

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**SUJET n° 6****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous décidez d'organiser une semaine antillaise, vous concevez et réalisez pour deux clients un dessert flambé à base des produits mis à votre disposition.

Vous justifiez et commentez vos choix.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.**

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont indissociables.

**Conditions de réalisation :**

- Créer une situation de restaurant.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les produits qui lui paraîtront les plus appropriés.
- Mettre à disposition un buffet avec tous les matériels et produits nécessaires à la réalisation d'un dessert flambé.
- Une table nappée et dressée pour deux clients (membres du jury).
- Un guéridon nappé.

**Produits** : voir fiche jointe en **annexe n° 1**.

**Critères d'évaluation :**

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail Organisation du temps et de l'espace
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	<b>1/2</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**RESTAURATION ET CONNAISSANCES DES BOISSONS****SUJET N° 6****DATE : MERCREDI 2 JUIN – APRÈS MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 2****ANNEXE n° 1****NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL
Liqueur d'orange 70 cl	Bouteille	1	12.95	12.95
Rhum blanc	Bouteille	1	10.67	10.67
Lait de coco	Boîte	1	2.16	2.16
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2.09	2.09
Jus d'orange	Litre	2	1.06	2.12
Jus de citron	Litre	1	1.52	1.52
Bananes (20 pièces)	Kg	4	1.50	6.00
Vanille gousse	Pièce	4	0.50	2.00
Ananas	Boîte 4/4	2	1.15	2.30
Beurre	Kg	0.250	4.00	1.00
Citrons (8 pièces)	Kg	1.5	3	4.50
Sucre en poudre	Kg	1	1.86	1.86
Glace vanille	Bac de 2.5 litres	1	7	7.00
Cannelle en poudre	Kg	0.100	3.71	0.37

Coût matières total

56.54 €

Coût matières moyen par candidat

7.07 €

SESSION 2010	EXAMEN	Durée	30 minutes
	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2