

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous souhaitez mettre en place une nouvelle prestation sur la carte d'été : le melon charentais servi avec un verre de vin.

Vous dégustez les produits mis à disposition, vous identifiez et justifiez l'association que vous préconisez. Puis vous présentez un argumentaire commercial.



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.
- Les membres du jury joueront le rôle de clients.
- Le candidat choisira la méthode, les produits et les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés.
- Mettre à disposition tous les matériels nécessaires à la réalisation d'une dégustation.
- 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	1/2

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° 5****DATE : MERCREDI 2 JUIN - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

ATELIER n° 2	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total
Melon charentais	Pièce	2	2,00	4,00
Muscat de Beaumes-de-Venise	Bouteille	1	11,00	11,00
Vin blanc sec type Entre deux Mers	Bouteille	1	6,00	6,00

Coût matières total	21,00 €
---------------------	---------

Coût matières moyen par candidat	2,60 €
----------------------------------	--------

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	2/2