

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

SUJET n° 10**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes Maître d'Hôtel Banquet à l'hôtel « LILLE EUROPE ».

Dans le cadre du service d'un mariage le 21 août 2010, vous devez créer un dessert frais pour le menu qui sera servi aux enfants.

À partir des denrées mises à votre disposition, vous réalisez deux assiettes de fruits frais en situation d'office qui seront servies aux enfants lors de ce mariage.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.

Les ateliers d'un même n° de sujet sont donc indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) 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.

Conditions de réalisation :

- Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique en salle : buffet et matériels de restaurant (+ gants plastiques).
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

PRODUITS : Voir fiche technique jointe en **annexe 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
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 min
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	1/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

Sujet n° 10**DATE : Vendredi 4 juin 2010 Après midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Ananas frais moyen	Pièce	4	2,40	9,60	
Fraises	Kilo	1,5	4,30	6,45	
Cerises	Kilo	1	5,00	5,00	
Groseilles	Barquette 125gr	2	3,20	6,40	
Melon	Pièce	4	2,10	8,40	
Orange	Kilo	1,2	1,50	1,80	
Pamplemousse	Kilo	2	1,50	3,00	
Kiwi	Pièce	8	0,30	2,40	
Poire	Kilo	1,2	1,90	2,28	
Carambole	Pièce	4	1,00	4,00	
Physalis	Barquette	1	1,00	1,00	
Citron jaune	Pièce	8	0,30	2,40	
Sucre semoule	Kilo	0,2	1,30	0,26	
Coulis de fruits rouges	Litre	1	5,00	5,00	

Coût matière total : 57,99 €Coût matière par candidat : 7,25 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	2/2