

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

Vous êtes responsable du bar « LE CH'TI ».

Deux clients vous commandent un cocktail classique. Ils désirent que ce cocktail soit élaboré à base d'une eau de vie de vin.

Vous réalisez et servez ce cocktail à vos clients et assurez son argumentation commerciale.

**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 :

- Mobilier : un bar ou un buffet et un guéridon. Une table nappée de 2 couverts.
- Matériel : Matériel et verrerie de bar.
- 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° 2**DATE : Lundi 31 mai 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	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11.43		Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €
Tequila	Bouteille	1	12.00		
Vodka	Bouteille	1	11.00		
Calvados	Bouteille	1	11.00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12.19		
Cointreau	Bouteille	1	12.95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12.95		
Malibu	Bouteille	1	12.00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7.62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9.90		
Campari	Bouteille	1	11.43		
Cognac	Bouteille	1	10.67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10.67		
Porto rouge	Bouteille	1	9.14		
Kirsch	Bouteille	1	12.19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10.67		
Rhum brun	Bouteille	1	12.19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18.29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2.09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1.75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2.77		
Jus d'oranges	Litre	1	1.06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1.21		
Jus d'ananas	Litre	1	1.52		
Jus de citron	Litre	1	1.52		
Jus de pomme	Litre	1	1.52		
Jus de Tomate	Litre	1	1.87		
Jus de Raisin	Litre	1	1.52		
Soda	Bouteille	1	1.52		
Crème de coco	Boîte 4/4	4	3.50		
Oranges	Pièce	2	0.30		
Citrons jaunes	Pièce	4	0.30		
Citrons verts	Pièce	10	0.80		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1.21		
Carambole	Pièce	1	0.80		
Physalis	Barquette 200grs	1	1.50		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angustura	Flacon	1	12.80		
Tabasco	Flacon	1	PM		
Sel de celeri	Flacon	1	PM		
Sauce anglaise	Flacon	1	PM		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1.80		

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

Coût matière moyen par candidat

2.00 €

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