

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

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel « LILLE EUROPE ».

Vous souhaitez étoffer votre gamme d'entrées des menus séminaires en proposant à vos clients une entrée fraîche et légère : un tartare aux deux saumons.

À partir des denrées mises à votre disposition, vous réalisez deux assiettes de tartare aux deux saumons qui seront servies dans le cadre des menus séminaires.

**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.
- 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° 7**DATE : Jeudi 3 juin 2010 Matin****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
Saumon fumé en dés	Kilo	1	16,00	16,00	
Saumon frais en dés	Kilo	1,5	6,00	9,00	
Citron jaune	Kilo	1	1,70	1,70	
Citron vert	Kilo	1	2,00	2,00	
Oignon haché	Kilo	0,5	0,40	0,20	
Échalote hachée	Kilo	0,5	1,70	0,85	
Huile d'olive	Litre	1	4,10	4,10	
Huile d'arachide	Litre	1	2,10	2,10	
Moutarde	POT	1	1,00	1,00	
Câpres	Boite 4/4	1	3,10	3,10	
Cornichons	Bocal	1	2,90	2,90	
Worcestershire sauce	Bouteille	1	1,40	1,40	
Tabasco	Bouteille	1	2,30	2,30	
Ketchup	Bouteille	1	1,30	1,30	
Œuf	Pièce	8	0,10	0,80	
Cognac	Bouteille	1	14,00	14,00	
Crème épaisse	Kilo	0,5	2,60	1,30	
Yaourt	Pièce	8	0,20	1,60	
Persil haché	Kilo	0,5	1,30	0,65	
Ciboulette ciselée	Botte	2	1,00	2,00	
Aneth	Botte	1	1,00	1,00	
Cerfeuil	Botte	1	1,00	1,00	
Sel	Kilo	PM	-	1,00	
Poivre	Kilo	PM	-		
Piment d'Espelette	Paquet 0,250	0,2	18,00	3,60	
Fleur de sel	Kilo	PM			

Coût matière total : 73,90 €Coût matière par candidat : 9,23 €

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