

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

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

Vous êtes responsable de la restauration de l'hôtel de la plaquette. Vous préparez une pause séminaire (matin) pour 10 personnes.

Vous réalisez le nappage du buffet et disposez les produits adaptés à la réalisation de cette prestation.

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 :Mise en situation du candidat

Mettre à disposition tous les matériels et les produits nécessaires à la confection du buffet (tables, nappes...)

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
2012	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2012 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
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° 7**DATE : LE **JEUDI 24 MAI 2012 MATIN****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	Observations
Café thermos	Litre	2	2	4	
Thé sachet	Unité	5	0,08	0,4	
Sucre blanc emballé	Unité	25	0,005	0,125	
Mini viennoiseries	Unité	12	0,8	9,6	
Pain baguette	Unité	4	0,8	3,2	
Mini confitures	Unité	6	0,15	0,9	
Miel (petit pot)	Unité	3	0,25	0,75	
Lait	Litre	1	1,2	1,2	
Citron	Kg	0,05	1,5	0,075	
Jus d'orange	Litre	1	1,20	1,2	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,20	1,2	
Eau minérale	Bouteille	1	1	1	

Coût matières total : 23,65

Coût matières moyen :
par candidat

2,96 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2012	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2