

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

Vous êtes Maître d'hôtel du restaurant gastronomique de la plaquette du centre d'examen. Vous commercialisez un plateau de fromages à une table de deux clients.

Effectuez le service et proposez également un accord vins et fromages.



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**

- Créer une situation de restaurant.
- Mettre à disposition tous les matériels et les produits nécessaires à la confection des techniques et offrant une possibilité de choix au candidat.
- Une table dressée pour deux couverts au moment du fromage.
- Le plateau de fromages est dressé avant l'arrivée du premier candidat.

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° 9**DATE : LE **VENDREDI 25 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
CHAUROUCE	Pièce	1	4,50	4,50	
SAINTE MAURE	Pièce	1	5,50	5,50	
FOURME D'AMBERT	Kg	0,400	16,50	6,60	
MUNSTER	Pièce	1	7,50	7,50	
COMTE	Kg	0,400	9	3,6	
REBLOCHON	Pièce	1	6	6	
RAISINS NOIRS / BLANCS	Kg	0,200	4,50	0,90	
CERNEAUX DE NOIX	Kg	0,100	21	2,10	
POMMES RED CHIEF / GRANNY SMITH	Kg	1	2,50	2,50	
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHE	Pièce	1	2	2,00	
CUMIN	PM				
MICRO BEURRE	10 gr. pièce	16	0,2	3,20	
MIEL (petit pot)	Pièce	4	0,25	1,00	

Coût matière total : 45,40 €

Coût matière moyen par : 5,67 €
candidat

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