

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
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° 5****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes responsable de la restauration dans l'hôtel de la plaquette du centre d'examen. Dans le cadre d'une soirée « parfums, saveurs et couleurs », vous décidez de mettre à la carte de votre restaurant un dessert à base de fruits frais à réaliser devant les clients au buffet. Vous réalisez et dressez ce dessert pour deux personnes.



**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

Le candidat choisira tous les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés

Mettre à disposition tous les matériels nécessaires à la découpe des fruits (assiettes, couverts, verrines, pics à brochette, planches, assiettes divers modèles, serviettes blanches.)

Une table nappée (membres du jury)

Une table buffet nappée

Une table nappée avec matériels et produits

**Produits** : voir fiche jointe en **annexe n° 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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	<b>1/2</b>

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
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° 5**DATE : LE **MERCREDI 23 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**

<b>DENRÉES</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>TOTAL</b>
Pomme golden	Kg	2	2,50	5,00
Melon (petit)	Pièce	4	2,00	8,00
Oranges	Kg	2	2,20	4,40
Pamplemousse rose	Pièce	8	0,50	4,00
Kiwis	Pièce	8	0,50	4,00
Fraises	Kg	0,500	5,00	2,50
Carambole	Pièce	4	1,50	6,00
Ananas frais (type Sweet cayenne)	Pièce	2	1,20	2,40
Cerises au sirop	Boite 4/4	1	1,25	1,25
Coulis de fruits rouges	L	0,5	6	3
Crème anglaise (PAI)	L	0,5	3	1,5
Sauce chocolat liquide	L	0,5	8	8
Citron	Pièce	8	0,30	2,40
Menthe fraîche	Botte	2	1,50	3,00
Groseille	Kg	0,250	6	1,50
Sucre semoule	Kg	2	1,10	2,20
COUT MATIÈRES HT TOTAL	57,90 €			
COUT MATIÈRES HT PAR CANDIDAT	7,30 €par 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