

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

Responsable du room service dans votre établissement, vous élaborerez deux plateaux petit déjeuner « continental » pour 1 personne.

Commande 1 : 1 café noir

Commande 2 : 1 thé citron

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 réalisation du plateau petit déjeuner

Situation de travail en office

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

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° 2**DATE : LE **LUNDI 21 MAI APRÈS-MIDI****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	1	2	2	
Eau chaude (thermos)	Litre	0	0	0	
Lait	Litre	1	0,8	0,8	
Carafes d'eau fraîche	PM				
Sachet de thé nature	Pièce	5	0,08	0,4	
Sucre blanc emballé	Pièce	10	0,005	0,05	
Confitures individuelles (assortiment)	Pièce	6	0,15	0,9	
Miel (petit pot)	Pièce	4	0,25	1	
Jus orange	Litre	1	1,5	1,5	
Assortiment mini-viennoiseries	Pièce	8	0,5	4	
Petits pains	Pièce	4	0,2	0,8	
Micro beurre 10 g	Pièce	4	0,1	0,4	
Citron jaune	kg	0,100	2	0,2	
Journaux		2	1	2	
Coût matières total :		14,05			
Coût matières moyen par candidat :		1,75 €			

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