

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

DATE : Lundi 21 mai 2012 Après-midi**SUJET n° 2****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous souhaitez promouvoir la région « Val de Loire » en proposant un dessert flambé à base de poires.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez et servez ce dessert à une table de deux clients.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 (réchaud, bi métal, saupoudreuse,...).
- 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 jury est installé à une table et joue le rôle des clients.
- Mise à disposition de la plaquette nationale.

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
2012	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° 2**DATE : Lundi 21 mai 2012 Après-midi****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Cointreau	Bouteille	1	12 €	12 €	Les produits ne seront pas consommés en totalité
Eau de vie de poire	Bouteille	1	14 €	14 €	
Cognac	Bouteille	1	14 €	14 €	
Cidre doux ou poiré	Bouteille	1	4 €	4 €	
Jus d'orange	Bouteille	1	2 €	2 €	
Chocolat liquide	Litre	1	4 €	4 €	
Chantilly	Litre	1	3 €	3 €	
Sucre	Kg	2	1 €	2 €	
Micro beurre	Pièce	16	0,10 €	1,60 €	
Citron	Pièce	8	0,30 €	2,40 €	
Poires Williams au sirop	Pièce	24	0,50 €	12 €	
Sorbet à la poire	Litre	2	2 €	4 €	
Crème liquide	Litre	1	2 €	2 €	

Coût matières total : 77,00 €Coût matières par candidat : 9,63 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2012	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