

**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 : Mardi 22 mai 2012 Matin****SUJET n° 3****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous souhaitez proposer une nouvelle formule « Un mets, un vin ».

À cet effet, vous proposerez une nouvelle référence vinicole avec un Crumble aux fruits que vous souhaitez ajouter à votre carte des desserts..

À partir des produits mis à votre disposition, vous procédez à une dégustation commentée, vous choisissez un des deux vins et justifiez votre choix.

**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 d'un guéridon pour la dégustation et du matériel nécessaire (seaux, choix de verrerie dont verres INAO, stand, ...).
- Une table dressée pour 2 clients.
- Le candidat effectue la mise en place de son poste de travail et réalise sa prestation à partir des éléments proposés par le centre d'examen.
- 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	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 3****DATE : Mardi 22 mai 2012 Matin****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**  
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 2      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENREES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
<b>Vin blanc sec :</b> AOC Entre deux mers	Bouteille	2	4,00 €	8,00 €	
<b>Vin blanc liquoreux :</b> AOC Monbazillac	Bouteille	2	6,00 €	12,00 €	
<b>1 crumble aux fruits au choix</b> <b>du centre d'examen en PAI</b>	Pièce	8	3,50 €	28,00 €	
Coût matières total :				48,00 €	
Coût matières par candidat :				6,00 €	

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	<b>2/2</b>