

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	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° 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
Vin blanc sec : AOC Entre deux mers	Bouteille	2	4,00 €	8,00 €	
Vin blanc liquoreux : AOC Monbazillac	Bouteille	2	6,00 €	12,00 €	
1 crumble aux fruits au choix du centre d'examen en PAI	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	2/2