

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 Après-midi**SUJET n° 4****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel du restaurant « Les jardins de l'Empereur », vous venez de prendre la commande à une table de deux clients, amateurs de saumon fumé.

Vous réalisez le découpage et le dressage au buffet puis le service des deux assiettes.

Vous proposerez différents accompagnements en fonction des produits mis à votre disposition.
Vous définirez un accord mets et vins en fonction de la carte des vins de votre plaquette.

**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 :

- Table nappée et dressée pour 2 couverts
- Mise à disposition d'un buffet et du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation technique.
- 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° 4**DATE : Mardi 22 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
2 bandes de saumon fumé non tranchée de 1,4 à 1,6 Kg	Kg	2,8	16,00	44,80	Les toasts sont fournis à la demande du candidat, mais non dressés
Beurre	Kg	0,250	8,35	2,08	
Citron jaune	Pièce	8	0,25	2,00	
Pain de mie tranché et toasté	Pièce	1	1,5	1,50	
Crème fraîche	Kg	0,500	4,50	2,25	
Aneth	Bouquet	2	1,00	2,00	
Raifort râpé	120 g	1	3,20	3,20	
Poivre Moulin, Sel fin	Kg	PM	/	/	

Coût matières total : 57,83 €Coût matières par candidat : 7,22 €

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