

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 : Mercredi 23 mai 2012 Matin**SUJET n° 5****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de barman au bar de l'hôtel « Les Sources », vous accueillez 2 clients qui vous commandent 2 cocktails rafraîchissants, sans alcool, classiques ou créations.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous leur faites des propositions, prenez leur commande et réalisez ces cocktails au shaker ou au blender tout en argumentant votre préparation.



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

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 (bar ou buffet, matériel de bar, blender...).
- Mise à disposition de la plaquette nationale.
- 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 candidat choisira la méthode, le matériel qui lui paraîtront les plus appropriés.

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° 5**DATE : Mercredi 23 mai 2012 Matin****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	TOTAL	Observations
Sirop de cassis	Btlle	1		NB : le coût matière moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 euro
Sirop de grenadine	Btlle	1		
Sirop de menthe	Btlle	1		
Sirop de sucre de canne	Btlle	1		
Jus d'orange	Litre	1		
Jus de pamplemousse rose	Litre	1		
Jus d'ananas	Litre	1		
Jus de citron vert	Litre	1		
Jus de carotte	Litre	1		
Jus de raisin	Litre	1		
Jus de tomate	Litre	1		
Jus de pomme	Litre	1		
Tonic	Btlle	1		
Perrier	Btlle	1		
Oranges	Pièce	2		
Citrons	Pièce	4		
Œufs	Pièce	10		
Sucre en poudre	Kg	0,200		
Olives vertes	Kg	0,200		
Crème fraîche	Litre	0,500		
Noix de Muscade	Pièce	1		
Banane	Kg	1		
Pomme	Kg	1		
Ananas	Pièce	2		
Fraises	Kg	0,500		
Concombre	Pièce	1		
Sorbet noix de coco	Litre	0,500		
Glace vanille	Litre	1		
Lait de coco	Boite 4/4	1		
Vichy Célestins	Btle	1		
Coût matières par candidat :			2,40 €	

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