

**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

**DATE : Mercredi 23 mai 2012 Après midi****SUJET n° 6****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous avez décidé d'améliorer les ventes et l'animation de votre restaurant en incluant sur votre carte le «steak au poivre flambé».

Vous réalisez et servez cette préparation à une table de 2 clients.

Vous justifiez et commentez vos 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 du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique (poêle, réchaud, assiettes, couverts,...).
- Créer une situation de restaurant : table nappée et dressée pour deux personnes et un guéridon.
- 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.
- Mise à disposition de la plaquette nationale.

**PRODUITS :** Voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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° 6****DATE : Mercredi 23 mai 2012 Après midi****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**  
(destinée aux membres du jury)

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Steaks	Pièce	16	3,00 €	48,00 €	Les steaks doivent être recouverts de mignonette et sautés, puis envoyés dans le poêlon de service.
Beurre	Kg	0,25	8,35 €	2,08 €	
Porto rouge	Bouteille	0,5	9,00 €	4,50 €	
Cognac	Bouteille	0,5	12,50 €	6,25 €	À part, sur un plat de service, le fond de veau, le beurre et la crème liquide.
Vin blanc sec	Bouteille	0,5	2,00 €	1,00 €	
Crème liquide	Litre	0,5	4,50 €	2,25 €	
Poivre mignonette	Pot	1	9,00 €	9,00 €	
Moutarde, sel, poivre	Pm				
Fond de veau lié	Litre	2	3,00 €	6,00 €	

Coût matières total :	79,08 €
Coût matières moyen par candidat :	9,89 €

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>