

**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 : Jeudi 24 mai 2012 Après-midi****SUJET n° 8**
**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel du restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous souhaitez proposer à votre carte un dessert à base de fruits et de glace spécialement réservé aux enfants.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez ce dessert pour 2 enfants (travail d'office).



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

**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 à la réalisation de cette prestation technique (buffet, vaisselle ...).
- 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 :**

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° 8****DATE : Jeudi 24 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 unitaire	TOTAL	Observations
Oranges	Pièce	10	0,30 €	3 €	
Kiwis	Pièce	10	0,50 €	5 €	
Fraises	Kg	1	6 €	6 €	
Pommes	Pièce	10	0,30 €	3 €	
Poires	Pièce	10	0,30 €	3 €	
Bananes	Pièce	10	0,20 €	2 €	
Sucre semoule	Kg	2	1 €	1 €	
Sauce chocolat	Flacon	1	6 €	6 €	
Chantilly	Bombe	2	6 €	12 €	
Bonbons «Fraises Tagada»	Sachet	2	2 €	4 €	
Vermicelles en chocolat	Flacon	1	5 €	5 €	
Glace vanille	Litre	2	3 €	6 €	
Sorbet pomme	Litre	2	3 €	6 €	

Coût matières total : 

62 €
------

Coût matières par candidat : 

7,75 €
--------

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>