

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

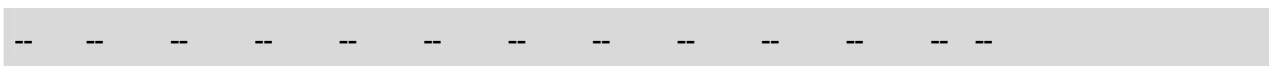
Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

SUJET n° 1**ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Chef barman de votre établissement, vous décidez de mettre en avant un cocktail classique au shaker à base d'une eau de vie de plantes.

Vous formez vos deux barmen à la réalisation de ce cocktail pour deux personnes.

Vous mettez en avant les arguments nécessaires à sa commercialisation.

**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 :

Le candidat dispose de 10 minutes de préparation incluses dans les 30 minutes de l'épreuve.

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- Un bar avec tout le matériel adéquat pour la bonne réalisation de cette prestation (Verrerie, platerie, plateaux limonadier, shaker, verre à mélange, glaçons...)
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de barmen.

PRODUITS : voir fiche technique jointe en annexe.

Critères d'évaluation :

Atelier 3 : ANIMATION et ORGANISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Organisation du travail	Qualité de la préparation - Organisation dans le temps
Techniques mises en œuvre	Logique de la démarche utilisée Méthodologie de l'animation et/ou de la démonstration
Capacité à communiquer, à animer une équipe	Capacité à communiquer et/ou à animer une équipe Dynamisme, structure des explications
Connaissances professionnelles	Connaissance des prestations, des produits, du matériel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2008	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° 1**DATE : Lundi 19 mai 2008 matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Gin	Btîle	1	11,50		NB : le coût matière moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €
Tequila	Btîle	1	12,50		
Vodka	Btîle	1	12,00		
Curaçao orange	Btîle	1	11,00		
Cointreau	Btîle	1	13,00		
Grand Marnier rouge	Btîle	1	13,00		
Vermouth rouge	Btîle	1	7,00		
Vermouth dry	Btîle	1	8,00		
Campari	Btîle	1	10,00		
Crème de cacao brune	Btîle	1	11,50		
Crème de cassis	Btîle	1	7,00		
Liqueur d'abricots	Btîle	1	12,50		
Cognac ***	Btîle	1	9,50		
Scotch whisky	Btîle	1	10,50		
Porto rouge	Btîle	1	9,50		
Kirsch	Btîle	1	15,50		
Cherry Brandy	Btîle	1	12,50		
Rhum blanc	Btîle	1	12,50		
Rhum brun	Btîle	1	14,00		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,50		
Sirop de grenadine	Btîle	1	3,00		
Sirop de menthe	Btîle	1	3,00		
Sirop de sucre de canne	Btîle	1	4,50		
Jus d'orange	Litre	1	1,50		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,50		
Jus d'ananas	Litre	1	1,50		
Jus de citron	Litre	1	1,50		
Jus de carotte	Litre	1	1,87		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,52		
Soda	Btîle	1	1,00		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons	Pièce	4	0,30		
Œufs	Pièce	10	0,10		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,50		
Olives vertes	Kg	0,200	3,00		
Crème fraîche	Litre	0,500	3,00		
Angustura	Flacon	1	18,50		
Noix de Muscade	Pièce	1	0,30		

Coût matière par candidat :

2,40 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2008	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