

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**SUJET n° 9****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maitre d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examen, vous assurez le service d'une eau-de-vie blanche et d'une eau-de-vie brune à une table de 2 couverts.

Vous présentez les produits, assurez la technique en justifiant vos choix.



**ATTENTION :** CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) 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.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont indissociables.

**Conditions de réalisation :**Mise en situation du candidat

Créer une situation de restaurant.

Le candidat choisira tous les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés.

Mise à disposition du matériel et produits nécessaires à la réalisation de cette prestation :

- Table de couverts dressée en situation de dessert.
- Verrerie et matériel adaptés au service des digestifs.

**Produits :** voir fiche jointe en **annexe n° 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 du temps et de l'espace
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 minutes
2013	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	<b>1/2</b>

**HRE4ARP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2013 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**RESTAURATION ET CONNAISSANCES DES BOISSONS****SUJET N° 9**

DATE :

**Mardi 28 Mai 2013 – MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

**NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Cognac VSOP	Bouteille	1	19,00 €	19,00 €	
Eau-de-vie de Mirabelle	Bouteille	1	17,00 €	17,00 €	
Coût matières total				36,00 €	
Coût matières moyen par candidat				4,50 €	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2013	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	<b>2/2</b>