

| <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° 4****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel du restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous souhaitez insérer sur la future carte d'été, une assiette de banane flambée accompagnée de sorbet exotique.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez le flambage et le service de cette prestation pour deux personnes. Vous commentez et justifiez 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 mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique

**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<br>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> |

| <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° 4****DATE :****Jeudi 23 Mai 2013 – APRÈS-MIDI****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 |
|-------------------------------|-----------|-----------|---------------|---------|--------------|
| Bananes                       | Pièce     | 16        | 0,20 €        | 3,20 €  |              |
| Citrons jaunes                | Pièce     | 8         | 0,30 €        | 2,40 €  |              |
| Citrons verts                 | Pièce     | 4         | 0,50 €        | 2,00 €  |              |
| Beurre                        | Kg        | 0,250     | 4,00 €        | 1,00 €  |              |
| Sucre                         | Kg        | 1         | 1,10 €        | 1,10 €  |              |
| Jus d'orange                  | Litre     | 1         | 1,15 €        | 1,15 €  |              |
|                               |           |           |               |         |              |
| Rhum blanc                    | Bouteille | 0,200     | 10,67 €       | 2,13 €  |              |
| Cognac                        | Bouteille | 0,200     | 10,67 €       | 2,13 €  |              |
| Grand Marnier cordon jaune    | Bouteille | 0,200     | 12,95 €       | 2,59 €  |              |
|                               |           |           |               |         |              |
| Crème fraîche épaisse         | Litre     | 0,200     | 3,40 €        | 0,68 €  |              |
| Coulis de framboises surgelés | Kg        | 0,500     | 6,00 €        | 3,00 €  |              |
| Amandes effilés               | Kg        | 0,200     | 12,00 €       | 2,40 €  |              |
| Noix de coco râpée            | Kg        | 0,200     | 2,80 €        | 0,56 €  |              |
|                               |           |           |               |         |              |
| Sorbet exotique               | Litre     | 1         | 4,50 €        | 4,50 €  |              |
| Coût matières total           |           |           |               | 28,84 € |              |
| Coût matières par candidat    |           |           |               | 3,60 €  |              |

| 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        | 2/2        |