

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
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° 3**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous mettez en place un buffet « café d'accueil » d'un séminaire de 8 personnes.

Vous commentez et justifiez votre réalisation en termes d'organisation du buffet et du service.



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 des produits nécessaires à la réalisation de cette prestation :

- Un buffet ou une console contenant un choix de matériel (tasses, sous-tasses, verres, thermos...).
- Un buffet molletonné non nappé pour le buffet « café d'accueil ».
- Prévoir le linge nécessaire au nappage et au juponage du buffet.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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 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	1/2

HRE4ARP

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

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
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° 3****DATE :****Jeudi 23 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
Viennoiseries	Pièce	30	0,18 €	5,40 €
Jus d'orange	Litre	1	1,15 €	1,15 €
Lait	Litre	1	1,20 €	1,20 €
Thermos lait chaud	Vide	1	-	-
Thermos eau chaude	Vide	1	-	-
Thermos café	Vide	1	-	-
Eau minérale	Litre	1	0,50 €	0,50 €
Sucres morceaux	Kg	0,5	1,62 €	0,81 €
Thé nature sachet	Pièce	10	0,071 €	0,71 €
Décoration florale	Pièce	2	10 €	20 €
Citron	Pièce	2	1,20 €	0,12 €
Mini confitures	Pièce	10	0,20 €	2 €
Micro beurre	Pièce	10	0,20 €	2 €
Pain baguette	Pièce	2	1 €	2 €

Coût matières	35,89 €
---------------	---------

Coût matières moyen par candidat	4,48 €
-------------------------------------	--------

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