

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

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens. Afin de répondre à une demande importante de la clientèle pour des desserts diététiques, vous souhaitez proposer sur votre prochaine carte une assiette de fruits frais.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez en situation d'office, ce dessert pour deux personnes.

Vous justifiez et commentez 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 d'office.

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

Mise à disposition au buffet du matériel et des produits nécessaires à la réalisation de cette prestation (choix d'assiettes, de couverts, planche à découper, gants ...).

Une table nappée (membres du jury).

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

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° 10****DATE :****Mardi 28 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
Ananas frais	Pièce	2	3 €	6 €	
Oranges	Pièce	10	0,30 €	3 €	
Kiwis	Pièce	10	0,50 €	5 €	
Fraises	Kg	0,500	6,00 €	3 €	
pommes	Pièce	10	0,30 €	3 €	
Poires	Pièce	10	0,30 €	3 €	
Bananes	Pièce	10	0,20 €	2 €	
Carambole	Pièce	4	0,80 €	3,20 €	
Physalis	Barquette 200 g	1	1,50 €	1,50 €	
Citrons jaunes	Pièce	8	0,3 €	2,40 €	
Citrons verts	Pièce	4	0,5 €	2 €	
Sucre semoule	kg	1	1 €	1 €	
Chantilly	Bombe	1	6 €	6 €	
Coulis de fruits rouges	Flacon	1	6 €	6 €	
Menthe Fraîche	Botte	1	1,80 €	1,80	
Coût matières total				48,9 €	
Coût matières moyen par candidat				6,11 €	

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