

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

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens.

Afin de développer les ventes de fromages dans votre restaurant, vous mettez en place un plateau de fromages à partir des produits et matériels mis à votre disposition.

Vous le présentez à votre direction en justifiant vos choix, puis vous assurez le service d'une assiette de fromages.



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 en situation de restaurant avec une table dressée à la carte pour 2 personnes.

Mise en place de tous les matériels et les produits nécessaires à la réalisation de cette prestation.

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° 6****DATE :****Vendredi 24 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
Comté	kg	1	11 €	11 €	
Munster	Pièce	2	6 €	12 €	
Sainte Maure de Touraine	Pièce	2	6 €	12 €	
Cantal	Kg	1	14 €	14 €	
Chaource	Pièce	2	6 €	12 €	
Fourme d'Ambert	Kg	1	14 €	14 €	
Pommes Grany	Kg	1	2,00	2 €	
Micro beurre	Pièce	10	0,20 €	2 €	
Raisin noir	Kg	1	6 €	6 €	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	12 €	1,20 €	
Coût matières total				96,20 €	
Coût matières moyen par candidat				12,025 €	

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