

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous mettez en place une animation : « *un fromage - un vin* ».

Vous procédez à la dégustation comparative de deux vins pour accompagner une assiette de Roquefort.

Après avoir sélectionné un vin, vous justifiez votre choix et proposez une argumentation commerciale à l'attention de votre équipe de restaurant.



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.

Mettre à disposition tous les matériels et les produits nécessaires à la dégustation du fromage et des vins.

Une table nappée et dressée pour deux clients (membres du jury), un guéridon nappé.

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

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° 1****DATE :****Mercredi 22 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	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total
Roquefort	kg	0,300	25,00 €	07,50 €
AOP Muscadet de Sèvre et Maine sur lie	Bouteille	2	07,00 €	14,00 €
AOP Monbazillac	Bouteille	2	07,00 €	14,00 €
Coût matières total				35,50 €
Coût matières par candidat				04,44 €

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