

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

Vous êtes Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examen. À l'occasion d'une soirée à thème « Chocolat et vins » vous êtes à la recherche de la meilleure association avec un entremets au chocolat.

Votre fournisseur vous propose deux vins que vous dégustez. Vous retenez celui que vous proposerez à cette occasion.

Vous justifiez l'association que vous préconisez et présentez un argumentaire commercial.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen 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 des 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 dégustation au restaurant.

Mettre à disposition les matériels (verres différents modèles, couverts...) et les ingrédients nécessaires à la réalisation de la prestation.

Une table nappée et dressée (membres du jury) et un guéridon nappé.

Le candidat choisira la méthodologie et les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés.

**Produits :** voir fiche jointe en **annexe n° 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 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
2014	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° 10****DATE : LUNDI 26 MAI 2014 – 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 en €	TOTAL en €	Observations
Entremets au chocolat P.A.I.	Pièce	8	1,50	12,00	
A.O.C. Monbazillac	75 cl	1	10,00	10,00	
A.O.C. Banyuls ou Maury rouge	75 cl	1	10,00	10,00	

Coût matières total : **32,00 €**Coût matières par candidat : **4,00 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2014	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	<b>2/2</b>