

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

Maître d'Hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examen, vous souhaitez promouvoir la vente du fromage. Vous proposez une formule dégustation qui associera un fromage à un verre de vin.

Vous dégustez les deux vins mis à votre disposition afin de déterminer celui qui conviendrait le mieux avec le fromage proposé.

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 restaurant.

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

Une table nappée pour membres du jury et un guéridon nappé.

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

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
2014	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° 4****DATE : MERCREDI 21 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
A.O.P. Crottin de Chavignol	Pièce	8	1,50	12,00	Pièces de 80 g environ
A.O.P. Sancerre (blanc)	75 cl	1	10,00	10,00	
A.O.P. Bourgogne (rouge)	75 cl	1	10,00	10,00	
Pain aux céréales tranché	Pièce	2	1,00	2,00	

Coût matières total : 34,00 €

Coût matières par candidat : 4,25 €

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	2/2