

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

Responsable du bar au restaurant de la plaquette du centre d'examen, vous souhaitez promouvoir la vente en terrasse des cocktails faiblement alcoolisés pour la saison estivale.

Par ailleurs, vous souhaitez mettre à l'honneur les Antilles françaises.

Deux clients habitués se présentent dans votre établissement. Vous leur proposez de déguster le cocktail que vous avez créé à cette occasion, à l'aide des produits mis à votre disposition.

Vous justifiez et commentez vos choix.



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

**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 bar.

Mettre à disposition les matériels (shaker, verre à mélange, petit matériel de bar, différents verres...) et les ingrédients nécessaires à la confection du cocktail.

Le candidat choisira les matériels et les ingrédients 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° 2****DATE : MARDI 20 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 €	Total	Observations
Cointreau	Bouteille	1	12,95		Le coût moyen d'un cocktail est de 1,20 €
Curaçao bleu	Bouteille	1	12,19		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Malibu	Bouteille	1	12,00		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67		
Tequila	Bouteille	1	12,00		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Eau pétillante (Perrier)	Bouteille	1	0,95		
Jus d'ananas	Litre	1	1,52		
Jus d'orange	Litre	1	1,06		
Jus de citron	Litre	1	1,52		
Jus de pamplemousse rose	Litre	1	1,21		
Jus de pomme	Litre	1	1,52		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,87		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Tonic	Bouteille	1	0,95		
Ananas sirop	4/4	1	1,59		
Citrons jaunes	Pièce	8	0,30		
Citrons verts	Pièce	8	0,80		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Pommes Golden	Kg	1	1,59		
Angostura	Flacon	1	12,80		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04		
Lait de coco	4/4	1	2,05		
Menthe fraîche	Botte	1	1,80		
Noix de coco râpé	Sachet 250 g	1	4,21		
Noix de muscade	Pièce	1	1,00		
Œufs	Pièce	8	0,20		
Olives vertes non dénoyautées	Boîte 4/4	1	1,53		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
	Coût matières total			Produits du bar mis à disposition	
	Coût matières moyen par candidat			2,40 €	

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>