

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examen, vous décidez de compléter le menu enfant par un dessert réalisé à partir de fruits frais.

Vous réalisez, en situation d'office, deux assiettes que vous présenterez en justifiant 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 restaurant.

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

Une table nappée et dressée (membres du jury) et une table buffet nappée.

Le candidat choisira la méthodologie, les matériels et les ingrédients 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° 11****DATE : MARDI 27 MAI 2014 – MATIN****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
Bananes	Pièce	8	2,10	4,20	500 g
Kiwis	Pièce	8	0,90	7,20	
Pommes Granny smith	Pièce	8	1,70	3,40	
Oranges	Pièce	8	1,55	3,10	
Pamplemousses	Pièce	2	1,75	3,50	
Fraises	Barquette	1	4,67	4,67	
Melon	Pièce	2	4,45	8,90	
Caramboles	Pièce	2	2,40	4,80	
Amandes effilées	Kg	0,100	11,42	1,14	
Sucre en poudre	Kg	0,500	2,16	1,08	
Coulis de fruits rouges	Litre	0,5	7,95	3,92	250 g
Menthe fraîche	Botte	1	1,80	1,80	
Citrons jaunes	Pièce	4	0,30	1,20	
Physalis	Barquette	1	4,50	4,50	

Coût matières total : **53,41 €**Coût matières par candidat : **6,67 €**

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