

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

Responsable du bar de l'établissement de la plaquette du centre d'examen, vous souhaitez promouvoir la vente des cocktails classiques.

Vous souhaitez mettre en place un cocktail classique élaboré au verre à mélange et un autre réalisé au shaker.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez ces deux cocktails que vous servirez à une table de clients habitués.

Vous justifiez vos choix et présentez les cocktails avec 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 bar.

Mettre à disposition les matériels (shaker, verre à mélange, petit matériel de bar, verres...) et les ingrédients nécessaires à la confection des cocktails classiques.

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 :

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° 5

DATE : JEUDI 22 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	
Calvados	Bouteille	1	12,19		Le coût moyen d'un cocktail est de 1,20 €	
Campari	Bouteille	1	11,43			
Cognac VS	Bouteille	1	10,67			
Cointreau	Bouteille	1	12,95			
Crème de Cassis	Bouteille	1	6,55			
Curaçao bleu	Bouteille	1	12,19			
Gin	Bouteille	1	11,43			
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95			
Kirsch	Bouteille	1	12,19			
Malibu	Bouteille	1	12,00			
Porto rouge	Bouteille	1	9,14			
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			
Vermouth rouge	Bouteille	1	7,62			
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 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			
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			
Menthe fraîche	Botte	1	1,80			
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	2/2