

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° 1**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 de la quinzaine réunionnaise, vous décidez de mettre en avant une préparation de dessert pour deux personnes à base d'ananas frais.

À partir des denrées mises à votre disposition, vous réalisez la préparation de votre choix (crue ou flambée) pour deux personnes.

Vous justifiez et argumentez 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.

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

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

Le candidat choisira la méthode, 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° 1****DATE : MARDI 20 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 en €	TOTAL en €	Observations
Ananas	Pièce	8	2,10	16,80	Le coût de toutes les eaux de vie et liqueurs n'ont pas été incluses dans le coût matières total
Crème liquide	Litre	1	3,60	3,60	
Beurre micro 10 gr	Pièce	16	0,04	0,64	
Sucre poudre	kg	0,500	2,16	1,08	
Kirsch	70 cl	0,35	12,19	6,09	
Rhum blanc	70 cl	0,2	10,67	3,04	
Rhum ambré	70 cl	0,2	12,19	3,48	
Grand Marnier rouge	70 cl	0,2	13,00	3,71	
Cognac VS	70 cl	0,2	10,67	3,04	
Amandes effilées	kg	0,200	11,42	2,28	
Jus d'orange	Litre	2	1,06	2,12	
Jus d'ananas	Litre	2	1,52	3,04	
Glace coco	Litre	2,5	5,52	13,80	
Menthe fraîche	Bouquet	1	1,80	1,80	
Cannelle poudre	kg	0,100	4,50	0,45	
Noix de coco râpée	kg	0,100	3,19	0,32	
Citrons jaunes	Pièce	4	0,30	1,20	
Physalis	Barquette	1	4,50	4,50	

Coût matières total : **53,22 €**Coût matières par candidat : **6,55 €**

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