

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

Maître d'Hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examen, vous souhaitez remettre à l'honneur les prestations en salle.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez la préparation de deux steaks tartare pour deux membres de la direction, très intéressés.

Vous leur présentez un argumentaire commercial et répondez à leurs questions.



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

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, planche...) et les ingrédients nécessaires à la réalisation de la prestation.

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

Le candidat choisira la méthodologie, les ingrédients 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

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2014 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

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° 9****DATE : LUNDI 26 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 unit.	TOTAL	Observations
Steak haché (viande de bœuf à 5% MG)	Pièce	16	8,75/kg	21,00	NB : prévoir 150 g de viande hachée par portion
Oignons	Kg	0,500	1	0,50	À ciseler
Persil	Botte	1	1,80	1,80	À hacher
Câpres	Bocal	0,5	3,50	1,75	À hacher
Cornichons	Bocal	1	4,22	4,22	En fine brunoise
Œuf	Pièce	16	0,15	2,40	
Huile de colza ou tournesol	Litre	1	1,80	1,80	
Tabasco	Pièce	1	2,57	2,57	
Sauce anglaise	Pièce	1	1,95	1,95	
Ketchup	Pièce	1	1,88	1,88	
Sel - poivre - moutarde	PM	PM	PM	PM	

Coût matières total : **39,87 €**Coût matières par candidat : **4,98 €**

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