

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

Maître d'Hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examen, vous souhaitez promouvoir la vente de fromages au sein de votre établissement.

Vous décidez de mettre en place une assiette « Normande » composée de trois fromages.

Après avoir procédé au dressage, à l'office, du plateau de fromages du jour, vous effectuez le service de deux assiettes « Normandes » à deux clients.

Vous la présentez et vous 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 d'office et de restaurant.

Mettre à disposition les matériels (assiettes différents modèles, couverts, supports fromages...) 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 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

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° 12****DATE : MARDI 27 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 en €	TOTAL en €	Observations
A.O.P Crottin de Chavignol	Pièce	2	1,50	3,00	Pièces de 80 g environ
A.O.P Bleu d'Auvergne	Kg	0,300	7,55	2,27	
A.O.P Livarot	Pièce	1	7,95	7,95	
A.O.P Munster	Pièce	1	9,50	9,50	
A.O.P Comté	Kg	0,300	10,25	3,75	
A.O.P Pont l'Evêque	Pièce	1	6,70	6,70	
A.O.P Neufchâtel	Pièce	1	2,65	2,65	
A.O.P Camembert de Normandie	Pièce	1	2,85	2,85	
Raisins secs	Kg	0,100	4,55	0,45	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	19,50	1,95	
Beurre micro 10 g	Pièce	4	0,04	0,16	
Paprika	Kg	0,050	5,40	0,27	
Cumin	Kg	0,050	2,35	0,12	
Petits pains	Pièce	4	0,50	2,00	
Pain aux céréales	Pièce	1	1,10	1,10	

Coût matières total : **44,72 €**Coût matières par candidat : **5,59 €**

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