

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° 3**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 au buffet de certaines prestations.

Vous réalisez deux assiettes de saumon fumé, en respectant les règles en usage dans la profession.

Vos clients apprécient cette initiative qui leur permet de voir le produit et vous questionnent sur l'origine, la fabrication et la qualité de ce saumon fumé.



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).

Une table-buffet nappée.

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

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° 3****DATE : MERCREDI 21 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
Saumon fumé entier non tranché Norvège ou Écosse	Pièce	1	25,00 /kg	37,50	NB : le saumon pèsera au minimum 1,500 kg afin que les candidats puissent réaliser 2 assiettes d'environ 80g.
Oignons	Kg	0,500	0,80	0,40	
Citron	Pièce	8	0,30	2,40	
Câpres fines	Bocal	1	2,00	2,00	Les oignons sont présentés en rouelles.
Pain de mie tranché	Paquet	1	2,50	2,50	Qui sera toasté.
Crème fraîche épaisse	Kg	1	3,40	3,40	Qui sera présentée en chiffonnade.
Salade laitue	Pièce	2	1,00	2,00	
Beurre micro 10 g	Pièce	16	0,04	0,64	
Sel - poivre	PM	PM	PM	PM	

Coût matières total : **50,84 €**Coût matières par candidat : **6,35 €**

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