

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
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° 6****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Responsable du restaurant de l'établissement de la plaquette du centre d'examen, vous souhaitez mettre en avant le travail du service en salle au travers de la « pièce de bœuf au poivre flambée ».

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous profitez de la venue de 2 clients habitués pour en faire une démonstration.

Vous effectuez la préparation, présentez un argumentaire commercial, et répondez aux questions des clients.



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

**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 de différents modèles, couverts, matériel de flambage...) 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 et les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés.

**Produits :** voir fiche jointe en **annexe n° 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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	<b>1/2</b>

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
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° 6****DATE : JEUDI 22 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 unit. en €	TOTAL en €	Observations
Pièce de bœuf (rumsteck ou similaire)	Pièce de 120 g	16	14,00	26,88	NB : présenter les 2 pièces de viande dans la poêle avec les suc de cuisson.  Prévoir 0,2 litre de fond par steak.
Cognac VS	70 cl	0,5	10,67	5,34	
Fond brun lié déshydraté	Kg	0,200	20,00	4,00	
Crème fraîche	Litre	1	3,60	3,60	
Vin blanc	Litre	0,50	2,00	1,00	
Porto rouge	0,70	0,50	9,14	4,57	
Poivre mignonnette	Kg	0,300	6,10	1,83	
Sel, poivre	PM	PM	PM	PM	
Huile d'arachide	Litre	0,5	2,25	1,13	
Beurre micro 10 g	Pièce	16	0,04	0,64	
Moutarde	Kg	0,100	2,00	0,20	

Coût matières total :

49,19 €

Coût matières par candidat :

6,14 €

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