

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

JEUDI 28 MAI 2015 - MATIN**SUJET n° 5****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez de mettre en place un nouveau dessert à base de crêpes et de fruits réalisé face aux clients dans un esprit festif et gourmand (flambé ou non).

À partir des ingrédients mis à votre disposition, vous réalisez ce dessert pour deux personnes.



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

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

- **Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.**
- **Les ateliers d'un même numéro de sujet sont donc indissociables.**
- **Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.**
- **Séparer les consignes de l'interrogateur du sujet du candidat.**
- **Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats**

Conditions de réalisation :

- Mise à disposition du mobilier : table dressée pour deux couverts à la carte et guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées, nécessaires à la réalisation de la préparation d'un dessert flambé ou non.
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

PRODUITS : Voir fiche technique jointe en **annexe 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
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 min
2015	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	1/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

SUJET n° 5**JEUDI 28 MAI 2015 - MATIN****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	Total	Observations
Crêpes	Pièce	48	0,28	13,44	Les fruits sont laissés en l'état (lavés mais non-épluchés) : chaque candidat ayant libre cours sur la façon de les utiliser.
Beurre	Kg	0,250	4,65	1,16	
Sucre	Kg	0,750	1	0,75	
Citron jaune	Kg	1	1,44	1,44	
Pêches au sirop 4/4	Boîte	4	0,93	3,72	
Banane	Kg	1,200	1,08	1,3	
Fraise	Kg	1	3,20	3,2	
Gingembre frais	Kg	0,100	5,11	0,51	
Cannelle poudre	Kg	0,020	5,83	0,12	
Vanille gousse	Pièce	8	0,27	2,16	
Jus d'orange	Litre	1	1,65	1,65	
Crème fraîche épaisse	Litre	0,5	2,32	1,16	
Rhum ambré	Bouteille	1	12,48	12,48	
Grand Marnier	Bouteille	1	22,10	22,1	
Glace vanille	Litre	1	4,50	4,50	

Coût matière total : 69,69 €**Coût matière par candidat : 8,71 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2015	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	2/2