

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session Spéciale 2016 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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

NOUVELLE CALÉDONIE**JEUDI 24 NOVEMBRE 2016 - MATIN****SUJET n° 2****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous souhaitez mettre à la carte une entrée fraîche et légère.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez deux tartares de poisson. Ils seront servis à deux clients.



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

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 d'une préparation froide.
- 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
2016	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

NOUVELLE CALÉDONIE**Sujet n° 2****DATE : JEDI 24 NOVEMBRE 2016 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 2****ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Poissons					
Poisson frais haché	Kilo	2,00	13,00	26,00	
Spiritueux					
Vodka	Bouteille	0,16	12,00	1,92	
Fruits et légumes					
Câpre hachée	Pot	1	5,00	5,00	
Échalote hachée	Kilo	0,500	8,00	4,00	
Aneth hachée	Bouquet	1	5,00	5,00	
Ciboulette hachée	Bouquet	1	3,00	3,00	
Aneth	Bouquet	1	3,00	3,00	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Laitue	Pièce	1	1,00	2,00	
Ananas	Pièce	2	2,00	4,00	Produits à choisir par le candidat
Crémerie					
Crème fraîche épaisse	Litre	0,50	5,00	2,50	
Épicerie					
Ketchup	Flacon	1	3,00	3,00	
Worcester sauce	Flacon	0,25	4,00	1,00	
Tabasco	Flacon	0,25	5,00	1,25	
Huile d'olive	Litre	0,50	4,00	2,00	
Huile d'arachide	Litre	0,50	4,00	2,00	
Vinaigre balsamique	Litre	0,25	5,00	1,25	
Moutarde		PM			
Sel		PM			
Poivre		PM			

Coût matière Total : 68,12 €

Coût matière par candidat : 8,51 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2016	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