

## 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

### MERCREDI 23 NOVEMBRE 2016 - MATIN

### SUJET n° 1

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

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous accueillez deux clients qui reviennent d'un séjour au Royaume-Uni. Ils souhaitent se remémorer leurs bons souvenirs de vacances et vous demandent de leur réaliser un cocktail à base de whisky.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous proposez un cocktail « classique ou de création ».

Vous réalisez le cocktail choisi par les clients pour deux personnes tout en argumentant votre préparation.



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

#### **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 cocktails.
- 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	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 1****DATE : MERCREDI 23 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
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un cocktail est de 1,20 €.
Tequila	Bouteille	1	12,00		
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand-Marnier	Bouteille	1	12,95		
Malibu	Bouteille	1	12,00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Calvados	Bouteille	1	12,19		
Cognac VS	Bouteille	1	10,67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67		
Porto rouge	Bouteille	1	9,14		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,06		
Jus de pamplemousse rose	Litre	1	1,21		
Jus d'ananas	Litre	1	1,52		
Jus de citron	Litre	1	1,52		
Jus de pomme	Litre	1	1,52		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Tonic	Bouteille	1	0,95		
Eau pétillante	Bouteille	1	0,95		
Orange	Pièce	2	0,30		
Citron jaune	Pièce	8	0,30		
Citron vert	Pièce	8	0,80		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04		
Angostura	Flacon	1	12,80		
Noix de muscade	Pièce	1	1,00		
(Eufs	Pièce	8	0,20		
Menthe fraîche	Botte	1	1,80		

<b>Coût matière total :</b>	Produits du bar mis à disposition
<b>Coût matière moyen par candidat :</b>	<b>2,40 €</b>

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	<b>2/2</b>