

**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

**Sujet n° 7****VENDREDI 20 MAI 2016 – 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	TOTAL	Observations
Orange	Kg	2	2,20	4,40	
Kiwis	Pièce	8	0,50	4,00	
Fraise	Kg	1	6,00	6,00	
Pomme	Kg	1	2,50	2,50	
Poire	Kg	1	2,50	2,50	
Banane	Kg	2	1,80	3,60	
Ananas frais moyen	Pièce	4	2,20	8,80	
Carambole	Pièce	4	1,00	4,00	
Citron jaune	Pièce	8	0,30	2,40	
Sucre semoule	Kg	1	1,10	1,10	
Groseille fraîche	Kg	0,500	10,00	5,00	
Menthe fraîche	Botte	1	1,80	1,80	

**Coût matière total :****46,10 €****Coût matière par candidat :****5,76 €**

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>

**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

**SUJET n° 7****VENDREDI 20 MAI 2016 – MATIN****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**  
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 3      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Mini viennoiseries variées	Pièce	30	0,30	9,00	
Sachets de thés variés	Pièce	12	0,15	1,80	
Jus d'orange	Litre	3	1,80	1,80	
Jus de pamplemousse	Litre	2	2,10	2,10	
Sucre morceau enveloppé	Kg	1	2,30	2,30	
Eau minérale plate	Bouteille	1	1,00	1,00	
Eau minérale gazeuse	Bouteille	1	1,00	1,00	
Café	Kg	0,250	12,00	3,00	
Lait	Litre	1	1,60	1,60	
Citron	Pièce	2	0,60	1,20	
Décoration florale	Pièce	1	0,30	0,30	
Eau chaude	PM	PM	PM	PM	

**Coût matière total : 25,10 €****Coût matière par candidat : 3,13 €**

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>

**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

**SUJET n° 7****VENDREDI 20 MAI 2016 – MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**  
*(destinée aux membres du jury)*

<b>ATELIER n° 4</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	Total	Observations
AOC Côtes de Provence rosé	Bouteille	8	5,00	40,00	

**Coût matière total : 40,00 €****Coût matière par candidat : 5,00 €**

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>