

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° 1**MARDI 17 MAI 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 |
|------------------------------|-----------|-----------|---------------|-------|--------------|
| AOC Muscadet Sèvres et Maine | 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 | 2/2 |

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° 1**MARDI 17 MAI 2016 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**
*(Destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

| DENRÉES | Unités | Quantités | Prix unitaire | TOTAL | Observations |
|----------------------------|---------|-----------|---------------|-------|--------------|
| Café | Litre | 1 | 1,00 | 1,00 | |
| Thé | Sachet | 8 | 0,60 | 4,80 | |
| Jus d'orange | Litre | 1 | 3,00 | 3,00 | |
| Confitures (2 variétés) | Dose | 8 | 0,20 | 1,60 | |
| Miel | Dose | 8 | 0,20 | 1,60 | |
| Petits pains | Unité | 8 | 0,40 | 3,20 | |
| Viennoiseries (2 variétés) | Unité | 8 | 0,50 | 4,00 | |
| Beurre micro pain | Unité | 8 | 0,20 | 1,60 | |
| Yaourts | Unité | 4 | 0,40 | 1,60 | |
| Sucre morceaux | Kilo | 0,200 | 2,00 | 0,40 | |
| Citron jaune | Kilo | 0,200 | 2,50 | 0,50 | |
| Journal local | Pièce | 1 | 1,50 | 1,50 | |
| Fleurs | Bouquet | 1 | 4,00 | 4,00 | |

Coût matière total : 28,80 €**Coût matière par candidat : 3,60 €**

| 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 |

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° 1**MARDI 17 MAI 2016 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 4 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 | | |
| Oranges | Pièce | 2 | 0,30 | | |
| Citrons jaunes | Pièce | 8 | 0,30 | | |
| Citrons verts | 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 | | |
| Œufs | Pièce | 8 | 0,20 | | |
| Menthe fraîche | Botte | 1 | 1,80 | | |

| | |
|--|-----------------------------------|
| Coût matière total : | Produits du bar mis à disposition |
| Coût matière moyen par candidat : | 2,40 € |

| 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 |