

**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

**VENDREDI 20 MAI 2016 – MATIN****SUJET n° 7****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous souhaitez développer les ventes des desserts durant la saison estivale.

Vous mettez en place une assiette de fruits frais, préparée à l'office.

À partir des ingrédients mis à votre disposition, vous réalisez cette 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 d'une assiette de fruits frais (situation d'office).
- 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 :**

<b>Atelier 2 : RÉALISATION D'UNE PRESTATION TECHNIQUE</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
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

**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>