

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

VENDREDI 20 MAI 2016 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 8****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous avez constaté que de nombreux clients souhaitent une assiette de fromages comme plat unique pour le déjeuner.

À partir des produits mis à votre disposition, vous réalisez au buffet une assiette répondant à ces attentes, en apportant un soin particulier à la présentation, la commercialisation et l'attractivité de cette formule.

**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 prestation 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

Sujet n° 8**VENDREDI 20 MAI 2016 - APRÈS-MIDI****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
Munster	Pièce	2	2,07	4,14	
Chaource	Pièce	2	3,00	6,00	
Ossau-Iraty	Kg	0,500	17,70	8,85	
Sainte Maure de Touraine	Pièce	2	3,90	7,80	
Fourme d'Ambert	Kg	0,500	15,00	7,50	
Comté	Kg	0,500	7,70	3,35	
Faisselle	Pièce	4	0,32	1,28	
Micro-beurre	Pièce	8	0,30	2,40	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	21,00	2,10	
Raisins noirs et blancs	Kg	0,300	4,00	1,20	
Pommes Golden	Kg	1	1,50	1,50	
Confiture de cerises noires	Pot 250 g	1	3,50	3,50	
Pain de campagne tranché 500 g	Pièce	1	1,60	1,60	

Coût matière total**:****49,94 €****Coût matière par candidat****:****6,24 €**

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