

## HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 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

**JEUDI 19 MAI 2016 – MATIN**

### **SUJET n° 5**

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

Maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous souhaitez développer des entrées froides de votre carte.

Vous décidez de mettre en avant une assiette de saumon fumé en salle de restaurant.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez une assiette de saumon fumé au buffet, tout en argumentant votre préparation et en proposant des accords mets et vins.



#### **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 entrée.
- 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>

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2016 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

**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° 5****JEUDI 19 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 en €	TOTAL en €	Observations
Planche de saumon fumé <b><u>ENTIER</u></b>	Kg	2,5	30,00	75,00	
Citron jaune	Pièce	8	0,30	2,40	
Citron vert	Pièce	8	0,80	6,40	
Aneth	Botte	2	0,98	1,96	
Ciboulette en partie hachée	Botte	2	0,98	1,96	
Beurre	Kg	0,250	0,80	0,80	
Pain de mie	Pièce	1	4,68	4,68	
Crème fleurette en partie fouettée	Litre	1	2,95	2,95	
Sel	PM	PM	PM	PM	
Poivre	PM	PM	PM	PM	
Huile d'arachide	Litre	1	2,71	2,71	

**Coût matière total : 98,86 €****Coût matière par candidat : 12,35 €**

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>