

**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° 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	<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° 8****VENDREDI 20 MAI 2016 - APRÈS-MIDI****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
<b>Poissons</b>					
Saumon fumé <u>haché</u>	Kilo	0,500	12,00	6,00	
Saumon frais <u>haché</u>	Kilo	1,200	15,00	18,00	
<b>Spiritueux</b>					
Vodka	Bouteille	1	12,00	12,00	
<b>Fruits et légumes</b>					
Aneth	Bouquet	1	2,00	2,00	
Citron	Pièce	4	2,00	8,00	
<b>Crémerie</b>					
Crème fraîche épaisse	Litre		5,00	2,50	Produits à choisir par le candidat.
<b>Épicerie</b>					
Huile d'olive	Litre	1	4,00	4,00	
Huile d'arachide	Litre	1	4,00	4,00	
Vinaigre balsamique	Litre	1	5,00	5,00	
Sel		PM			
Poivre		PM			
<b>Boulangerie</b>					
Pain de mie tranché	Pièce	1	4,00	4,00	

**Coût matière total : 65,50 €****Coût matière par candidat : 8,20 €**

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° 8****VENDREDI 20 MAI 2016 - APRÈS-MIDI**
**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		
Orange	Pièce	2	0,30		
Citron jaune	Pièce	8	0,30		
Citron vert	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	<b>2/2</b>