

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

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 <u>ENTIER</u>	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	2/2

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

Sujet n° 5**JEUDI 19 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
Banane	Pièce	8	0,25	4,00	NB : le coût matière moyen d'un cocktail varie de 2,70 et 3,00 euros.
Jus d'ananas	L	2	1,52	3,04	
Miel	Pot	0,250	4,00	1,00	
Jus de tomates	L	2	1,52	3,04	
Concombre	Pièce	4	1,00	4,00	
Citron vert	Pièce	8	0,80	6,40	
Worcestershire sauce	PM				
Tabasco	PM				
Sel/salière	PM				
Moulin à poivre	PM				
Sel de céleri	PM				
Noix de muscade	PM				
Angostura bitter	PM				
Coût matière total :				21,48 €	
Coût matière par candidat :				2,68 €	

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

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

Sujet n° 5**JEUDI 19 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 Unit.	TOTAL	Observations
AOC Madiran	Bouteille	8	7,00	56,00	

Coût matière total : **56,00 €****Coût matière par candidat :** **7,00 €**

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