

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

MERCREDI 18 MAI 2016 – MATIN

SUJET n° 3

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous souhaitez mettre un nouveau dessert à la carte du restaurant le mois prochain.

À partir du panier mis à votre disposition, vous réalisez ce dessert intitulé « douceur de fruits flambés », que vous proposez à deux de vos supérieurs.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 des fruits flambés.
- 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° 3**MERCREDI 18 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	TOTAL	Observations
Cerises griottes au naturel	Boite 4/4	2	4,00	8,00	Produits à choisir par le candidat.
Ananas	Boite 4/4	2	4,00	8,00	
Pommes	Kilo	2	2,00	4,00	
Poires sirop	Boite 4/4	2	3,00	6,00	
Feuilles de menthe	Bouquet	1	1,90	1,90	
Crème fraîche	Litre	2	3,05	6,10	
Sorbet à la pomme	Litre	2	4,50	9,00	
Coulis de fruits rouges	Litre	1	7,00	7,00	
Sucre en poudre	Kilo	1	1,25	1,25	
Cognac	Litre	0,25	9,50	2,38	
Kirsch	Litre	0,25	8,00	2,00	
Rhum	Bouteille	0,25	10,25	2,56	
Calvados	Bouteille	0,25	12,19	3,06	
Jus de citron	Litre	1	1,52	1,52	
Compote de pommes	Kilo	1	1,50	1,50	

Coût matière total : 64,26 €**Coût matière par candidat : 8,03 €**

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