

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° 11**MARDI 24 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	Observations
AOC Crozes-Hermitage rouge	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

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° 11**MARDI 24 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
Brie de Meaux au lait cru	Kg	0,800	18,00 €	14,40 €	
Brie pasteurisé	Kg	0,800	10,00 €	8,00 €	
Pain baguette	Pièce	2	1,00 €	2,00 €	

Coût matière total : 24,40 €**Coût matière moyen par candidat : 3,05 €**

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° 11**MARDI 24 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 unitaire	TOTAL	Observations
Crêpes diam. 20 cm	Pièce	48	0,08	3,80	
Sucre semoule	Kilo	2	1,80	3,60	
Orange	Pièce	8	0,50	4,00	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Cognac VS	Btlle	1	10,00	10,00	
Calvados	Litre	0,25	14,00	3,50	
Jus de citron	Btlle	1	5,00	5,00	
Grand Marnier	Litre	0,40	13,00	5,20	
Kirsch	Btlle	0,25	12,00	3,00	
Beurre	Kilo	0,5	7,00	3,50	
Jus d'orange	Litre	1	2,50	2,50	

Coût matière total**46,30 €****Coût matière par candidat****5,78 €**

2SESSION	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