

**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° 6****JEUDI 19 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 en €	TOTAL en €	Observations
Pruneaux d'Agen (à réhydrater)	kg	2	7,00	14,00	
Bigarreaux au sirop	Boite 4/4	1	2,50	2,50	
Crème liquide	Litre	0,5	3,14	1,57	
Beurre micro 10 gr	Pièce	16	0,04	0,64	
Sucre poudre	kg	0,500	1,21	0,60	
Armagnac	70 cl	0,50	22,00	11,00	
Rhum blanc	70 cl	0,2	10,67	2,13	
Grand-Marnier rouge	75 cl	0,2	13,00	2,60	
Amandes effilées	kg	0,200	11,42	2,28	
Jus d'orange	Litre	2	1,05	2,10	
Jus d'ananas	Litre	2	1,19	2,38	
Glace vanille	Litre	2,5	5,52	13,80	
Menthe fraîche	Bouquet	1	1,50	1,50	
Cannelle poudre	kg	0,200	4,50	0,90	
Noix de coco râpée	kg	0,200	3,19	0,64	
Citron jaune	Pièce	4	0,30	1,20	

**Coût matière total : 55,33 €****Coût matière par candidat : 6,91 €**

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° 6****JEUDI 19 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
Neufchâtel	Pièce	2	3,50	7,00	Tous les ingrédients ne seront pas utilisés.
Beaufort	Kg	0,500	13,00	4,10	
Bleu d'Auvergne	Kg	0,500	14,00	7,00	
Pont l'Évêque	Pièce	2	6,20	12,40	
Valençay	Pièce	2	8,40	16,80	
Raisins secs	Kg	0,200	2,50	0,50	
Raisin frais	Kg	0,500	2,20	1,10	
Beurre	Kg	0,250	4,00	1,00	
Micro pain de beurre	Pièce	8	0,10	0,80	
Pain aux noix	Pièce	1	1,85	1,85	
Pain aux raisins	Pièce	1	1,85	1,85	

**Coût matière total : 54,40 €****Coût matière par candidat : 6,80 €**

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**

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° 6****JEUDI 19 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		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	8	0,30		
Citrons verts	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		

<b>Coût matière total :</b>	Produits du bar mis à disposition
<b>Coût matière moyen par candidat :</b>	<b>2,40 €</b>

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>