

## 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 – APRÈS-MIDI**

### **SUJET n° 4**

#### **ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous souhaitez développer les ventes et l'animation dans la salle de restaurant.

Vous décidez d'inclure sur votre carte le « steak au poivre flambé ».

Vous réalisez et servez cette préparation pour deux personnes.



#### **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 d'un flambage.
- 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	<b>1/2</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° 4****MERCREDI 18 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
Steaks	Pièce (0,150 kg)	16	1,80	28,80	
Cognac	Bouteille	1	10,67	10,67	
Porto rouge	Bouteille	1	9,14	9,14	
Vin blanc sec	Bouteille	1	2,00	2,00	
Moutarde	Pot	1	2,20	2,20	
Fonds de veau lié	Litre	2	1,00	2,00	
Crème fraîche liquide	Litre	1	3,20	3,20	
Beurre	Kg	0,50	4,60	2,30	
Poivre mignonnette	Kg	0,20	14,00	7,00	
Sel	PM			PM	
Poivre	PM			PM	

**Coût matière total :** **67,31 €****Coût matière par candidat :** **8,41 €**

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>