

## 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 |

**LUNDI 23 MAI 2016 – APRÈS-MIDI**

### **SUJET n° 10**

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

En qualité de barman (barmaid) au bar « Les Sources », vous accueillez deux clients qui vous commandent un cocktail classique au shaker.

Vous réalisez et leur servez ce cocktail en justifiant vos choix.



#### **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 de cocktails.
- 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<br>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**

| 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° 10****LUNDI 23 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                               |
|--------------------------|-----------|-----------|---------------|-------|--|
| 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          |       |  |

Coût matière total :

Produits du bar mis à disposition

Coût matière moyen par candidat :

**2,40 €**

| 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> |