

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**Date : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Responsable de la restauration à l'hôtel de La Sirène, vous avez reçu la commande de deux clients, amateurs de saumon fumé.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez deux assiettes de saumon fumé au buffet. Vous argumentez votre préparation et proposez un accord mets et boisson.



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

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet. Les ateliers d'un même n° 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 interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.

Conditions de réalisation :

- Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique (planche à saumon, tranchelard, couverts, assiettes...).
- Créer une situation de restaurant : table de deux personnes nappée, dressée, un guéridon et une table rectangulaire nappée (servant de buffet au candidat).
- 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.

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
2017	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° 11**Date : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2****ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Saumon fumé <u>non tranché</u>	Bande de 1,5 kg env.	2	25,00	50,00	Les toasts sont fournis à la demande du candidat, et non dressés
Micro beurre doux	Pièce	20	0,10	2,00	
Citron jaune	Pièce	8	0,30	2,40	
Pain de mie tranché	Pièce	1	1,50	1,50	
Tomate cerise	Kg	1	4,00	4,00	
Crème fraîche	Litre	0,500	3,04	1,52	
Aneth	Bouquet	1	2,00	2,00	
Oignons en rondelles	Pièce	4	0,50	0,50	

Coût matières total :

63,92 €

Coût matières par candidat :

7,99 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2017	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