

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° 2**Date : MERCREDI 17 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable du bar « Le Bossuet », vous avez prévu de valoriser durant la période estivale, les cocktails rafraîchissants proposés à la carte.

Après avoir pris connaissance des produits mis à disposition, vous réalisez et servez un cocktail classique ou de création pour deux personnes, en argumentant votre préparation auprès de vos clients.

**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 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 (bar ou buffet, matériel de bar...).
- 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.
- Un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « La Sirène » à disposition du candidat.

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° 2**Date : MERCREDI 17 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****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 1,25 € Coût moyen par candidat : 2,50 €
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Cognac	Bouteille	1	10,67		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Scotch Whisky	Bouteille	1	11,67		
Crème de cacao brun	Bouteille	1	15,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Vermouth rouge	Bouteille	1	9,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Limonade	Litre	1	3,18		
Soda	Litre	1	1,52		
Tonic	Litre	1	1,45		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop d'Orgeat	Bouteille	1	2,35		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,26		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,35		
Jus d'ananas	Litre	1	1,62		
Jus de citron	Litre	1	1,62		
Jus de cranberry	Litre	1	1,62		
Jus de tomate	Litre	1	1,97		
Nectar de passion	Bouteille	1	3,80		
Lait de coco	Brique	1	3,50		
Ananas frais	Pièce	1	2,50		
Oranges	Pièce	4	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	5	0,30		
Citrons verts	Pièce	8	0,80		
Menthe Fraiche	Botte	1	1,80		
Olives vertes	Bocal	1	2,20		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Tabasco	Flacon	1	2,61		
Worchestershire sauce	Flacon	1	2,42		
Sel de céleri	Pièce	1	1,95		
Angostura	Flacon	1	20,58		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Crème fraîche liquide	Litre	0,5	3,04		

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

SESSION 2017	EXAMEN BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Durée 30 min
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Coefficient 0,5
		Page 2/2