

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2017 Option B - Art culinaire, art de la table et du service

**Etudes 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° 5****Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

<b>ATELIER n° 2    ANNEXE n° 1</b>
------------------------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total	Observations
AOC/AOP Sancerre rouge	Bouteille	8	8,00	64,00	

Coût matières total : **64,00 €**Coût matières par candidat : **8,00 €**

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	<b>1/1</b>

**Etudes 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° 5****Date : VENDREDI 19 MAI 2017 – MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3      ANNEXE n° 1**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Reblochon	Pièce	3	6,14	18,42	
Comté	Kg	0,600	12,60	7,56	
Roquefort	Kg	0,600	18,80	11,28	
Poulligny St Pierre	Pièce	3	4,45	13,35	
Brie de Melun	Kg	0,600	15,00	9,00	
Ossau Iraty	Kg	0,600	19,00	11,40	
Pain de campagne tranché	Pièce	0,500	1,60	1,60	
Pain de mie tranché	Pièce	1	1,10	1,10	
Cerneaux de noix	Kg	0,200	21,70	4,34	
Micro-beurre 10 g	Pièce	16	0,20	3,20	
Confiture de cerises	Kg	0,300	9,00	2,70	
Pommes Royal Gala	Kg	1	1,70	1,70	
Raisins de Corinthe	Kg	0,250	10,00	2,50	

Coût matières total : **88,15 €**Coût matières par candidat : **11,02 €**

SESSION 2017	EXAMEN	Durée	30 min
	BTS Hôtellerie-Restauration Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Epreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>1/1</b>

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2017 Option B - Art culinaire, art de la table et du service

**Etudes 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° 5****Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43		<div>Le coût moyen d'un cocktail est de 1,25 €</div> <div>Coût moyen par candidat : 2,50 €</div>
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	Durée	30 min
	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>1/1</b>