

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° 7**Date : LUNDI 22 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Saumon frais coupé au couteau	Kilo	2	12,00	24,00	
Dés de saumon fumé	Kilo	1	25,00	25,00	
Aneth	Bouquet	1	2,00	2,00	
Câpres	Pot	1	4,50	4,50	
Œufs	Pièces	16	0,20	3,20	
Moutarde	Kilo	0,5	1,20	0,60	
Huile d'olive	Litre	0,5	1,00	0,50	
Huile d'arachide	Litre	0,5	1,00	0,50	
Tomato Ketchup	Bouteille	0,5	1	0,50	
Worcestershire sauce	Bouteille	1	2,30	2,30	
Tabasco	Bouteille	1	2,80	2,80	
Cognac	Bouteille	0,5	10,50	5,25	
Citrons	Pièce	8	0,30	2,40	
Crème fraîche épaisse	Litre	0,5	3,04	1,52	
Tomates cerise	Kilo	0,250	8,00	2,00	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	

Coût matières total : **69,49 €**Coût matières par candidat : **8,68 €**

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	1/1

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° 7**Date : LUNDI 22 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total	Observations
Pruneaux d'Agen dénoyautés (moelleux)	Kg	1	6,50	6,50	
Sucre semoule	Kg	1	1,21	1,21	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Armagnac VS	Bouteille	1	18,00	18,00	
Floc de Gascogne	Bouteille	1	15,00	15,00	
Glace vanille	Litre	1	6,00	6,00	
Jus de pruneaux	Litre	2	3,50	7,00	
Amandes effilées grillée	Kilo	0,200	8,20	2,05	

Coût matières total : **56,96 €**Coût matières moyen par candidat : **7,12 €**

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	1/1

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° 7**Date : LUNDI 22 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		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	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	1/1