

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	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° 11**Date : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

NÉANT

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° 11**Date : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43	11,43	La majorité des boissons seront à prendre sur les commandes bar des sujets précédents
Eau de vie de poire	Bouteille	1	18,00	18,00	
Cognac VSOP	Bouteille	1	19,50	19,50	
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67	10,67	
Rhum brun	Bouteille	1	12,19	12,19	
Scotch Whisky	Bouteille	1	11,67	11,67	
Malibu	Bouteille	1	15,19	15,19	
Cointreau	Bouteille	1	12,95	12,95	
Get 27	Bouteille	1	13,00	13,00	
Vermouth rouge	Bouteille	1	12,00	12,00	
Muscat de Frontignan	Bouteille	1	8,80	8,80	

Coût matières total : **145,40**Coût matières par candidat : **18,17**

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