

## HRE4BRP

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

### 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° 4

**Date : JEUDI 18 MAI 2017 - APRÈS-MIDI**

#### **ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes Maître d'Hôtel au restaurant « L'Aigle ».

Afin de dynamiser la vente des fromages au restaurant, vous décidez de mettre en place une offre de vente au plateau ou au chariot d'une sélection de fromages AOP de France.

À partir des denrées mises à votre disposition, vous réalisez la mise en place du plateau ou chariot en situation d'office, puis vous effectuez le service du fromage à une table de deux clients.

Vous justifiez vos choix commerciaux et techniques pour cette prestation.



#### **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 sur un buffet de tout le matériel nécessaire à la réalisation de cette prestation ainsi que les denrées.
- Un chariot ou un plateau de service des fromages.
- Table dressée pour 2 clients et guéridon.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

**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	<b>1/2</b>

## HRE4BRP

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

### 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° 4

**Date : JEUDI 18 MAI 2017 - APRÈS-MIDI**

### FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

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

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Pont l'Évêque	Pièce (400 gr)	2	7,55	15,10	
Comté	Kg	0,600	12,60	7,56	
Roquefort	Kg	0,600	18,80	11,28	
Valençay	Pièce	3	4,50	13,50	
Brie de Meaux	Kg	0,600	14,00	8,40	
Saint-Nectaire fermier	Kg	0,600	12,20	7,32	
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 figues	Kg	0,300	9,00	2,70	
Raisins noirs	Kg	0,150	4,00	0,60	
Pommes Royal Gala	Kg	1	1,70	1,70	
Raisins de Corinthe	Kg	0,250	10,00	2,50	

Coût matières total : **80,90 €**

Coût matières par candidat : **10,11 €**

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	<b>2/2</b>