

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° 10**Date : MARDI 23 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant « L'Aigle » vous souhaitez ajouter à votre carte d'été un dessert rafraichissant à base de fruits frais.

À partir des produits mis à votre disposition, vous réalisez en office pour deux personnes ce dessert intitulé « Fraicheur de fruits ».

Vous argumentez votre prestation et proposez un accord mets et boisson.

✂

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 production à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes de l'interrogateur du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.

Conditions de réalisation :

- Mise à disposition du mobilier : une table dressée pour deux couverts à la carte et guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées nécessaires à la réalisation du dessert.
- Gants jetables.
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposées par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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

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° 10**Date : MARDI 23 MAI 2017 – APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****NOMBRE DE CANDIDATS : 8**

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total	Observations
Fraises	Kg	1	5,00	5,00	
Kiwi	Pièce	8	0,30	2,40	
Ananas	Pièce	4	3,00	12,00	
Citron	Pièce	8	0,30	2,40	
Orange	Pièce	8	0,30	2,40	
Banane	Pièce	8	0,50	4,00	
Carambole	Pièce	4	2,00	8,00	
Physalis	Barquette	2	5,95	11,90	
Pomme Granny	Pièce	8	0,60	4,80	
Mangue	Pièce	4	2,50	10,00	
Coulis de fruits rouges	Litre	1	7,00	7,00	
Menthe fraîche	Botte	1	1,80	1,80	
Jus d'orange	Litre	1	1,26	1,26	
Sucre semoule	Kg	1	1,21	1,21	
Chantilly	Litre	1	3,20	3,20	

Coût matières total : **68,57 €**Coût matières moyen par candidat : **8,57 €**

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	2/2