

**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° 6****Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

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

<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° 6****Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3    ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Steaks (pavé <b>épais</b> 150 gr)	Pièce	16	3,00	48,00	
Beurre	Kg	0,5	8,35	4,17	
Porto rouge	Bouteille	0,5	9,00	4,50	
Cognac vs	Bouteille	0,5	12,50	6,25	
Vin blanc sec	Bouteille	0,5	2,00	1,00	
Crème fraîche liquide	Litre	0,5	4,50	2,25	
Sel, poivre, moutarde	PM			PM	
Fond de veau lié	Litre	2	3,00	6,00	

Coût matières total : **72,17 €**Coût matières par candidat : **9,02 €**

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>1/1</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**

<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° 6****Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 4      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
AOP/AOC Madiran	Bouteille	8	9,00 €	72,00 €	

Coût matières total : **72,00 €**Coût matières par candidat : **9,00 €**

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>