

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° 3**Date : le jeudi 24 mai 2018 - matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Saumon frais haché au couteau	Kilo	1,600	12,00	19,20	
Dés de saumon fumé	Kilo	0,800	25,00	20,00	
Aneth	Bouquet	1	2,00	2,00	
Câpres	Pot	1	4,50	4,50	
Moutarde	Kilo	0,500	1,20	0,60	
Huile d'olive	Litre	0,500	5,00	2,50	
Échalote hachée	Kilo	0,500	3,00	1,50	
Citrons	Pièce	8	0,30	2,40	
Crème fraîche épaisse	Litre	0,500	3,00	1,50	
Tomate cerise	Kilo	0,250	8,00	2,00	
Raifort	Pot de 250 gr	1	4,85	4,85	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	
Coût matières total				61,05 €	
Coût matières par candidat				7,63 €	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2018	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