

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2018 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° 7**Date : le lundi 28 mai 2018 - matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Poires au sirop	Boîte 4/4	3	0,9	2,7	
Micro beurre	Pièce	12	0,1	1,2	
Sucre en poudre	Kilo	0,5	1,21	0,605	
Eau de vie de poire	0,7 litre	1	12,9	12,9	
Nectar de poires	Litre	1	1,26	1,26	
Citron jaune	Pièce	4	0,3	1,2	
Bombe chantilly	Pièce	1	2,00	2	
Amande effilées	Kg	0,1	7,26	0,726	
Sauce au chocolat	Flacon	1	3,00	3	
Biscuit type langue de chat	Paquet	1	1,00	1	
Coût matières total :				26,59 €	
Coût matières par candidat :				3,32 €	

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