

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° 9**Date : le mardi 29 mai 2018 - matin****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous décidez d'ajouter à la carte d'été un nouveau plat préparé en salle devant le client : un steak tartare revisité avec une note asiatique.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez ce plat à la table d'un client en argumentant vos choix.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 donc indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction 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 :

- Plaquette nationale mise à disposition par le chef de centre d'examens en plusieurs exemplaires
- Mise à disposition du mobilier : 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 de la prestation technique
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examens.
- 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
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	1/2

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° 9**Date : le mardi 29 mai 2018 - matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Bœuf haché	Kg	1,200	14,00	16,80	
Oignon	Kg	0,500	0,700	0,35	
Persil	Bouquet	1	0,800	0,80	
Coriandre	Bouquet	1	1,00	1,00	
Câpres	Kg	0,150	4,50	0,67	
Cornichons	Kg	0,150	11,05	1,65	
Œuf	Pièce	8	0,20	1,60	
Moutarde	Kg	0,100	1,38	0,14	
Wasabi	Kg	0,150	3,50	0,52	
Huile de tournesol	Litre	0,500	1,50	0,75	
Huile sésame	Litre	0,500	6,00	3,00	
Sauce soja	Litre	0,250	1,30	0,32	
Tabasco	Flacon	1	2,80	2,80	
Worcestershire sauce	Flacon	0,150	2,50	0,42	
Ketchup	Flacon	1	1,50	1,50	
Cognac	Litre	0,500	10,50	5,25	
Citron	Pièce	6	0,30	1,80	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	
Gingembre râpé	Kg	0,150	2,56	0,38	
Coût matières total				39,75 €	
Coût matières par candidat				4,97 €	

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	2/2