

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° 8**Date : le lundi 28 mai 2018 - après-midi****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Café thermos	Litre	2	1,82	3,64	Les matières d'œuvre ne seront pas consommées
Thé	Sachet	5	0,06	0,30	
Lait froid	Litre	0,25	0,68	0,17	
Sucre enveloppé	Pièce	40	0,005	0,20	
Sachet d'édulcorant	Pièce	12	0,014	0,17	
Jus d'orange	Litre	2	1,04	2,08	
Jus de pamplemousse	Litre	2	1,44	2,88	
Mini-viennoiseries assorties : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches.	Pièce	8 de chaque sorte	0,15	4,80	
Thermos d'eau chaude	/	1	/	/	
Coût matières total				14,24 €	
Coût matières moyen par candidat				1,78 €	

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