

**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**

<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° 5****Date : le vendredi 25 mai 2018 - matin****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 en €	TOTAL en €	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	/	/	
<b>Coût matières total</b>				<b>14,24 €</b>	
<b>Coût matières moyen par candidat</b>				<b>1,78 €</b>	

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	<b>1/1</b>