

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° 2**Date : Mercredi 23 mai 2018 - après-midi****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 €
AOC Camembert de Normandie	P	2	3,50	7,00
AOC Crottin de Chavignol	P	4	2,50	10,00
AOC Cantal	Kg	0,500	16,50	8,25
AOC Bleu d'Auvergne	Kg	0,500	14,00	7,00
AOC Livarot	P	2	4,00	8,00
Pommes	Kg	1	1,50	1,50
Noix non décortiquées	Kg	0,200	18,00	3,60
Miel	Kg	0,100	5,00	0,50
Beurre	Kg	0,250	6,50	1,60
Coût matières total				47,45 €
Coût matières par candidat				5,93 €

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