

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° 1**Date : le mercredi 23 mai 2018 - matin****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous souhaitez mettre en place une animation en salle.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez devant deux clients le flambage de l'ananas frais que vous avez préparé au préalable en situation d'office.

Commentez et justifiez 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 dont une préparation en situation d'office.
- 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° 1**Date : le mercredi 23 mai 2018 - matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

ATELIER n° 2	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Ananas frais	Pièce	8	5,40	43,20	
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67	10,67	
Rhum brun	Bouteille	1	12,19	12,19	
Jus d'ananas	Litre	2	1,06	3,20	
Jus d'orange	Litre	2	1,52	2,44	
Sucre en poudre	Kilo	1	1,21	1,21	
Beurre	Kilo	0,250	3,40	0,85	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Coût matières total				74,96 €	
Coût matières par candidat				9,372 €	

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