

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	1/1