

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 de matières d'œuvre**

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

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Bananes	Pièce	16	0,30	4,80	
Jus d'orange	Litre	2	1,06	2,12	
Rhum blanc agricole	Litre	1	10,67	10,67	
Rhum brun agricole	Litre	1	12,19	12,19	
Citrons	Pièce	16	0,30	4,80	
Beurre doux	Kg	0,250	3,40	0,85	
Sucre semoule	Kg	1	1,21	1,21	
Raisins secs	Kg	0,250	3,00	0,75	
Glace vanille	Litre	2	14,90	29,80	
Coût matières total				67,19 €	
Coût matières par candidat				8,40 €	

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