

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° 6**Date : le vendredi 25 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
AOP Mâconnais	Pièce	8	1,56	12,48	Les fromages seront proposés aux candidats en portions identiques
AOP Chabichou du Poitou	Pièce	8	1,45	11,60	
AOP Sainte Maure de Touraine	Pièce	4	3,78	15,12	
AOP Rocamadour	Pièce	8	1,06	8,48	
Raisins secs	Kg	0,150	11,05	1,66	Tranché
Miel toutes fleurs individuel	Pièce	8	0,16	1,28	
Micro pain de beurre	Pièce	16	0,10	1,60	
Pain aux noix	Pièce	1	1,50	1,50	
Baguette	Pièce	2	1,30	1,30	8 pièces
Pommes Granny Smith	Kg	2	1,96	3,92	
Coût matières total				58,91 €	
Coût matières par candidat				7,36 €	

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