

**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**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous décidez de mettre en valeur les fromages de chèvre.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous préparez le plateau que vous présentez et servez aux clients.

Vous argumentez votre proposition et proposez un accord avec des vins.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**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, un guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et pour les denrées nécessaires à la réalisation et au service d'un plateau de fromages.
- 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 :**

<b>Atelier 2 : RÉALISATION D'UNE PRESTATION TECHNIQUE</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
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	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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**

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**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	
Miel toutes fleurs individuel	Pièce	8	0,16	1,28	Tranché
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	
<b>Coût matières total</b>				<b>58,91 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>7,36 €</b>	

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	<b>2/2</b>