

**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° 7****Date : le lundi 28 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 ajouter à la carte des boissons pour la saison estivale un cocktail sans alcool classique ou création réalisé au shaker.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous proposez et réalisez ce cocktail pour deux personnes, en argumentant 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 pour le jury, un bar ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire à la réalisation des cocktails.
- 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° 7****Date : le lundi 28 mai 2018 - matin****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
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29	Le coût moyen d'un cocktail est de 1,20 €.	
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop de châtaigne	Bouteille	1	1,75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,06		
Jus de cranberry	Litre	1	1,21		
Jus d'ananas	Litre	1	1,52		
Nectar de pêche	Litre	1	1,52		
Nectar de passion	Litre	1	1,52		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Perrier	Bouteille	1	0,95		
Limonade artisanale	Bouteille	1	0,95		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	8	0,30		
Citrons verts	Pièce	8	0,80		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Fraises	Kilo	0,200	2,64		
Physalis	Barquette	1	5,95		
Noix de muscade	Pièce	1	1,00		
Œufs	Pièce	8	0,20		
Menthe fraîche	Botte	1	1,80		
	Coût matières total			Produits du bar mis à disposition	
	Coût matières moyen par candidat			2,40 €	

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	<b>2/2</b>