

**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° 5****Date : le vendredi 25 mai 2018 - matin****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
Saumon fumé <u>NON TRANCHE</u>	Planche	1,5	30,00	45,00	
Oignon	Kilo	1	1,10	1,10	
Tomate cerise	Barquette	1	2,00	2,00	
Citron jaune	Pièce	8	0,20	1,60	
Pain de mie tranché et toasté	Pièce	32	4,50	4,50	
Crème fraîche	Litre	1	4,00	4,00	
Aneth	Bouquet	1	1,20	1,20	
Beurre	Kilo	0,500	5,00	2,50	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	
<b>Coût matières total</b>				<b>61,90 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>7,73 €</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>