

**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****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**  
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Vin rouge jeune de qualité Type AOC Côtes de Nuits	Bouteille	8	7	56,00	Vin au choix du centre d'examens
<b>Coût matières total</b>				<b>56,00 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>7,00 €</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>1/1</b>