

**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° 4****Date : le jeudi 24 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 €
Poires au sirop	Boîte 4/4	5	2,00	10,00
Beurre	Kg	0,250	8,00	2,00
Citrons	Pièce	4	0,30	1,20
Sucre en poudre	Kg	1	1,21	1,21
Amandes effilées grillées	Kg	0,2	8,20	1,64
Jus de pomme	Litre	1	3,25	3,25
Eau de vie de poire	Bouteille	0,2	12,19	2,42
Sauce chocolat	Litre	1	7,73	7,73
Glace vanille	Litre	2	6,00	12,00
<b>Coût matières total :</b>				<b>41,45 €</b>
<b>Coût matières moyen par candidat :</b>				<b>5,18 €</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>