

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
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**

ATELIER n° 2	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

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	2/2