

**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° 9****Date : le mardi 29 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
Bœuf haché	Kg	1,200	14,00	16,80	
Oignon	Kg	0,500	0,700	0,35	
Persil	Bouquet	1	0,800	0,80	
Coriandre	Bouquet	1	1,00	1,00	
Câpres	Kg	0,150	4,50	0,67	
Cornichons	Kg	0,150	11,05	1,65	
Œuf	Pièce	8	0,20	1,60	
Moutarde	Kg	0,100	1,38	0,14	
Wasabi	Kg	0,150	3,50	0,52	
Huile de tournesol	Litre	0,500	1,50	0,75	
Huile sésame	Litre	0,500	6,00	3,00	
Sauce soja	Litre	0,250	1,30	0,32	
Tabasco	Flacon	1	2,80	2,80	
Worcestershire sauce	Flacon	0,150	2,50	0,42	
Ketchup	Flacon	1	1,50	1,50	
Cognac	Litre	0,500	10,50	5,25	
Citron	Pièce	6	0,30	1,80	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	
Gingembre râpé	Kg	0,150	2,56	0,38	
<b>Coût matières total</b>				<b>39,75 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>4,97 €</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>