

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**SUJET n° 12****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous souhaitez ajouter une assiette de fromages dans le cadre d'un menu « Sucré-Salé » dans votre établissement.

Vous associez les fromages à leurs produits d'accompagnements, dressez deux assiettes et développez un argumentaire commercial pour votre clientèle. Vous préciserez les moyens mis en œuvre pour la commercialiser.

Vous justifiez et commentez vos choix.



**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.**

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes des interrogateurs, du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont indissociables.

**Conditions de réalisation :**Mise en situation du candidat

Créer une situation de restaurant.

Mettre à disposition les matériels (planche à découper, choix d'assiettes, de couverts...) et les ingrédients nécessaires à la réalisation de la prestation.

Le candidat choisira la méthodologie, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

**Produits** : voir fiche jointe en **annexe n° 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail Organisation du temps et de l'espace
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2015	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	<b>1/2</b>

**HRE4ARP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**RESTAURATION ET CONNAISSANCES DES BOISSONS****SUJET N° 12****DATE : MARDI 2 JUIN 2015 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

**NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Roquefort	Kg	0,500	18,00	9,00	
Comté	Kg	0,500	9,90	4,95	
Chèvre frais	Kg	0,500	3,62	1,81	
Miel	L	0,250	4,40	1,10	
Poire	Kg	0,500	1,78	0,89	
Raisin	Kg	1	2,70	2,70	
Cerneaux de noix	Kg	0,200	19,50	3,90	
Figues sèches	Kg	0,200	9,80	1,96	
Pâtes de fruits	Kg	0,200	3,71	0,75	
Confiture de cerises	Kg	0,200	3,02	2,82	
Pain de campagne	Kg	0,500	10,00	5,00	

<b>Coût matière total</b>	<b>34,88 €</b>
<b>Coût matière moyen par candidat</b>	<b>4,36 €</b>

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2015	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2