

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
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° 2**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous décidez de mettre en place un dessert flambé à réaliser au guéridon pour la prochaine soirée « Antillaise ».

Vous réalisez cette préparation pour 2 personnes et établissez un argumentaire de vente.



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 (table dressée pour deux clients, guéridon nappé...)

Mettre à disposition les matériels (réchaud, poêle bimétal, assiettes, couverts, saupoudreuse...) 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 :

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES D'ÉVALUATION
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	1/2

HRE4ARP

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

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
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° 2****DATE : MARDI 26 MAI 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
Ananas conserve 4/4	Boite	2	0,40	3,20	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Jus d'ananas	Litre	1,5	2,10	3,15	
Jus d'orange	Litre	1,5	2,10	3,15	
Sucre semoule	Kg	1	2,05	2,05	
Crème fraîche	Litre	1	6,85	6,85	
Beurre	Kg	0,5	9,80	2,45	
Rhum blanc	Bouteille	0,4	11,29	4,51	
Rhum brun	Bouteille	0,4	11,29	4,51	
Malibu	Bouteille	0,5	12,00	6,00	
Glace cannelle ou vanille	Litre	1	5,20	5,20	
Noix de coco râpée	Kg	0,300	4,00	1,20	

Coût matière total	43,47 €
Coût matière moyen par candidat	5,43 €

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