

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous souhaitez insérer sur votre carte un dessert à base de crêpes flambées sur le thème de la Normandie.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez le flambage et le service de cette prestation pour deux personnes.

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 (table nappée et dressée pour deux couverts, guéridon nappé...).

Mettre à disposition les matériels (réchaud, bi métaux, 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 :

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

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° 8****DATE : VENDREDI 29 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	Quantité	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Crêpes	Pièce	32	0,50	16,00	
Beurre ½ sel	Kg	0,25	4,00	1,00	
Beurre doux	Kg	0,25	2,50	2,50	
Crème fraîche liquide	L	0,4	1,59	1,59	
Sucre	Kg	1	1,10	1,10	
Citron jaune	Pièce	4	0,30	1,20	
Jus de pommes	Litre	1	1,50	1,50	
Jus d'orange	Litre	1	1,15	1,15	
Grand Marnier	Bouteille	0,2	12,95	2,59	
Cognac	Bouteille	0,2	10,67	2,13	
Calvados	Bouteille	1	15,00	15,00	
Cidre	Bouteille	0,2	2,00	0,40	
Sorbet Pomme	Litre	1	2,00	2,00	
Poiré	Bouteille	0,2	2,00	0,40	
Pomme golden	Pièce	8	0,40	3,20	

Coût matière total	51,76 €
Coût matière par candidat	6,47 €

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