

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 11

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)

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

DATE : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN

Nombre de candidats : 8

Denrées	Unité	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Saumon fumé non tranché (pièce de 1,9 à 2,3 kg)	Pièce	1	25,29	25,29	
Citron	Kg	0,150	1,41	0,21	
Crème fraîche	Litre	3,09	0,250	0,77	
Ciboulette	Botte	1	0,74	0,74	
Aneth	Botte	1	0,75	0,75	
Tomate cerise	Barquette	1	1,682	1,682	
Toast	Kg	1	12,13	12,13	

Coût matières total :

39,89 €

Coût matières moyen par candidat :

4,99 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2017	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page / ATELIER	1/1