

<b>BTS Hôtellerie - Restauration    Session 2017    Option A : Mercatique et gestion hôtelière</b>		
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° 5**

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

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**DATE : VENDREDI 19 MAI 2017 – MATIN**

**Nombre de candidats : 8**

<b>Denrées</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Observations</b>
Café thermos	Litre	1	2	2	
Eau chaude (thermos)	Litre	1	0	0	
Lait	Litre	1	0,8	0,8	
Jus d'orange	Litre	1	2,10	2,10	
Eau plate	Bouteille	2	1,10	2,20	
Sachet de thé	Pièce	12	0,15	1,80	
Sucre buchette	Kg	1	1,8	1,80	
Citron jaune	Pièce	2	0,30	0,60	
Serviettes papier	Paquet	1	2	2,00	
Mini viennoiseries	Pièce	24	0,30	7,20	
Petits pains	Pièce	12	0,25	3,00	
Micro beurres	Pièce	12	0,10	1,20	
Mini confitures	Pièce	12	0,70	8,40	
Tranches de jambon	Pièce	12	0,50	6,00	
Tranches de fromage	Pièce	12	0,15	1,80	
Yaourts	Pièce	4	0,30	1,20	

Coût matières total : **40,30 €**

Coût matières moyen par candidat : **5,03 €**

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