

<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° 6**

### **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 – APRÈS-MIDI**

**Nombre de candidats : 8**

<b>Denrées</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Observations</b>
Crémant au choix du centre d'examens	Bouteille	8	5,00 €	40,00 €	

Coût matières total :

40,00 €

Coût matières moyen par candidat :

5,00 €

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	<b>1/1</b>