

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° 8

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

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

DATE : LUNDI 22 MAI 2017 – APRÈS-MIDI

Nombre de candidats : 8

Denrées	Quantités	Unités	Prix unitaire	TOTAL
Bœuf haché	1,6	Kg	14,00	22,40
Oignon <u>haché</u>	0,200	Kg	0,70	0,14
Persil <u>haché</u>	1	Bouquet	0,80	0,80
Câpres	1	Pot	4,50	4,50
Œuf	8	Pièce	0,20	1,60
Cornichons <u>hachés</u>	0,100	Kg	4,50	0,45
Moutarde	0,5	Kg	1,20	0,60
Huile de tournesol	0,5	Litre	1,15	0,58
Ketchup	1	Flacon	1,50	1,50
Tabasco	1	Flacon	2,80	2,80
Sauce Anglaise	1	Flacon	2,30	2,30
Cognac	0,5	Bouteille	10,50	5,25
Citron	4	Pièce	0,30	1,20
Sel	PM	PM	PM	PM
Poivre du moulin	PM	PM	PM	PM

Coût matières total : **44,12 €**

Coût matières moyen par candidat : **5,51 €**

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