

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° 3

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

DATE : JEUDI 18 MAI 2017 – MATIN

Nombre de candidats : 8

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	Total	Observations
Oranges	Kg	1	2,2	2,2	
Kiwi	Pièce	8	0,5	4	
Fraises	Kg	1	6	6	
Pommes Granny Smith	Kg	0,5	2,5	1,25	
Citrons jaunes	Pièce	4	0,3	1,2	
Sucre semoule	Kg	1	1,1	1,1	
Sucre glace	Kg	0,25	1,5	0,375	
Groseilles	Kg	0,25	8	2	
Menthe fraîche	Botte	1	1,8	1,8	
Melon portion	Pièce	8	1,5	12	
VDL rouge	Bouteille	0,5	6,5	3,25	
Liqueur de fraise	Bouteille	0,5	12,5	6,25	
Coulis de fruits rouges	Bouteille	1	4,5	4,5	
Glace/sorbet au choix	Litre	1	5,5	5,5	

Cout matières total : **58,00 €**

Cout matières moyen par candidat : **7,25 €**

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