

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**Date : Vendredi 25 mai 2018 – Après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 2****ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL	Observations
Ananas tranches	Boîte 3/1	1	6,00	6,00	
Oreillons Pêche	Boîte 3/1	1	5,20	5,20	
Bigarreaux sirop	Boîte 4/4	2	2,50	5,00	
Litchis sirop	Boîte 4/4	2	3,00	6,00	
Crème liquide	Litre	0,5	3,60	1,80	
Beurre	Kg	0,500	6,00	3,00	
Sucre poudre	Kg	0,500	1,72	0,86	
Kirsch	Bouteille	0,35	10,00	3,50	
Rhum blanc	Bouteille	0,2	7,00	1,40	
Grand Marnier rouge	Bouteille	0,2	13,00	2,60	
Cognac VS	Bouteille	0,2	13,00	2,60	
Porto rouge	Bouteille	0,5	9,14	4,57	
Soho	Bouteille	0,2	10,15	2,03	
Amandes effilées	Kg	0,200	11,42	2,28	
Jus d'orange	Litre	2	1,05	2,10	
Jus d'ananas	Litre	2	1,19	2,38	
Glace vanille ou équivalent	Litre	2,5	5,52	13,80	
Menthe fraîche	Bouquet	1	1,50	1,50	
Noix de coco râpée	Kg	0,200	3,19	0,64	
Citron jaune	Pièce	4	0,30	1,20	
Citron vert	Pièce	4	0,40	1,60	
Coût matières total				70,06 €	
Coût matières par candidat				8,75 €	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2018	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