

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° 9****Date : Mardi 29 mai 2018 - Matin****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	TOTAL	Observations
Ananas	Pièce	4	2,20	8,80	
Melon	Pièce	4	3,50	7,20	
Banane	Pièce	8	0,25	2,00	
Orange	Pièce	8	0,45	3,60	
Pomme	Pièce	8	0,40	3,20	
Poire	Pièce	8	0,35	2,80	
Fraises	Barq. 500 g	1	4,50	4,50	
Kiwi	Pièce	8	0,30	2,40	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Menthe fraîche	Botte	1	1,50	1,50	
Amandes effilées	Kg	0,100	15,00	3,00	
Coulis de framboises	Kg	0,500	6,00	3,00	PAI
Sauce chocolat	Kg	0,500	10,90	5,45	PAI
Crème Chantilly	Pièce	1	2,05	2,05	PAI
Vermicelles multicolores	Kg	0,100	15,49	1,55	
<b>Coût matières total</b>				<b>55,65 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>6,93 €</b>	

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	<b>1/1</b>