

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2018 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° 2

**Date : Mercredi 23 mai 2018 – Après-midi**

### **ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel de la plaquette du centre d'examens.

Pour la période estivale et dans le cadre de l'ouverture du nouveau concept de "Bar à Grignoter", vous proposez une prestation individuelle de fromages valorisant la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Vous réalisez le dressage à l'office, présentez et justifiez votre proposition à votre direction.

Vous proposez un accord mets/boissons judicieux.



-- -- -- -- -- -- --

### **ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes à destination des interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

### **Conditions de réalisation :**

Créer une situation de travail d'office.

Mettre à disposition tous les matériels (prévoir des ardoises, planchettes, assiettes de dressage, etc.) et les produits nécessaires à la confection de la prestation.

Le candidat choisira la méthodologie, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

**Produits** : voir fiche technique jointe en **annexe n° 1**.

### **Critères d'évaluation :**

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail Organisation du temps et de l'espace
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

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>1/2</b>

BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2018      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° 2

**Date : Mercredi 23 mai 2018 – Après-midi**

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

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Bleu d'Auvergne	Kg	0,4	9,00	3,60	
Comté	Kg	0,4	15,00	6,00	
Saint Nectaire	Kg	0,4	12,00	4,80	
Reblochon	Pièce	2	6,00	12,00	
Brie de Meaux	Kg	0,4	10,00	4,00	
Crottin de Chavignol	Pièce	4	2,20	8,80	
Raisins noirs ou blancs	Kilo	0,200	4,50	0,90	
Cerneaux de noix	Kilo	0,1	21,00	2,10	
Pommes Granny Smith	Kilo	1	2,50	2,50	
Abricots secs	Kilo	0,100	16,50	1,65	
Miel	Pièce	1	6,00	6,00	
Pain de campagne tranché	Pièce	1	2	2,00	
Micro pain beurre	Unité	10	0,11	1,10	
				<b>Coût matières total</b>	<b>55,45 €</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>2/2</b>