

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° 10

Date : Mardi 29 mai 2018 – Après-midi

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel de la plaquette du centre d'examens, vous souhaitez développer la vente des digestifs.

Vous dressez le matériel à votre disposition pour la mise en valeur des produits proposés dans votre restaurant, et assurez la commande et le service d'une eau de vie et d'une liqueur pour deux clients.

Vous justifiez vos choix de mise en place et de service.



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 restaurant.

Mettre à disposition tous les matériels nécessaires (chariot de service ou guéridon faisant office de chariot, assiettes, couverts, verrerie pour digestifs, doseur, serviettes, nappage, etc.).

Une table dressée pour 2 couverts.

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	1/2

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° 10

Date : Mardi 29 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	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un digestif est de 3,20 €.
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier rouge	Bouteille	1	12,95		
Chartreuse ou équivalent	Bouteille	1	22,90		
Calvados	Bouteille	1	12,19		
Cognac VS	Bouteille	1	10,67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67		
Porto rouge	Bouteille	1	9,14		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Glaçons		PM	PM		
Glace pilée		PM	PM		
Coût matières total		Produits du bar mis à disposition			
Coût matières moyen par candidat		6,40 €			

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	2/2