

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° 6

**Date : Vendredi 25 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 décidez de dynamiser l'animation de votre salle de restaurant en incluant sur votre carte des desserts flambés à base de fruits au sirop.

Vous réalisez une préparation originale pour 2 personnes et vous la présentez à votre équipe.

Vous en faites la dégustation et identifiez les accords mets et boissons possibles à partir de la carte de l'établissement.

Vous justifiez et commentez vos choix.



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

### **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 en mettant à disposition le mobilier nappé nécessaire à la réalisation de cette prestation technique.

Mettre à disposition tous les matériels (assiettes, couverts, poêle, réchaud, râpe à fruits type « microplane », etc.) nécessaires à la confection de la prestation.

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

Plaquette mise à disposition par le chef de centre d'examens.

**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>

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	Boite 3/1	1	6,00	6,00	
Oreillons Pêche	Boite 3/1	1	5,20	5,20	
Bigarreaux sirop	Boite 4/4	2	2,50	5,00	
Litchis sirop	Boite 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	
<b>Coût matières total</b>				<b>70,06 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>8,75 €</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>