

| 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° 12****Date : Mercredi 30 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 |
|-----------------------------------|-----------|-----------|---------------|----------------|--------------|
| Crêpes                            | Pièces    | 48        | 0,06          | 3,24           |              |
| Citron jaune                      | Pièces    | 8         | 0,30          | 2,40           |              |
| Beurre                            | Kg        | 0,250     | 6,00          | 1,50           |              |
| Jus d'orange                      | Litre     | 1         | 1,20          | 1,20           |              |
| Cointreau                         | Bouteille | 1         | 16,00         | 16,00          |              |
| Grand Marnier rouge               | Bouteille | 1         | 16,50         | 16,50          |              |
| Cognac VS                         | Bouteille | 1         | 13,53         | 13,53          |              |
| Sucre en poudre                   | Kg        | 1         | 2,60          | 2,60           |              |
| <b>Coût matières total</b>        |           |           |               | <b>56,97 €</b> |              |
| <b>Coût matières par candidat</b> |           |           |               | <b>7,12 €</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> |