

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° 1****Date : Mercredi 23 mai 2018 - Matin****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 proposer une nouvelle animation : le steak au poivre flambé.

Vous réalisez cette préparation au guéridon pour deux clients.

Vous proposez l'argumentation commerciale de cette préparation.

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.

Une table dressée de 2 couverts et un guéridon nappé.

Mettre à disposition les matériels et les ingrédients nécessaires à la réalisation 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>

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° 1****Date : Mercredi 23 mai 2018 - Matin****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
Pavé de bœuf (140 g)	Pièce	16	2,45	39,20	
Poivre mignonette	Kg	0,200	12,50	2,50	
Porto rouge	Bouteille	1	9,95	9,95	
Vin blanc sec	Litre	1	5,00	5,00	
Cognac VS	Bouteille	0,32	15,00	7,50	
Crème fraîche liquide	Litre	1	5,58	5,58	
Fond brun lié	Litre	2	0,50	1,00	
Moutarde		PM	PM		
Sel		PM	PM		
Beurre	Kg	0,250	6,00	1,50	
<b>Coût matières total</b>				<b>72,23 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>9,03 €</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>