

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° 9

Date : Mardi 29 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 décidez d'élargir votre offre destinée à une clientèle de jeunes enfants en leur proposant une assiette originale de fruits frais.

Vous préparez deux assiettes de fruits en situation d'office et présentez votre proposition à votre direction en justifiant 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 travail d'office.

Mettre à disposition tous les matériels (couverts, planches, 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	1/2

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° 9**Date : Mardi 29 mai 2018 - Matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

ATELIER n° 2	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

Nombre de candidats : 8

DENREES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Ananas	Pièce	4	2,20	8,80	
Melon	Pièce	4	3,50	7,20	
Banane	Pièce	8	0,25	2,00	
Orange	Pièce	8	0,45	3,60	
Pomme	Pièce	8	0,40	3,20	
Poire	Pièce	8	0,35	2,80	
Fraises	Barq. 500 g	1	4,50	4,50	
Kiwi	Pièce	8	0,30	2,40	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Menthe fraîche	Botte	1	1,50	1,50	
Amandes effilées	Kg	0,100	15,00	3,00	
Coulis de framboises	Kg	0,500	6,00	3,00	PAI
Sauce chocolat	Kg	0,500	10,90	5,45	PAI
Crème Chantilly	Pièce	1	2,05	2,05	PAI
Vermicelles multicolores	Kg	0,100	15,49	1,55	
Coût matières total				55,65 €	
Coût matières par candidat				6,93 €	

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