

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° 5

**Date : Vendredi 25 mai 2018 - Matin**

### ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel de la plaque du centre d'examens, vous préparez la pause séminaire matinale pour 10 personnes.

Vous réalisez le nappage du buffet et disposez les produits et matériels adaptés à cette prestation.

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.

Mettre à disposition le nappage (molletons, nappes, juponage, etc.), les mobiliers, les matériels (thermos, tasses, verrerie, assiettes, couverts, etc.) et les produits nécessaires à 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° 5****Date : Vendredi 25 mai 2018 - Matin****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
Thermos de café	Litre	2	2,00	4,00	
Thermos d'eau chaude	Litre	1	PM	PM	
Assortiment thé en sachet	Unité	10	0,10	1,00	
Sucre blanc emballé	Unité	25	0,005	1,00	
Édulcorant sachet	Unité	10	0,07	0,70	
Lait	Litre	1	1,00	1,00	
Citron jaune	Pièce	4	0,30	1,20	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,20	1,20	
Jus d'orange	Litre	1	1,20	1,20	
Eau minérale plate	Litre	1	1,00	1,00	
Eau minéral gazeuse	Litre	1	1,00	1,00	
Assortiment de mini viennoiseries	Unité	20	0,60	12,00	
Biscuits individuels emballés	Unité	30	0,05	1,50	
<b>Coût matières total</b>				<b>26,80 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>3,35 €</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>