

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**DATE : Mercredi 22 mai 2013 Matin****SUJET n° 1****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous décidez de mettre en place une nouvelle carte de desserts.

Vous décidez d'y inclure une création flambée à base de pommes.

Après avoir pris connaissance des produits et matériels mis à votre disposition, vous réalisez et dressez ce dessert pour deux personnes. Vous commentez votre réalisation.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

- Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont donc indissociables.
- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes de l'interrogateur du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.

**Conditions de réalisation :**

- Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation d'un flambage en salle. Table dressée pour 2 couverts à la carte et guéridon.
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

**PRODUITS :** Voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail - Organisation
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 min
2013	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**Sujet n° 1****DATE : Mercredi 22 mai 2013 Matin****FICHE TECHNIQUE des matières 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	0,03	1,44	Produits à choisir par le candidat
Pommes golden	Kg	2	2,50	5,00	
Glace vanille	Litre	2	3,00	6,00	
Beurre	Kg	1	4,50	4,50	
Crème liquide	Litre	0,5	5,00	2,50	
Menthe fraîche	Bouquet	2	1,80	3,60	
Citron jaune	Pièce	8	0,30	2,40	
Orange	Pièce	8	0,45	3,60	
Jus d'orange	Litre	3	1,50	4,50	
Sucre poudre	Kg	1	1,10	1,10	
Noix de coco	Kg	0,2	2,80	0,56	
Rhum Brun	L	0,2	14,50	2,90	
Grand Marnier	Btlle	¼	13,00	3,25	
Malibu	Btlle	¼	12,00	3,00	
Cognac 3***	Btlle	¼	9,50	2,40	
Calvados	Btlle	¼	12,50	3,20	
Pommeau	Btlle	¼	13,00	3,25	
Cidre de Normandie	Btlle	¼	4,00	1,00	
Cannelle en poudre	Kg	0,050	4,00	0,20	

Coût matières Total :

57,00 €

Coût matières par candidat :

7,12 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2013	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>2/2</b>