

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

DATE : Jeudi 23 mai 2013 Matin**SUJET n° 3****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous mettez en place le service du fromage au chariot.

À cet effet, vous dressez, en situation de préparation d'office, le chariot de fromages en apportant les commentaires qui s'imposent.

Vous effectuez le service de ce chariot à une table de 2 clients au restaurant.

Vous proposez et argumentez un accord fromage et vin.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 de cette prestation. Table dressée pour 2 couverts à la carte, un chariot à fromage (ou plateau à fromages à défaut), corbeille à pain, couverts, assiettes, décoration, etc...)
- Le rôle du client est tenu par le jury, qui donnera des précisions quant à son choix pour le dressage de l'assiette
- 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 :

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION
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	1/2

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° 3**DATE : Jeudi 23 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
Camembert de Normandie	Kg	0,5	12,77	12,00	
Fourme d'Ambert	Kg	0,5	12,30	10,00	
Cantal (jeune)	Kg	0,500	10,00	7,80	
Saint Nectaire	Kg	0,750	12,50	17,00	
Crottin de Chavignol	pièce	4	2,5	3,90	
Beaufort	Kg	0,300	22,00	6,00	
Beurre doux	Kg	0,250	4,00	1,00	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	21,00	3,15	
Raisins noirs	Kg	0,150	4,00	0,60	
Pommes golden	Kg	0,5	2,5	3,50	
Pain de campagne tranché 500g	Pièce	1	1,60	1,60	

Coût matière Total :

50,06 €

Coût matière par candidat :

6,26 €

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	2/2