

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 Après-midi**SUJET n° 4****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 des préparations réalisées devant le client.

À ce titre, vous préparez et servez un tartare de bœuf pour deux clients en apportant les commentaires qui s'imposent.



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

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 à la réalisation de cette prestation technique en salle. Table dressée pour 2 couverts à la carte, un guéridon.
- Le rôle du client est tenu par le jury, qui donnera si nécessaire, des précisions sur l'assaisonnement du steak tartare.
- 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° 4**DATE : Jeudi 23 mai 2013 APRÈS-MIDI****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
Bœuf haché	Kilo	1,200	14,00	16,80	
Oignons hachés	Kilo	0,200	0,70	0,14	
Persil haché	Bouquet	1	0,80	0,80	
Câpres hachées	Pot	1	4,50	4,50	
Œufs	Pièce	8	0,20	1,60	
Cornichons hachés	Kilo	0,100	4,50	0,45	
Moutarde	Kilo	0,5	1,20	0,60	
Huile d'arachide	Litre	0,5	1,00	0,50	
Tomato ketchup	Btllle	1	1,50	1,50	
Worcestershire sauce	Btllle	1	2,30	2,30	
Tabasco	Btllle	1	2,80	2,80	
Cognac	Btllle	0,50	10,50	5,30	
Citrons	Pièce	4	0,30	1,20	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	

Coût matière Total :

38,48 €

Coût matière par candidat :

4,81 €

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