**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 : Lundi 27 mai 2013 Matin

# SUJET n° 7

## ATELIER n° 3 : Animation et organisation

Responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous avez recensé des plaintes de la part de la clientèle concernant la qualité d'un cocktail classique : l'Américano.

Dans le but d'améliorer cette prestation, vous réunissez vos deux commis barman afin de les former à la réalisation et à la commercialisation de ce cocktail.

✂ -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**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 :**
Le candidat dispose de 10 minutes de préparation incluses dans les 30 minutes de l'épreuve.
L'action doit se dérouler au bar ou dans la salle de restaurant de votre établissement.
Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- matériel nécessaire à la réalisation et au service d'un cocktail.
- un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « Les Sources » à disposition du candidat.
- un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- deux élèves commis barman.

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

**Critères d'évaluation :**

| Atelier 3 : ANIMATION et ORGANISATION | CRITÈRES d'ÉVALUATION |
|---|---|
| Organisation du travail | Qualité de la préparation - Organisation dans le temps |
| Techniques mises en œuvre | Logique de la démarche utilisée<br>Méthodologie de l'animation et/ou de la démonstration |
| Capacité à communiquer, à animer une équipe | Capacité à communiquer et/ou à animer une équipe<br>Dynamisme, structure des explications |
| Connaissances professionnelles | Connaissance des prestations, des produits, du matériel |

**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° 7

# DATE : Lundi 27 mai 2013 MATIN

## FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

**ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1**

**Nombre de candidats : 8**

| DENRÉES | Unités | Quantités | Prix unitaire | TOTAL | Observations |
|---|---|---|---|---|---|
| Gin | Bouteille | 1 | 11,43 | | Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €. |
| Tequila | Bouteille | 1 | 12,00 | | |
| Vodka | Bouteille | 1 | 11,00 | | |
| Curaçao bleu | Bouteille | 1 | 12,19 | | |
| Cointreau | Bouteille | 1 | 12,95 | | |
| Grand Marnier | Bouteille | 1 | 12,95 | | |
| Crème de coco | Bouteille | 1 | 12,00 | | |
| Vermouth rouge | Bouteille | 1 | 7,62 | | |
| Vermouth dry | Bouteille | 1 | 9,90 | | |
| Campari | Bouteille | 1 | 11,43 | | |
| Cognac | Bouteille | 1 | 10,67 | | |
| Rye Whiskey | Bouteille | 1 | 14,60 | | |
| Scotch whisky | Bouteille | 1 | 10,67 | | |
| Calvados | Bouteille | 1 | 12,19 | | |
| Porto rouge | Bouteille | 1 | 9,14 | | |
| Kirsch | Bouteille | 1 | 12,19 | | |
| Rhum blanc | Bouteille | 1 | 10,67 | | |
| Rhum brun | Bouteille | 1 | 12,19 | | |
| Cerises à l'eau de vie | Bocal | 1 | 18,29 | | |
| Sirop de grenadine | Bouteille | 1 | 2,09 | | |
| Sirop de menthe | Bouteille | 1 | 1,75 | | |
| Sirop de sucre de canne | Bouteille | 1 | 2,77 | | |
| Jus d'orange | Litre | 1 | 1,06 | | |
| Jus de pamplemousse | Litre | 1 | 1,21 | | |
| Jus d'ananas | Litre | 1 | 1,52 | | |
| Jus de Tomate | Litre | 1 | 1,52 | | |
| Tabasco | Flacon | 1 | 4,50 | | |
| Worcestershire sauce | Flacon | 1 | 3,50 | | |
| Soda | Bouteille | 1 | 1,52 | | |
| Schweppes Tonic | Bouteille | 1 | 0,42 | | |
| Fruits de saison | Kg | 1 | 3,00 | | |
| Citrons jaunes | Pièce | 8 | 0,30 | | |
| Oranges | Pièce | 2 | 0,30 | | |
| Sel de céléri | Flacon | 1 | 2,00 | | |
| Sucre en poudre | Kg | 0,200 | 1,21 | | |
| Crème fraîche | Litre | 0,5 | 3,04 | | |
| Angustura | Flacon | 1 | 12,80 | | |
| Noix de muscade | Pièce | 1 | 1,00 | | |
| Menthe Fraîche | Botte | 1 | 1,80 | | |

| | |
|---|---|
| Coût matières total : | Produits du bar mis à disposition |
| Coût matière moyen par candidat | 1,60 à 2,40 € |