

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 Après-midi**SUJET n° 8****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes maître d'hôtel du restaurant « Les Jardins de l'Empereur ». En prévision du nouvel an chinois, vous souhaitez proposer un dessert flambé à base de litchis.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez et servez ce dessert à une table de deux clients.



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

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 technique en salle. Table dressée pour 2 couverts et guéridon.
- Mise à disposition tout le matériel nécessaire pour la réalisation de flambage (réchaud, bi métal, saupoudreuse...).
- Le jury est installé à une table et joue le rôle des clients.
- 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° 8**DATE : Lundi 27 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
Litchis 4/4	Boite	3	2,8	8,4	
Sorbet mangue ou mandarine	Litre	2	4,65	9,3	
Saké	Bouteille	0,3	17,9	5,37	
Cointreau	Bouteille	0,3	13,5	4,05	
Soho	Bouteille	0,3	9,5	2,85	
Micro Beurre	Pièce	10	0,06	0,60	
Citron	Kg	1	3,15	3,15	
Kiwi	Kg	1	2,5	2,5	
Sucre	Kg	0,3	1,3	0,39	

Coût matière total : 36,61 €Coût matière par candidat : 4,57 €

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