

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 : Mardi 28 mai 2013 Après-midi**SUJET n° 10****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous désirez promouvoir en suggestion du jour un tartare de saumon.

Vous réalisez et servez cette préparation pour 2 personnes en commentant et en justifiant vos choix.

**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 à la carte ainsi qu'un guéridon.
- Le rôle du client est tenu par le jury, qui donnera si nécessaire, des précisions sur l'assaisonnement du steak de saumon
- 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° 10**DATE : Mardi 28 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
Crème fraîche épaisse	litre	0,5	2,21	1,10	
Œufs extra frais	Pièce	8	0,12	0,96	
Saumon frais en dés	kg	1,200	16,88	20,25	
Œufs de Lump rouges	kg	0,200	24,80	4,96	
Œufs de Lump noirs	kgl	0,200	24,80	4,96	
Crevettes roses saumure	Kg	0,500	10,02	5,01	
Tomate cerise	Barquette	1	2,04	2,04	
Laitue préparée	Pièce	1	0,73	0,73	
Citron jaune	Pièce	8	0,24	1,92	
Citron vert	Pièce	8	0,57	4,56	
Ciboulette ciselée	Botte	1	1,03	1,03	
Aneth hachée	Botte	1	1,03	1,03	
Aneth branche	Botte	1	1,03	1,03	
Persil haché	Botte	1	0,73	0,73	
Echalotes ciselées	Kg	0,5	1,42	0,71	
Huile arachide	Litre	0,5	1,70	0,85	
Huile olive	Litre	0,5	3,85	1,93	
Tomato ketchup	Flacon	1	2,07	2,07	
Worchestershire sauce	Flacon	1	2,22	2,22	
Tabasco	Flacon	1	2,63	2,63	
Sel	PM	PM	PM	PM	
Poivre	PM	PM	PM	PM	
Moutarde	Kg	0,200	1,44	0,29	

Coût matières total :

61,01 €

Coût matières moyen par candidat :

7,62 €

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