

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 2

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable de la restauration dans l'hôtel restaurant de la plaquette du centre d'examen, vous recevez Monsieur ou Madame NAVEL en vue de l'organisation du mariage de leur fils unique.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 2

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Responsable de la restauration, vous procédez à la dégustation comparative de deux vins blancs en vue de les intégrer dans votre carte.

Vous proposez et justifiez pour chacun d'entre eux les accords possibles avec les mets de la carte de votre restaurant.

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS**Sujet n° 2****Date : lundi 9 mai après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Vin blanc sec ex : AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie	Bouteille de 75 cl.	2	4,00	8	Le choix des vins est laissé à la discrétion du centre d'examen.
Vin blanc moelleux ex : AOC Monbazillac	Bouteille de 75 cl.	2	4,00	8	

Coût matière total : Coût matière par candidat :

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 3**ATELIER n° 1 : Négociation - vente**

Responsable de restauration dans l'hôtel restaurant de la plaquette du centre d'examen, vous recevez Monsieur et Madame RIDOLFI qui représentent un groupe agroalimentaire international. Ils souhaitent organiser un séminaire résidentiel de 2 jours dans votre établissement. Le nombre de personnes est fixé à 60. L'hébergement, les pauses et les repas pour les deux jours sont déjà prévus ainsi que le budget prévisionnel.

- Date : Mercredi 7 et jeudi 8 septembre 2005.
- Arrivée des participants le mercredi 7 au matin à 8H30 ; départ le vendredi 9 au matin après le Petit Déjeuner.
- Salons pour les deux jours : 60 personnes. Style Classe avec vidéo-projecteur et sonorisation.

Il vous reste à négocier et à organiser le dîner de gala.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Etudes et réalisations techniques : Epreuves pratique de RESTAURANT		
Sous-épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1heure	Coef 0.5
Atelier 1 : Négociation -vente	30 minutes	Coef 0.25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0.25

SUJET n° 3

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Responsable de la restauration dans votre établissement, vous proposez une assiette de fromages autour des « pâtes persillées ».

Afin de construire l'argumentaire commercial, vous dégustez les trois produits proposés.

Cette assiette sera accompagnée d'un verre de Porto de couleur à votre choix.

Vous justifiez ce choix.

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Etudes et réalisations techniques : Epreuves pratique de RESTAURANT		
Sous-épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1heure	Coef 0.5
Atelier 1 : Négociation -vente	30 minutes	Coef 0.25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0.25

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS

Sujet n° 3

Date : mardi 10 mai matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

Base : 8 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Bleu de Gex	kg	0,500	9.80	4.90	
Roquefort	kg	0,500	14.00	7.00	
Bleu des Causses	kg	0,500	10.50	5.25	
Porto Rouge	bouteille	1	7.80	7.80	
Porto Blanc	bouteille	1	7.80	7.80	

Coût matière total : 32.75 €

Coût matière par candidat : 4.10 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 4

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable commercial de votre établissement, vous recevez Monsieur et Madame VOINOT, qui souhaitent organiser le baptême de leur fille Marion dans votre établissement.

Les clients désirent apporter leur champagne.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 4

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Vous êtes chargé(e) du service et de la vente des apéritifs en salle de restaurant.
Réalisez et servez deux apéritifs.

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS

Sujet n° 4

Date : mardi 10 mai après-midi

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

Base : 8 personnes

DENREES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin 70 cl	Bouteille	1	11.43		Le coût moyen d'un apéritif est de 0,50 €.
Anisé	Bouteille	1	15.00		
Cointreau 70 cl	Bouteille	1	12.95		
Grand Marnier 70 cl	Bouteille	1	12.95		
Vermouth rouge litre	Bouteille	1	7.62		
Vermouth dry litre	Bouteille	1	9.90		
Campari 70 cl	Bouteille	1	11.43		
Crème de Cassis litre	Bouteille	1	6.55		
Liqueur d'abricot 70 cl	Bouteille	1	12.19		
Cognac 70 cl	Bouteille	1	10.67		
Scotch whisky 70 cl	Bouteille	1	10.67		
Porto rouge 70 cl	Bouteille	1	9.14		
Kirsch 70 cl	Bouteille	1	12.19		
Cherry brandy 70 cl	Bouteille	1	12.19		
Rhum blanc litre	Bouteille	1	10.67		
Rhum brun litre	Bouteille	1	12.19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18.29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	3.04		
Sirop de menthe	Bouteille	1	3.04		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	4.57		
Jus d'oranges	Litre	1	1.06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1.21		
Jus d'ananas	Litre	1	1.52		
Jus de citrons	Litre	1	1.52		
Jus de pommes	Litre	1	1.52		
Jus de Tomates	Litre	1	1.87		
Soda	Bouteille	1	1.52		
Oranges	Pièce	2	0.30		
Citrons	Pièce	4	0.30		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1.21		
Olives vertes	Kg	0,200	3.04		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angostura	Flacon	1	18.29		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		

Coût matière total :

Coût matière par candidat :

1 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 5

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable commercial de votre établissement, vous recevez Monsieur VILLETTELLE, président de l'Union professionnelle de la galerie du centre commercial proche de votre établissement. Il désire fêter les dix ans d'ouverture de cette galerie.

Dans le cadre de cet événement, il souhaite organiser un cocktail dînatoire dans vos salons.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 5

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Responsable du bar dans l'établissement de votre plaquette commerciale, vous servez un whisky et vous réalisez et servez un cocktail classique comprenant du Cointreau.

Vous élaborez chacun d'entre eux pour une personne.

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS**Sujet n° 5****Date : mercredi 11 mai matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Champagne	Btlle	1	10,50		
Vodka	Btlle	1	11		
Tequila	Btlle	1	12		
Curacao orange	Btlle	1	12,50		
Cointreau	Btlle	1	13,00		
Grand Marnier rouge	Btlle	1	13,00		
Vermouth rouge	Btlle	1	7,00		
Vermouth dry	Btlle	1	8,00		
Campari	Btlle	1	10,00		
Crème de cacao brune	Btlle	1	11,50		
Crème de cassis	Btlle	1	7,00		
Liqueur d'abricots	Btlle	1	12,50		
Cognac ***	Btlle	1	9,50		
Scotch Whisky	Btlle	1	10,50		
Porto rouge	Btlle	1	9,50		NB : le coût matière
Kirsch	Btlle	1	15,50		moyen d'un cocktail
Cherry brandy	Btlle	1	12,50		varie de 0,80 à 1,20
Rhum blanc	Btlle	1	12,50		Euros
Rhum brun	Btlle	1	14,00		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,50		
Sirop de grenadine	Btlle	1	3,00		
Sirop de menthe	Btlle	1	3,00		
Sirop de sucre de canne	Btlle	1	4,50		
Jus d'oranges	Litre	1	1,50		
Jus de pamplemousses	Litre	1	1,50		
Jus d'ananas	Litre	1	1,50		
Jus de citron	Litre	1	1,50		
Soda	Btlle	1	1,00		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons	Pièce	4	0,30		
Oeufs	Pièce	10	0,10		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,50		
Olives vertes	Kg	0,200	3,00		
Crème fraîche	Litre	0,500	3,00		
Angostura	Flacon	1	18,50		
Noix de muscade	Pièce	1	0,30		

Coût matière total :

Coût matière par candidat :

2,40 Euros

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 6

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable commercial de votre établissement, vous recevez les représentants du laboratoire Alfega France.

Ils souhaitent organiser un banquet de 110 couverts, prévu début septembre 2005.

Ce repas sera l'occasion de réunir les pharmaciens de la région pour leur présenter un nouveau médicament.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 6

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique
--

Dans le cadre d'une semaine à thème « Terre et Mer », vous décidez de mettre en place un hors d'œuvre appelé « Variations autour du saumon ».

Cette prestation est réalisée à l'office, pour une personne.

Vous commentez et justifiez vos choix.

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS**Sujet n° 6****Date : mercredi 11 mai après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Pamplemousse rose	Pièce	4	0,60	2,40	
Pamplemousse jaune	Pièce	4	0,60	2,40	
Citrons	Pièce	8	0,15	1,20	
Tomates	Kg	1	1.10	1.1	
Concombre	Pièce	1	1	1	
Avocat	Pièce	4	1,17	4,68	
Ciboulette émincée	Botte	1	1,00	1,00	
Crème fouettée	Litre	1	2	2	
Raifort râpé	Verre	1	1,60	1,60	
Saumon cru « filet »	Kg	0.8	10	8	
Tranches de saumon fumé	kg	0.8	28,00	22.4	
Œufs de lump rouges	Bocal	1	2,20	2,20	
Œufs de lump noirs	Bocal	1	2,20	2,20	
Crevettes saumure	Kg	0,500	9,00	4,50	
Mayonnaise	Litre	1	2,00	2,00	
Huile d'olive	Litre	1	1.2	1.2	
Oeuf	Pièce	8	0.20	1.6	
Assaisonnements divers : Sel, poivre, ketchup, tabasco, Sauce anglaise, paprika.	PM			2,00	

Coût matière total : Coût matière par candidat :

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2