

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° 7**ATELIER n° 1 : Négociation - vente**

Responsable commercial de votre établissement, vous recevez monsieur et madame BRUNET de l'association « Rêves-Aventures ». Ils proposent des séjours à l'étranger alliant le sport et la culture.

Monsieur et Madame BRUNET souhaitent organiser un repas afin de réunir les membres de l'association, comme ils le font chaque année dans votre établissement.

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° 7

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Dans le cadre d'une soirée à thème sur les départements français d'Outre-Mer, vous décidez de valoriser l'ananas.

Vous réalisez un dessert flambé pour 2 personnes.

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° 7

Date : jeudi 12 mai matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1**Base : 8 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Cognac	Bouteille	0.2	9.15	17.30	
Cointreau	Bouteille	0.2	12.96		
Grand marnier	Bouteille	0.2	12.20		
Rhum brun	Bouteille	0.2	13.72		
Kirsch	Bouteille	0.2	15.24		
Rhum blanc	Bouteille	0.2	15.20		
Malibu	Bouteille	0.2	12.20		
Jus d'orange	Litre	1	1.05	1.05	
Jus d'ananas	Litre	1	1.05	1.05	
Menthe fraîche	Botte	1	1.50	1.50	
Citron	Pièce	8	0.30	2.40	
Carambole	Pièce	2	0.80	1.60	
Ananas	Boîte	5	1.10	5.50	
Beurre	Kg	0.250	4.60	1.15	
Sorbet coco	Litre	1	4.57	4.57	
Sucre semoule	Kg	0.500	1.00	0.50	

Coût matière total : 41.32 €

Coût matière par candidat : 5.16 €

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° 8

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable du service « banquets et réceptions », vous recevez Madame et Monsieur COUTURE, Société « Couture & Co », qui souhaitent organiser une présentation de mode dans votre établissement.

Les organisateurs et l'équipe technique seront au nombre de 16.

Le public sera composé de 80 personnes (presse spécialisée, professionnels et personnalités).

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° 8

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Vous êtes chargé(e) de la vente et du service des digestifs en salle de restaurant.

Deux clients désirent commander une eau-de-vie blanche et une eau de vie brune et vous demandent conseil.

Vous réalisez le service de ces deux eaux-de-vie à la table des clients.

Vous présentez les produits et vous justifiez les techniques de service.

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

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS

Sujet n° 8

Date : jeudi 12 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
Eau de vie de poire	bouteille		22		Prix moyen par candidat 2,00
Kirsch	bouteille		15,50		
Gin	bouteille		11,50		
Téquila	bouteille		12,00		
Vodka	bouteille		11,00		
Cognac V.S.O.P	bouteille		12,00		
Armagnac	bouteille		14,00		
Calvados	bouteille		14,00		
Scotch Whisky	bouteille		12,50		
Rhum Brun	bouteille		14,00		

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

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° 9

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable commercial de votre établissement, vous avez rendez-vous avec M. GENEVOIS, jeune peintre régional.

Il souhaite effectuer une exposition pendant un week-end dans un de vos salons.

L'inauguration se ferait le vendredi soir.

M. GENEVOIS vous sollicite pour l'organisation de ce cocktail d'inauguration.

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° 9

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Vous êtes assistant Maître d'Hôtel dans l'établissement (cf plaquette).

Vous vous êtes aperçu que la clientèle demandait à nouveau certaines préparations effectuées en salle de restaurant.

Vous proposez de mettre en place à la carte **LE STEAK TARTARE**.

Vous réalisez au guéridon cette prestation pour 1 personne.

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° 9

Date : vendredi 13 mai matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

Base : 8 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Bœuf haché	kg	1,200	15	18	
Œuf	Pièce	8	0,2	1,60	
Cognac	Cl	8	0,3	2,40	
Câpres	Pot	1	2	2	
Oignon haché	Kg	0,5	1	0,50	
Persil	Bouquet	1	0,8	0,80	
Ketchup		PM			
Worchestershire sauce		PM			
Tabasco		PM		2,00	
Huile		PM			
Moutarde		PM			
Sel, poivre		PM			

Coût matière total : 27,30 €

Coût matière par candidat : 3,41 €

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