

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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.

✂

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Plaquette mise à disposition par le centre d'examen.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Mise en situation du candidat

- Table ou bureau.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôles

- Date : Le samedi 20 août 2005.
- Horaires : apéritif de 200 personnes prévu à partir de 18 heures.
- Repas gastronomique pour 80 adultes et 12 repas enfants à partir de 20H30.
- Budget illimité et prestation haut de gamme.
- Disposition en tables rondes pour le repas.
- Vous souhaitez apporter le vin rouge de l'année de naissance du marié.

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : NÉGOCIATION - VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations
Culture et connaissances professionnelles	Connaissance de son établissement, des produits et des prestations
Communication	Capacité à communiquer et qualité d'expression
Profil commercial	Tenue, présentation, attitude et comportement professionnel

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	1/1

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.

✕ - - - - -

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

(Aucun temps de préparation pour les candidats).

Mise en situation du candidat

- Cet atelier se déroule en salle de restaurant ou en salle d'analyse sensorielle.
- Une table dressée à la carte pour deux personnes et un guéridon.
- Un assortiment de matériel pour le service des vins (seaux, assortiment de verres dont des verres INAO ...) permettant au candidat de faire des choix.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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 du temps et de l'espace
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 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
EPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

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 Sévre 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.

✕

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Plaquette mise à disposition par le centre d'examen.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Mise en situation du candidat

- Table ou bureau.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôles

- 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.
- Pour le dîner de gala, proposition d'une soirée à thème.
- Budget du dîner-gala en accord avec la plaquette du centre d'examen.
- Budget des autres prestations déjà établi et accepté par les 2 parties.

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : NÉGOCIATION - VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations
Culture et connaissances professionnelles	Connaissance de son établissement, des produits et des prestations
Communication	Capacité à communiquer et qualité d'expression
Profil commercial	Tenue, présentation, attitude et comportement professionnel

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	1/1

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	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° 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.

✕ - - - - -

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :
(Aucun temps de préparation).

Mise en situation du candidat :

Cet atelier se déroule en situation de restaurant.

Une table nappée pour quatre personnes.

Un assortiment de matériel de restaurant permettant aux candidats de faire des choix (plateaux, couverts, assiettes, verres à dégustation type INAO...).

Possibilité de goûter le Porto

Produits : voir fiche jointe en annexe n° 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 du temps et de l'espace
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 2005	EXAMEN	Durée	30 minutes
	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0.25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

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.

✂ - - - - -

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Plaquette mise à disposition par le centre d'examen.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Mise en situation du candidat

- Table ou bureau.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôles

- Date : Dimanche 26 juin 2005.
- Nombre d'adultes : 20 et nombre d'enfants : 6.
- Budget non déterminé.
- Négociation d'un droit de bouchon.

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : NÉGOCIATION - VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations
Culture et connaissances professionnelles	Connaissance de son établissement, des produits et des prestations
Communication	Capacité à communiquer et qualité d'expression
Profil commercial	Tenue, présentation, attitude et comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
EPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/1

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.

✂ - - - - -

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :Mise en situation du candidat

L'épreuve doit se dérouler au bar ou dans une salle de restaurant de l'établissement aménagée avec un poste bar.

Prévoir : Matériel nécessaire à la réalisation du service des apéritifs simples.

Le jury demandera 1 Ricard et 1 vermouth rouge.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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 du temps et de l'espace
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 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

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

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 :

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

Responsable commercial de votre établissement, vous recevez Monsieur VILLETELLE, 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.

✂

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Plaquette mise à disposition par le centre d'examen.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Mise en situation du candidat

- Table ou bureau.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôles

- Date : Samedi 18 juin 2005.
- Horaires : 18 heures à 22 heures.
- Nombre de personnes : 150
- Budget : en fonction de la plaquette du centre d'examen.

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : NÉGOCIATION - VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations
Culture et connaissances professionnelles	Connaissance de son établissement, des produits et des prestations
Communication	Capacité à communiquer et qualité d'expression
Profil commercial	Tenue, présentation, attitude et comportement professionnel

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	1/1

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.

✕ - - - - -

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Mise en situation du candidat

L'épreuve doit se dérouler au bar ou dans la salle de restaurant de l'établissement.

Prévoir : Matériel nécessaire à la réalisation des cocktails ainsi qu'au service du whisky.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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 du temps et de l'espace
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 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
EPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

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		
Curaçao 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		
Kirsch	Btlle	1	15,50		NB : le coût matière
Cherry brandy	Btlle	1	12,50		moyen d'un cocktail
Rhum blanc	Btlle	1	12,50		varie de 0,80 à 1,20
Rhum brun	Btlle	1	14,00		Euros
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