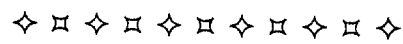


# **SUJET n° 2**

(7 pages)



**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		
	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**SUJET n° 2****ATELIER n° 1 : Vente - communication**

Vous êtes responsable commercial au sein de l'hôtel des « DEUX RIVES ».

Vous accueillez l'entraîneur de l'équipe de football de la région. Il souhaite fêter les bons résultats en organisant une soirée dans votre établissement.

À cette occasion, le meilleur joueur du championnat recevra une récompense remise par une personnalité reconnue du football.

Vous prévoyez l'organisation et les prestations de cette soirée.

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**SUJET n° 2****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Sommelier au restaurant « HANSI », vous effectuez le débouchage, le décantage et le service d'un vin rouge à une table de deux clients (membres du jury).

Vous faites une dégustation de ce vin.

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**Sujet n° 2**

Date : lundi 09 mai 2005 après-midi

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

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Vin rouge de garde ayant au moins 5 ans de vieillissement (au choix du centre d'examen)	Bouteille	8	7,00	56,00	

Coût matière Total : 56,00 €  
 Coût matière par candidat : 7,00 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
EPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>2/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**SUJET n° 2****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Responsable des banquets à l'hôtel des «DEUX RIVES», vous êtes chargé(e) d'organiser un dîner pour 140 couverts dans une semaine, selon le menu et les boissons proposés en annexe 1.

Vous venez d'engager un nouveau Maître d'hôtel banquet et un sommelier, vous donnez les consignes sur le déroulement global de la manifestation et sur le service.

Vous effectuez une mise en place type, en fonction du menu en annexe 1.

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

**Sujet n° 2****DATE : lundi 09 mai 2005 après-midi****ATELIER n° 3      ANNEXE n° 1**

<b><u>menu proposé :</u></b>	<b><u>boissons proposées</u></b>
Mise en bouche : mini tarte flambée	Coupe de Crémant d'Alsace
Foie gras de canard en brioche	AOC Alsace Grand cru Pinot gris Schlumberger Saering
Raviole de Saint-Jacques	
Filet de bœuf sauce au Pinot Noir, légumes du marché	AOC Alsace Pinot Noir
Croustillant de Munster et son mesclun de salade	AOC Alsace Gewurztraminer
Soufflé glacé au pain d'épices	Verre de liqueur de Pain d'épices
Café et Macaron de Nancy	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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	<b>2/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		
	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**SUJET n° 2**

**ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Responsable de la restauration au restaurant « HANSI », vous souhaitez améliorer la qualité de vos assiettes de saumon fumé.

Vous évaluez la qualité des deux assiettes présentées.

Sous épreuve : Service et commercialisation		2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

Sujet n° 2

Date : lundi 09 mai 2005 après-midi

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

ATELIER n° 4

ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unit.	TOTAL	Observations
Bande de saumon fumé de Norvège non tranchée	Kg	1,5	25,00	37,50	
Citron jaune	Pièce	4	0,30	1,20	
Citron vert	Pièce	4	0,50	2,00	
Tomate cerise	Barquette	1	3,20	3,20	
Aneth	Botte	1	0,90	0,90	
Oignons	Pièce	1	0,10	0,10	
Salade laitue	Pièce	½	0,60	0,30	
Pain de mie tranché toasté	Pièce	½	1,20	0,60	
Beurre	Kg	0,250	4,00	1,00	

Coût matière total : 46,80 €

Coût matière par candidat : 5,85 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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



# **SUJET n° 3**

(8 pages)



**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		
	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**SUJET n° 3****ATELIER n° 1 : Vente - communication**

En qualité de responsable restauration de l'hôtel des « DEUX RIVES », vous recevez M. BEKANE, adjoint aux sports à la mairie de Mulhouse.

Dans le cadre du départ de l'étape du tour de France, en juillet prochain, il souhaite organiser un brunch pour les mécènes.

À cette occasion, l'un des mécènes se verra remettre le diplôme du citoyen d'honneur de la ville.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		
Atelier 1 : vente - communication	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**SUJET n° 3****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes Maître d'hôtel au restaurant « HANSI ».

Afin de développer les ventes de fromages dans votre restaurant, vous mettez en place le service du fromage au plateau.

À cet effet, vous dressez le plateau de fromages en apportant les commentaires qui s'imposent.

Vous prenez la commande des clients (jury) pour dresser deux assiettes, en argumentant et en proposant un accord mets et vin.

Sous épreuve : Service et commercialisation		2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

**Sujet n° 3**

Date : mardi 10 mai 2005 matin

**FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Munster	Pièce	2	2,07	4,14	
Chaource	Pièce	2	3,00	6,00	
Ossau Iraty	Kg	0,500	17,70	8,85	
Sainte Maure de Touraine	Pièce	2	3,90	7,80	
Roquefort	Kg	0,200	15,00	3,00	
Comté	Kg	0,300	7,70	2,31	
Faisselle	Pièce	4	0,32	1,28	
Beurre d'Echiré (50g)	Pièce	8	0,60	4,80	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	21,00	2,10	
Raisins noirs	Kg	0,150	4,00	0,60	
Pommes Golden	Kg	1	1,50	1,50	
Confiture de cerises noires	Pot 250g	1	3,50	3,50	
Pain de campagne tranché 500g	Pièce	1	1,60	1,60	

Coût matière Total : 48,78 €Coût matière par candidat : 6,09 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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	<b>2/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**SUJET n° 3****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Responsable du bar le « GRETEL », vous décidez de faire une mise au point à l'approche de votre « mois Antillais » en juillet prochain.

Vous réunissez vos deux commis de bar pour leur rappeler vos exigences concernant la réalisation du cocktail (classique ou création) à base de Rhum que vous avez choisi de mettre en avant lors de cette animation.

Vous pouvez, si nécessaire, utiliser la documentation trouvée sur Internet jointe en annexe n° 1.

Sous épreuve : Service et commercialisation		2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

### Sujet n° 3

<b>ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1</b>
---------------------------------

**Informations sur le Rhum issues d'Internet [www.rhumdemartinique.com](http://www.rhumdemartinique.com)**

10 variétés de cannes à sucre sont cultivées en Martinique pour réaliser le Rhum, elles sont ramassées à peu près un an après leur plantation et cela pendant cinq à sept ans. Elles sont coupées de Février à Juin.

La coupe, le ramassage et la livraison doivent se faire rapidement (2 à 3 jours) car la canne s'abîme très vite.

Un vieux proverbe créole dit que la canne doit avoir "le pied en terre et la tête au moulin".

Après la livraison de la canne à la distillerie, elle est coupée en tronçons de plus en plus petits. Broyée successivement par trois moulins. Le jus de canne est récolté puis envoyé en cuves de fermentation, on y ajoute de l'eau pour épuiser le sucre puis on mouline de nouveau. Le jus de canne ou vesou est mis en fermentation très lentement, il atteint 5° d'alcool au bout de 24 à 48 heures.

Puis le jus de canne passe à la distillation, la colonne de distillation est chauffée à 65°, le jus va passer dans la colonne à distiller d'un plateau à l'autre, la vapeur se charge en alcool à chaque plateau par barbotage donnant peu à peu du rhum cristal à 65°.

Ensuite le rhum est stocké dans des cuves inox pour y maturer pendant cinq mois environ. Il y est brassé, aéré puis réduit avec de l'eau distillée pour atteindre son degré de consommation 50 ou 55°. Il est alors fin prêt à être mis en bouteilles.

Le rhum vieux est mis en fûts de chêne d'Amérique ayant déjà contenu du bourbon.

**Le rhum**, eau de vie de canne à sucre, provient de la fermentation alcoolique et de la distillation soit du jus (vesou) ou du sirop de canne à sucre soit de mélasses résultant de la fabrication du sucre de canne (pour le rhum industriel).

**Le rhum industriel** obtenu par la distillation des mélasses ou sirops issus de la fabrication du sucre.

**Le rhum agricole** est fabriqué essentiellement aux Antilles. Il provient de la fermentation directe du jus de canne ou vesou, sans extraction du sucre. Il est d'un goût âpre et corsé.

**Le rhum traditionnel** : c'est le rhum de consommation courante, incolore ou coloré soit par un vieillissement, soit par addition de caramel.

**Le rhum "grand arôme"** qualifie des rhums de mélasse particulièrement aromatisés. Ils sont obtenus par fermentation de longue durée, de 8 à 10 jours.

**Le rhum vieux** est obtenu après un séjour minimal de trois ans en fûts de chêne. Il est d'une belle couleur ambrée, ainsi que d'un bouquet très particulier.

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
EPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>2/3</b>

## Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation		2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

Sujet n° 3

DATE : mardi 10 mai 2005 matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**ATELIER n° 3      ANNEXE n° 2****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Curacao orange	Btlle	1	12,50		
Cointreau	Btlle	1	13,00		
Vodka	Btlle	1	11		
Tequila	Btlle	1	12		
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		
Cherry Brandy	Btlle	1	12,50		
Rhum blanc	Btlle	1	12,50		
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'orange	Litre	1	1,50		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,50		
Jus d'ananas	Litre	1	1,50		
Jus de citron	Litre	1	1,50		
Jus de carotte	Litre	1	1,87		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,52		
Soda	Btlle	1	1,00		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	4	0,30		
Citrons verts	Pièce	4	0,50		
Œufs	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		

NB : le coût matière moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 Euro

Coût matière par candidat

2,40 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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	3/3

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**SUJET n° 3****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Maître d'hôtel au restaurant « HANSI » vous contrôlez la réalisation des crêpes flambées pour 2 personnes.

Vous faites part à votre chef de rang de vos observations et vous apportez les éventuelles corrections.



Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

**Sujet n° 3**

Date : mardi 10 mai 2005 après-midi

**FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 4      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Crêpes	Pièce	48	0,03	1,44	
Beurre	Kg	1	4,50	4,50	
Citron jaune	Pièce	8	0,30	2,40	
Jus d'orange	Litre	3	1,50	4,50	
Sucre poudre	Kg	1	1,10	1,10	
Grand Marnier	Btllé	¼	13,00	3,25	
Cognac 3***	Btllé	¼	9,50	2,40	

Coût matière Total : 19,59 €

Coût matière par candidat : 2,45 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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	<b>2/2</b>