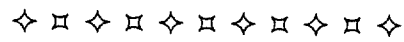


SUJET n° 4

(7 pages)



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° 4**ATELIER n° 1 : Vente - communication**

Responsable commercial(e) à l'hôtel « DES DEUX RIVES », vous recevez M. DUCHAN, secrétaire général de M. Le Préfet de Région. À l'occasion de la fête Nationale du 14 juillet, M. Le Préfet souhaite organiser une Garden-Party pour les entreprises, les artisans et les élus (forces vives de la région). Cette manifestation aura lieu dans votre établissement autour de la piscine. M. le Préfet désire des buffets à thème autour des spécialités régionales.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

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

Vous êtes Maître d'hôtel à la « WINSTUB ».

Vous réalisez un steak tartare au guéridon pour un client et vous le servez.

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° 4

Date : mardi 10 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
Bœuf haché	Kilo	1,200	14,00	16,80	
Oignons hachés	Kilo	0,200	0,70	0,14	
Persil haché	Bouquet	1	0,80	0,80	
Câpres	Pot	1	4,50	4,50	
Œufs	Pièce	8	0,20	1,60	
Cornichons hachés	Kilo	0,100	4,50	0,45	
Moutarde	Kilo	0,5	1,20	0,60	
Huile d'arachide	Litre	0,5	1,00	0,50	
Tomato ketchup	Btlle	1	1,50	1,50	
Worcestershire sauce	Btlle	1	2,30	2,30	
Tabasco	Btlle	1	2,80	2,80	
Cognac	Btlle	0,50	10,50	5,30	
Citrons	Pièce	4	0,30	1,20	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	

Coût matière Total : 38,48 €

Coût matière par candidat : 4,81€

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

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

Maître d'hôtel du room-service de l'hôtel des « DEUX RIVES », vous profitez de l'arrivée de 2 nouveaux employés pour réaliser une formation sur la préparation du plateau petit-déjeuner continental en chambre pour 2 personnes.

À l'aide du matériel et des produits mis à votre disposition, vous présentez vos exigences pour la mise en place type du plateau et celles pour la réalisation à partir d'une commande fictive.

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° 4

DATE : mardi 10 mai 2005 après-midi

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
- Café (thermos)	Litre	2	1,82	3,64	
- Thermos eau chaude	Litre	2	-	-	
- Lait chaud (thermos)	Litre	1	0,68	0,68	
- Lait froid	Litre	1	0,68	0,68	
- Sachet chocolat	Pièce	8	0,15	1,20	
- Sachet de thé nature	Pièce	8	0,048	0,38	
- Sucre blanc emballé	Pièce	20	0,005	0,10	
- Confiture (assortiment de petit pot)	Pièce	8	0,10	0,80	
- Miel (petit pot)	Pièce	4	0,230	0,92	
- Jus d'orange	Litre	1	1,15	1,15	
- Jus de pamplemousse	Litre	1	1,40	1,40	
- Mini viennoiseries (assortiment)	Pièce	8	0,14	1,12	
- Petits pains	Pièce	4	0,12	0,48	
- Micro-beurre 10 g	Pièce	8	0,08	0,64	
- Citron	Kg	0,200	1,30	0,26	
- Confitures individuelles (3 fruits)	Pièce	6	0,30	1,80	

Coût matière total : 15.25 €

Coût matière par candidat : 1.91 €

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

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

Responsable de la restauration au restaurant « HANSI » vous décidez d'évaluer et de contrôler le travail effectué au bar lors du service d'apéritifs.

Aujourd'hui vous contrôlez votre commis-barman qui effectue le service des apéritifs suivants :

- 1 Porto

- 1 Vermouth blanc

- 1 Anisé

Vous observez et évaluez sa prestation. Vous prenez les décisions qui s'imposent.

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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° 4**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
Vermouth dry	Btle	½	9.90	4,95	
Anisé	Btle	½	11.50	5,75	
Porto rouge	Btle	½	9.14	4,57	
Oranges	Pièce	2	0.30	0,60	
Citrons jaunes	Pièce	4	0.30	1,20	

Coût matière total : 17,07 €Coût matière par candidat : 2,14 €

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° 5

(7 pages)



HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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° 5

ATELIER n° 1 : Vente - communication

Vous recevez M. SAVAGNIN, président du club des Épicuriens Oenophiles, qui souhaite organiser un dîner dégustation de 40 couverts au restaurant « HANSI ».

Le thème de l'Alsace est retenu pour cette soirée.

Vous proposez les prestations appropriées à ce type de manifestation.

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

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

Vous souhaitez inscrire à votre carte des vins un nouveau produit que vous proposerez avec votre gamme de desserts du restaurant.

Votre négociant vigneron vous propose 2 vins différents : un vin doux naturel et un vin blanc liquoreux.

Vous procédez à la dégustation commentée de ces 2 vins et justifiez vos choix.

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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° 5**Date : mercredi 11 mai 2005 matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit .	TOTAL	Observations
Vin doux naturel : Banyuls rouge	Bouteille	2	8,00	16,00	
Vin blanc moelleux ou liqueureux : (Vin au choix du centre d'examen)	Bouteille	2	8,00	16,00	

Coût matière total : 32,00 €

Coût matière par candidat : 4,00 €

SESSION 2005	EXAMEN	Durée	30 mn
	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

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

Vous êtes responsable de la restauration. Vous avez décidé de mettre à la carte le steak tartare.

Vous organisez une séance de formation à l'attention de vos 2 chefs de rang.

Vous profitez de cette occasion pour rappeler l'importance des règles d'hygiène et de l'information sur la traçabilité du produit.

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° 5

DATE : mercredi 11 mai 2005 matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Bœuf haché	Kilo	1,200	14,00	16,80	
Oignons hachés	Kilo	0,200	0,70	0,14	
Persil haché	Bouquet	1	0,80	0,80	
Câpres	Pot	1	4,50	4,50	
Œufs	Pièce	8	0,20	1,60	
Cornichons hachés	Kilo	0,100	4,50	0,45	
Moutarde	Kilo	0,5	1,20	0,60	
Huile d'arachide	Litre	0,5	1,00	0,50	
Tomato ketchup	Btlle	1	1,50	1,50	
Worcestershire sauce	Btlle	1	2,30	2,30	
Tabasco	Btlle	1	2,80	2,80	
Cognac	Btlle	0,50	10,50	5,30	
Citrons	Pièce	4	0,30	1,20	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	
Salade laitue	Pièce	1	1,5	1,5	
Tomates	Kg	2	1,25	2,5	

Coût matière total : 42,48 €Coût matière par candidat : 5,31 €

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

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

Maître d'hôtel au restaurant « HANSI », vous contrôlez le travail d'un stagiaire qui procède à la mise en place et au service du petit-déjeuner continental, pour une table ronde de deux personnes (un café noir et un thé au citron).

Vous observez et évaluez sa prestation. Vous prenez les décisions qui s'imposent.

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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° 5

Date : mercredi 11 mai 2005 matin

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

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
- Café (thermos)	Litre	2	1,82	3,64	
- Thermos eau chaude	Litre	2	-	-	
- Sachet de thé nature	Pièce	8	0,048	0,38	
- Sucre blanc emballé	Pièce	20	0,005	0,1	
- Confiture (assortiment de petit pot)	Pièce	8	0,10	0,80	
- Miel (petit pot)	Pièce	4	0,230	0,92	
- Jus d'orange	Litre	1	1,15	1,15	
- Jus de pamplemousse	Litre	1	1,40	1,40	
- Mini viennoiseries (assortiment)	Pièce	8	0,14	1,12	
- Petits pains	Pièce	4	0,12	0,48	
- Micro-beurre 10 g	Pièce	8	0,08	0,64	
- Citron	Kg	0,200	1,30	0,26	

Coût matière total : 10,89 €Coût matière par candidat : 1,37 €

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