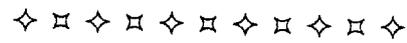


SUJET n° 8

(6 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° 8**ATELIER n° 1 : Vente - communication**

Maître d'hôtel, responsable des banquets à l'hôtel des « DEUX RIVES » vous recevez Monsieur et Madame POULY qui souhaitent organiser le mariage de leur fils dans votre établissement.

Vous proposez des 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° 8**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Afin d'animer la soirée à thème sur la mer prévue en fin d'année, la direction souhaite mettre en avant le saumon. Elle vous demande en tant que Maître d'hôtel de réaliser un tartare de saumon.

Après avoir pris connaissance du panier mis à votre disposition, vous réalisez et dressez cette entrée pour deux personnes.

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° 8**Date : jeudi 12 mai 2005 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° : 2 ANNEXE n° : 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Saumon cru filet	kg	1,6	14,00	22,40	Produits à choisir par le candidat
Laitue nettoyée	Pièce	2	0,46	0,92	
Tomates cerises	Barquette	1	1,12	1,12	
Citron	Pièce	8	0,10	0,80	
Citron vert	Pièce	4	0,30	1,20	
Aneth hachée	Bouquet	1	0,87	0,87	
Coriandre hachée	Bouquet	1	0,77	0,77	
Persil haché	Bouquet	1	0,40	0,40	
Ciboulette hachée	Bouquet	1	0,90	0,90	
Crème fraîche épaisse	L	0,500	2,08	1,04	
Huile d'arachide	L	1	0,60	0,60	
Huile d'olive	L	0,5	2,69	1,35	
Échalotes ciselées	Kg	0,100	0,41	0,04	
Sel, poivre	PM				

Coût matière Total : 32,41 €Coût matière par candidat : 4,05 €

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

Responsable de la restauration, vous effectuez ce jour une formation sur le service et la commercialisation du vin blanc. Vous avez sélectionné deux nouveaux produits. Après dégustation des produits avec vos chefs de rang, vous définissez des accords mets et vins en relation avec la carte du restaurant « HANSI ».

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° 8

DATE : jeudi 12 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
2 vins blancs différents					
AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lies	Bouteille	2	4.00	8.00	
AOC Alsace Gewürztraminer	Bouteille	2	9.80	19.60	

Coût matière total : Coût matière par candidat :

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

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° 8

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

Responsable de la restauration au restaurant gastronomique « HANSI », vous réunissez ce jour deux chefs de rang afin de faire le point sur la qualité de mise en place au restaurant, l'objectif étant d'en obtenir l'harmonie.

Vous contrôlez la réalisation de la mise en place à la carte de 2 tables de 2 couverts effectuée par votre personnel.

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