

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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° 2****Mardi 9 mai 2006 – après-midi****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Ananas frais	Pièce	4	2.47	9.88	Tous les Ingrédients Ne sont pas utilisés
Kiwi	Pièce	8	0.20	1.60	
Fraises	Kilo	1	5.34	5.34	
Bananes	Pièce	8	0.22	1.76	
Oranges	Pièce	8	0.50	4	
Carambole	Pièce	2	1.38	2.76	
Physalis	Barquette	2	2.40	4.80	
Mangue	pièce	4	1.50	6.00	
Coulis de fruits rouges	Litre	0.5	3.80	1.90	
Sucre en poudre	kilo	0.5	1.00	0.50	
Feuilles de menthe fraîche	botte	1	1.83	1.83	
<i>Au choix du candidat</i>					
Grand Marnier Rouge	Bouteille	1	12.95	12.95	
Kirsch	Bouteille	1	12.19	12.19	
Armagnac	Bouteille	1	12.67	12.67	
Rhum blanc	Bouteille	1	10.67	10.67	
					Le coût moyen est évalué à 0.30 € par candidat

Coût matières total :

**88.85 €**

Coût matières moyen par candidat :

**11.11 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2006	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° 2**

Mardi 9 mai 2006 – après-midi

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

Responsable de restauration dans l'hôtel restaurant de la plaquette du centre d'examen, vous recevez Madame DUMAS et Monsieur BURTON de la société « Amélys.net » leader régional en matériels informatiques pour les entreprises et les collectivités.

Ils souhaitent organiser une journée d'étude dans votre établissement et clore celle-ci par un apéritif dînatoire.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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**

Mardi 9 mai 2006 – après-midi

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

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant de votre établissement.

Vous réalisez 2 assiettes de fruits à partir de la corbeille mise à votre disposition.

Cette préparation sera réalisée au buffet.

Vous commentez votre prestation et rappelez l'intérêt que peut susciter l'animation par les techniques de restaurant.

.....

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
<b>Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons</b>	<b>1 heure</b>	<b>Coef 0,5</b>
<b>Atelier 1 : négociation - vente</b>	<b>30 minutes</b>	<b>Coef 0,25</b>
<b>Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique</b>	<b>30 minutes</b>	<b>Coef 0,25</b>

**SUJET n° 3**

Mercredi 10 mai 2006 – matin

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

Madame ou monsieur MOULINEAU, responsable de SMELLY COSMETIQUES, souhaite présenter les nouveaux produits à ses collaboratrices.

Attaché(e) commercial(e) de votre établissement, vous la (le) recevez et négociez cette manifestation.

.....

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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**

Mercredi 10 mai 2006 – matin

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

Vous êtes responsable de la restauration et par conséquent de l'achat des vins du restaurant de l'hôtel de la plaquette.

Vous souhaitez faire la promotion des vins rosés pour la saison estivale.

Vous procédez à la dégustation comparative de vins rosés afin de mettre une de ces deux références à la carte en « coup de cœur » du sommelier.

Vous justifiez vos choix.

.....

HRE4ARP

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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° 3**

**Mercredi 10 mai 2006 - matin**

**FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

**ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1**

**Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
A.O.C. Cabernet d'Anjou	Bouteille de 75 cl	2	3.00	6	
A.O.C Côtes de Provence Rosé	Bouteille de 75 cl	2	3.00	6	

Coût matières total : 12 €

Coût matières moyen par candidat : 1.50 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2006	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

## HRE4ARP

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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**

Mercredi 10 mai 2006 – après-midi

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

Responsable du service des banquets et séminaires de l'établissement du centre d'examen, vous recevez madame ou monsieur JOLIVET, Directeur(rice) Général(e) d'une société industrielle, accompagné(e) de son assistant(e).

Madame ou monsieur JOLIVET souhaite profiter du passage en France d'une délégation japonaise pour signer avec ce pays un très important contrat industriel.

Pour cela, il a choisi votre établissement pour organiser cette réunion essentielle pour la société.

RE4ARP

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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**

Mercredi 10 mai 2006 – après-midi

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

Maître d'hôtel au restaurant du centre d'examen, vous procédez au dressage et au service du plateau de fromages du jour. Vous effectuez le service pour 2 clients.

Vous apportez tous les commentaires nécessaires à la mise en place, à la connaissance et à la commercialisation des fromages.

Vous commentez et justifiez vos choix.



**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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****Mercredi 10 mai 2006 – après-midi****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Livarot	Pièce	2	9.14	18.28	
Camembert de Normandie	Pièce	2	2.59	5.18	
Cantal	Kg	0,500	10.50	5.25	
Sainte-Maure de Touraine	Pièce	3	3,44	10.32	
Roquefort	Kg	0,400	17.32	6.92	
Comté	Kg	0,400	7.88	3.15	
Micro-beurre 10 g	Pièce	16	0.20	3.20	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	21.00	2.10	
Raisins noirs	Kg	0,150	4.00	0.60	
Pommes	Kg	1	1.50	1.50	
Pain de campagne tranché 500g	Pièce	1	1.60	1.60	

Coût matières Total : **58.10 €**Coût matières par candidat : **7.26 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2006	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
<b>Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons</b>	<b>1 heure</b>	<b>Coef 0,5</b>
<b>Atelier 1 : négociation - vente</b>	<b>30 minutes</b>	<b>Coef 0,25</b>
<b>Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique</b>	<b>30 minutes</b>	<b>Coef 0,25</b>

**SUJET n° 5**

Jeudi 11 mai 2006 – matin

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

Vous êtes le responsable commercial de l'établissement de la plaquette.

Madame et monsieur MARNAUD souhaitent organiser le baptême de leur fille.

Vous les recevez et leur présentez des propositions adaptées.

**HRE4ARP**

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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° 5**

Jeudi 11 mai 2006 – matin

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

Responsable des banquets dans l'établissement de la plaquette du centre d'examen, vous réalisez la mise en place d'un café accueil pour 20 personnes.

Vous procédez au nappage et au dressage du buffet. Justifier vos choix.

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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° 5****Jeudi 11 mai 2006 - matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Café thermos	Litre	2	1,82	3,64	Les matières d'œuvre ne seront pas consommées
Sachet Thé	Pièce	8	0,048	0,38	
Sachet chocolat	Pièce	8	0,15	1,20	
Lait chaud thermos	Litre	1	0,68	0,68	
Lait froid	Litre	1	0,68	0,68	
Thermos eau chaude	Litre	2	-	-	
Sucre enveloppé	Pièce	40	0,05	2	
Sachet Canderel	Pièce	12	0,08	0,96	
Beurre (Micro beurre 10 gr)	Pièce	24	0,04	0,96	
Confitures assorties (petit pot individuel)	Pièce	18	0,10	1,80	
Miel (petit pot)	Pièce	6	0,23	1,38	
Jus d'orange	Litre	2	1,15	2,30	
Jus de pamplemousse	Litre	2	1,40	2,80	
Mini-viennoiserie assortie Croissants, pains au chocolat, pain aux raisins, brioches.	Pièce	8 de chaque sorte	0,15	4,80	
Petit pain	Pièce	20	0,20	4,00	

Coût matières total :

27,58 €

Coût matières moyen par candidat :

3,45 €

SESSION 2006	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	2/2

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
<b>Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons</b>	<b>1 heure</b>	<b>Coef 0,5</b>
<b>Atelier 1 : négociation - vente</b>	<b>30 minutes</b>	<b>Coef 0,25</b>
<b>Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique</b>	<b>30 minutes</b>	<b>Coef 0,25</b>

**SUJET n° 6**

**Jeudi 11 mai 2006 – après-midi**

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

**Vous êtes responsable du service restauration de l'hôtel du centre d'examen.**

**La société MARKOU vous a contacté pour organiser l'arbre de Noël des enfants du personnel, suivi d'un repas de fête avec animations.**

**Le responsable du comité d'entreprise, Monsieur (ou Madame) MERCIER, a rendez-vous avec vous.**

**Vous le (la) recevez et lui proposez les prestations adaptées à ses besoins.**

.....

**HRE4ARP**

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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° 6**

Jeudi 11 mai 2006 – après-midi

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

Vous êtes responsable du bar de l'établissement de la plaquette et soucieux de satisfaire votre clientèle. Vous proposez dans le cadre de la formule « cocktails du jour », 1 cocktail « short drink » classique à base de **gin**.

Vous le réalisez en justifiant vos choix et proposez une argumentation commerciale.

.....

HRE4ARP

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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° 6**

**Jeudi 11 mai 2006 – après-midi**

**FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

**ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1**

**Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11.43		Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,76 à 1,14 €.
Tequila	Bouteille	1	12.00		
Vodka	Bouteille	1	11.00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12.19		
Cointreau	Bouteille	1	12.95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12.95		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7.62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9.90		
Campari	Bouteille	1	11.43		
Crème de Cassis	Bouteille	1	6.55		
Liqueur d'abricot	Bouteille	1	12.19		
Cognac	Bouteille	1	10.67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10.67		
Porto rouge	Bouteille	1	9.14		
Kirsch	Bouteille	1	12.19		
Cherry brandy	Bouteille	1	12.19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10.67		
Rhum brun	Bouteille	1	12.19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18.29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2.09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1.75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2.77		
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		
Jus de Raisin	Litre	1	1.52		
Soda	Bouteille	1	1.52		
Oranges	Pièce	2	0.30		
Citrons	Pièce	4	0.30		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1.21		
Carambole	Pièce	2	0.80		
Physalis	Barquette 200grs	1	1.50		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angostura	Flacon	1	12.80		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1.80		

Coût matières total :

Coût matières moyen par candidat :

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2006	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° 7**

Vendredi 12 mai 2006 – matin

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

M. RIVALIN, président du club de cigares « Montecristo », souhaite organiser le dîner mensuel dans votre établissement.

En qualité d'attaché(e) commercial(e), vous le recevez et proposez un menu « dégustation ».



**HRE4ARP**

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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**

Vendredi 12 mai 2006 – matin

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

Afin d'apporter une animation supplémentaire à votre semaine à thème sur la Bretagne, vous souhaitez réaliser un dessert « création » à base de crêpes flambées.

Vous effectuez cette prestation pour 2 personnes.

✓ [REDACTED]

HRE4ARP

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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° 7**

**Vendredi 12 mai 2006 - matin**

**FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

**ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1**

**Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Crêpes	Pièce	32	0.06	1.92	Coût matières moyen 0.30 €
Sucre	Kg	0.500	1.25	0.63	
Beurre	Kg	0.125	5.24	1.31	
Jus d'orange	Litre	1	1.49	1.49	
Jus de pomme	Litre	1	1.52	1.52	
Pommes	kg	1	1.50	1.50	
Poires	kg	1	1.90	1.90	
Citron	Pièce	4	0.30	1.20	
Grand Marnier	bouteille	1	12.95	12.95	
Cognac	bouteille	1	10.67	10.67	
Calvados	bouteille	1	17.50	17.50	
Pommeau	bouteille	1	11.00	11.00	
Glace vanille	Litre	1	4.50	14.50	
Crème fraîche	Litre	0.5	2.50	1.25	

Coût matières total :

79.34 €

Coût matières moyen par candidat :

9.91 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2006	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2