

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

Vous occupez le poste de directeur des banquets à l'hôtel des «DEUX RIVES» à Strasbourg.

Vous recevez Mme DUBOURG, responsable de formation d'une société régionale spécialisée dans le « télémarketing ». Elle souhaite organiser dans vos locaux une journée de formation à l'attention de collaborateurs récemment recrutés.

Vous proposez à Mme DUBOURG une organisation qui réponde à ses attentes.

✂

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

Vous êtes Maître d'hôtel au restaurant des «DEUX RIVES».

À partir des produits mis à votre disposition, vous réalisez, au buffet, deux assiettes « créativité » que vous servez, en entrée, à une table de clients habitués.

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 : mardi 9 mai 2006 après-midi
FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Avocat	Pièce	8	0,59	4,72	
Pamplemousse	Pièce	8	0,686	5,49	
Crevettes décortiquées saumure	Kg	1	10.02	10.02	
Crevettes bouquet	Kg	1	17.02	17.02	
Persil haché	Botte	1	0.73	0.73	
Tomates	Kg	2	1	2	
Mesclun	Kg	0.5	7.90	3.95	
Tomato ketchup	Btlle	1	2.07	2.07	
Worcestershire sauce	Btlle	1	2,22	2,22	
Tabasco	Btlle	1	2,63	2,63	
Cognac	cl	8	0.2	1.60	
Armagnac	cl	8	0.2	1.60	
Mayonnaise	litre	1	2,30	2,30	
Citron	Pièce	16	0,25	4,00	
Paprika	Flacon	1	1.05	1.05	
Vinaigre de framboise	Btlle	1	1,95	1,95	
Vinaigre balsamique	Btlle	1	5,75	5,75	
Huile d'arachide	Btlle	1	1,70	1,70	
Huile d'olives	Btlle	1	3,85	3,85	
Sel et poivre du moulin	PM				

Coût matières Total : 74.65 €

Coût matières par candidat : 9.33 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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° 2**ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Responsable du restaurant « Hansi », vous avez choisi le vin du mois au verre.

Afin d'en assurer la promotion, vous organisez, comme d'habitude, la séance de dégustation de ce vin avec votre personnel de salle. Vous déterminez ensemble un argumentaire commercial.

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

Responsable des banquets à l'hôtel des « DEUX RIVES », vous recevez Monsieur et Madame VARGUET, représentants du comité d'entreprise de la société « TECHNICONSEIL », spécialisée dans le conseil en informatique.

Ils souhaitent organiser le repas de fin d'année du personnel.

Vous menez la négociation et vous proposez une organisation pour cette 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° 3**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant « Hansi », vous envisagez l'organisation d'une soirée sur le thème de la Normandie. Dans cette optique, vous réalisez et dressez un dessert flambé, pour deux personnes à partir des produits proposés.

Vous dégustez et argumentez votre réalisation.



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**FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****Date : mercredi 10 mai 2006 matin****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Crêpes	Pièce	32	0,10	3,20	4 pièces par candidat
Calvados	cl	40	0,20	8,00	
Cidre Brut	Bttle	1	2,00	2,00	
Pomme Golden	kg	2	1,30	2,60	
Pomme Granny Smith	kg	2	1,65	3,30	
Pomme Reinette	kg	2	1,30	2,60	
Crème liquide	Litre	0,5	3,60	1,80	
Crème épaisse	kg	0,500	2,22	1,11	
Beurre micro 10 gr	pièce	16	0,04	0,64	
Sucre en poudre	Kg	0,500	1,72	0,86	
Coût matières total				26,11 €	
Coût matières par candidat				3,26 €	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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° 3**ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable du bar « GRETEL » vous souhaitez former vos jeunes commis de bar à l'élaboration des cocktails au shaker, en particulier les sans alcool.

Aujourd'hui, vous leur proposez et argumentez une création.

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 : mercredi 10 mai 2006 matin

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

Base : 8 personnes

DENREES	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		
Vodka	Bouteille	1	11		
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		
Campani	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	3.04		
Sirop de menthe	Bouteille	1	3.04		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	4.57		
Jus d'orange	Litre	1	1.06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1.21		
Jus d'ananas	Litre	1	1.52		
Jus de citron	Litre	1	1.52		
Jus de Carotte	Litre	1	1.87		
Jus de pomme	Litre	1	1.52		
Jus de Tomate	Litre	1	1.87		
Jus de Raisin	Litre	1	1.52		
Soda	Bouteille	1	1.52		
Orange	Pièce	2	0.30		
Citron	Pièce	4	0.30		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1.21		
Cerfeuil / Ciboulette / Aneth	PM		0.20		
Carambole	Pièce	2	0.8		
Physalis	Barquette 200grs	1	1.5		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angostura	Flacon	1	18.29		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1.80		

Coût matières total : Produits du bar mis à disposition

Coût matières moyen par candidat : 2,28 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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° 3**ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Maître d'hôtel du restaurant « HANSI », vous avez reçu des plaintes en ce qui concerne le service des vins blancs.

Vous contrôlez le service effectué par un chef de rang, relevez les erreurs et apportez des solutions.



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**FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

Date : mercredi 10 mai 2006 matin

ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unit.	TOTAL	Observations
Le choix du vin blanc est laissé à l'appréciation du centre d'examen	Bouteille	8	3,00	24,00	

Coût matières total : 24,00 €

Coût matières par candidat : 3 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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° 2**DATE : mardi 9 mai 2006 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Vin moelleux AOC Jurançon	Bouteille	4	6,00	24,00	

Coût matières total : 24,00 €Coût matières par candidat : 3,00 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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° 2**ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Vous êtes responsable de la restauration au « Hansi ».

Vous décidez de contrôler la réalisation d'un cocktail élaboré au shaker, le « Jack Rose », réalisé par votre nouveau commis de bar.

Vous analysez et rectifiez éventuellement la prestation.

✂

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 : mardi 9 mai 2006 après-midi

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

ATELIER n° 4

ANNEXE n° 1

Base : 8 personnes

DENREES	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		
Vodka	Bouteille	1	11		
Curacao 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	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 Carottes	Litre	1	1.87		
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		
Cerfeuil / Ciboulette / Aneth	PM		0.20		
Carambole	Pièce	2	0.8		
Physalis	Barquette 200grs	1	1.5		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angostura	Flacon	1	18.29		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1.80		

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

Coût matières moyen par candidat :

2,28 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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 - Atelier	2/2