

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**

Dans le cadre d'un échange culturel entre votre ville et la ville de Madrid qui aura lieu du 10 au 15 juillet 2006, vous recevez Monsieur GILBERT, responsable à la mairie.

Il souhaite organiser dans votre établissement le repas de clôture de la semaine d'échange.

Il a pris rendez-vous. Vous le recevez aujourd'hui pour négocier la manifestation en qualité de responsable des banquets.

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**

Vous êtes responsable de la restauration au restaurant « HANSI », vous décidez de promouvoir la vente de fromages au plateau.

À partir de produits mis à votre disposition vous préparez un plateau de fromages, justifiez vos choix de présentation et argumentez une politique de commercialisation.

✂

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 : vendredi 12 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
Roquefort	Kg	0.500	16.90	8.45	
Sainte-Maure de Touraine	Pièce	2	3.63	7.26	
Munster (500g)	Pièce	1	4,82	4,82	
Comté	Kg	0,500	8.30	4,15	
Camembert de Normandie	Pièce	2	2.72	5.44	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	5.78	0.57	
Noisettes	Kg	0,100	14.76	1.47	
Raisin noir	Kg	0,500	2.58	1.29	
Figues sèches	Kg	0,200	13.80	2.76	
Pain de campagne tranché	Pièce	1	1,12	1,12	
Micro beurre (10 g)	Pièce	16	0,04	0.64	

Coût matières total	:	37.97 €
Coût matières par candidat	:	4.74 €

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

Maître d'hôtel au restaurant « HANSI », vous avez décidé d'ajouter sur votre carte des desserts les pêches flambées.

Vous réunissez deux chefs de rang pour définir les techniques d'élaboration et l'argumentaire commercial.

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**FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

Date : vendredi 12 mai 2006 après-midi

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Oreillons de Pêches	Boîte 5/1	1	6.30	6.30	
Sucre poudre	kg	1	1.72	1.72	
Cointreau ou Grand Marnier	Bouteille	0.5	12.95	6.48	
Cognac ***	Bouteille	0.5	13.95	6.98	
Crème de pêche	Bouteille	0.5	12.95	6.48	
Glace vanille	L	1	2.21	2,21	
Citron	kg	1	2.08	2.08	

Coût matières total : 32.25 €

Coût matières par candidat : 4.03 €

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

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**

En qualité de responsable de la restauration, vous décidez d'évaluer et de contrôler la qualité des prestations servies au bar « GRETEL ».

Vous vous intéressez aujourd'hui au service des boissons chaudes effectué par un commis au bar, soit 1 expresso – 1 thé citron – 1 infusion.

Après avoir évalué la prestation vous faites les commentaires qui s'imposent.
Vous proposez des solutions pour remédier aux erreurs observées.



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 : vendredi 12 mai 2006 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 4****ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unit.	TOTAL	Observations
Café moulu	Kg	0,100	11.60	1.16	Non utilisé
Sucre morceau emballé	Pièce	40	0,005	0,20	
Sucre roux	Kg	0.200	3.37	0.68	
Canderel	dosette	12	0.014	0.17	
Thé en sachet	Pièce	25	0.0784	1.96	
Infusions en sachet (3 choix)	sachet	25	0.0588	1.47	

Coût matières total : **5.64 €**Coût matières par candidat : **0.70 €**

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