

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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) de l'hôtel des « DEUX RIVES », vous recevez Monsieur LEFORT, responsable des laboratoires pharmaceutiques NERCK et un de ses collaborateurs.

Ils souhaitent recevoir dans vos locaux des visiteurs médicaux pour une journée de travail.

✍

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		
	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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**

Responsable de la WINSTUB, vous recevez aujourd'hui deux touristes qui visitent la région. Bien que septiques, ils sont tentés par la dégustation d'un fromage de Munster accompagné d'un verre de Gewurztraminer AOC Alsace.

Vous effectuez et commentez la dégustation de ces deux produits afin de les convaincre que cet accord est judicieux.

.....

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 : mercredi 10 mai 2006 après-midi**

**FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

**ATELIER n° : 2    ANNEXE n° : 1**

**Nombre de candidats : 8**

DENREES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Munster fermier AOC (500 g)	Pièce	1	6.50	6.50	
AOC Alsace Gewurztraminer	Bouteille	2	8.75	17.50	

Coût matières total : **24.00 €**  
 Coût matières moyen 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	<b>2/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		
Atelier 1 : vente - communication	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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**

Chef barman, vous avez recensé des plaintes de vos clients en ce qui concerne le service des apéritifs. Vous réunissez deux barmen pour vérifier leur travail et éventuellement leur rappeler les exigences du service des ABA et des ABV.

2

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

Date : mercredi 10 mai 2006 après-midi

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

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Ricard ou Pastis	Bouteille	0.5	15.74	7.87	Tous les produits ne seront pas consommés.
Suze	Bouteille	0.5	7.95	3.98	
Campari	Bouteille	0.5	18.13	9.07	
Martini rouge	Bouteille	0.5	8.60	4.30	
Martini Blanc	Bouteille	0.5	7.84	3.92	
Saint Raphaël	Bouteille	0.5	8,80	4.40	
Oranges	KG	1	1.85	1.85	
Citrons	KG	1	2.10	2.10	

Coût matières total : 37.50 €

Coût matières par candidat : 4.69 €

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**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>		
Atelier 1 : vente - communication	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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**

Le questionnaire de satisfaction mis en place par vos soins révèle un mécontentement de la clientèle sur la prestation :

**Tartare de saumon.**

Vous décidez de vérifier la préparation de ce mets effectué par l'un de vos chefs de rang.  
Vous analysez son travail et vous rectifiez si nécessaire.

✂

**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****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

Date : mercredi 10 mai 2006 après-midi

ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1

Base : 8 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Citron jaune	Pièce	8	0,25	2,00	
Citron vert	Pièce	8	0,7	5,60	
Ciboulette ciselée	Botte	1	1,05	1,05	
Aneth hachée	Botte	1	1,05	1,05	
Aneth branche	Botte	1	1,05	1,05	
Persil haché	Botte	1	1,05	1,05	
Echalotes ciselées	Kg	0,5	1,42	0,71	
Mesclun	Kg	0,5	7,90	3,95	
Tomate cerise	Barquette	1	2,05	2,05	
Câpres	Pot	1	2,10	2,10	
Huile arachide	Litre	1	1,70	1,70	
Huile olive	Litre	1	3,85	3,85	
Tomato ketchup	Flacon	1	2,05	2,05	
Worcestershire sauce	Flacon	1	2,25	2,25	
Tabasco	Flacon	1	2,63	2,63	
Sel	PM	PM	PM	PM	
Poivre	PM	PM	PM	PM	
Moutarde	Kg	0,500	1,44	0,72	
Crème fraîche épaisse	litre	1	2,22	2,22	
Œufs crus	Pièce	12	0,12	1,44	
Saumon cru filet sans peau	Kg	2	12,00	24,00	

Coût matières total : 61,47 €

Coût matières moyen par candidat : 7,68 €

SESSION 2006	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**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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 êtes attaché(e) commercial(e) de l'hôtel des « DEUX RIVES ».

Vous recevez ce jour Monsieur LIDANE responsable d'une équipe de football de renommée nationale et son associé qui désirent réaliser une collation suivie d'une réunion d'avant match dans votre établissement.

Les chambres des joueurs ont été directement réservées auprès de la réception.

✂

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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**

Afin de satisfaire la demande d'une clientèle familiale, vous mettez en place une assiette de fruits frais destinée aux enfants.

Vous réalisez une assiette, préparée au buffet.

✂

## 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 : 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
Ananas frais	Pièce	4	2.60	10.40	Tous les ingrédients ne seront pas utilisés
Kiwi	Pièce	8	0.21	1.68	
Fraises	Kilo	1	5,34	5,34	
Bananes	Pièce	8	0.22	1.76	
Oranges	Pièce	8	0.50	4.00	
Sucre en poudre	Kilo	0,5	1.72	0.86	
Feuilles de menthe	Botte	1	1,05	1,05	
Carambole	Pièce	2	1.45	2.90	
Physalis	Barquette	2	2.58	5.16	
Noix de coco râpée	kg	0.200	2.80	0.56	
Coulis de fruits rouges	Litre	1	9.25	9.25	

Coût matières total : 

48.56 €
---------

Coût matières moyen par candidat : 

6.07 €
--------

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	<b>2/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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**

Responsable du restaurant « HANSI », vous avez décidé d'étoffer la carte des vins d'Alsace en ajoutant une AOC Alsace Riesling.

Comme vous le faites habituellement, vous réunissez deux de vos commis pour déguster ce vin et mettre en place avec eux une argumentation commerciale.

✕

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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 : jeudi 11 mai 2006 matin

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

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
AOC Alsace Riesling	Btle	2	6,50	13,00	

Coût matières total : 13,00 €

Coût matières par candidat : 1,62 €

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	<b>2/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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**

Responsable de la restauration de l'hôtel des «DEUX RIVES», vous souhaitez contrôler le travail d'un barman que vous venez de former.

Vous lui demandez de réaliser un « Side Car » pour 2 personnes.

Vous analysez sa prestation. Vous apportez les commentaires et les corrections nécessaires.

✂

**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 : jeudi 11 mai 2006 matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1

**Nombre de candidats : 8**

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		
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		
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'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