



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE B

Un exemplaire à rendre avec la copie

Fiche descriptive cocktail

NOM :			
MODE D'ÉLABORATION :		VERRE UTILISÉ :	
COMPOSITION		ARGUMENTAIRE DE VENTE :	
PRODUITS	QUANTITÉS EN CL		

SESSION 2007	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	16/21

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE B

Un exemplaire à rendre avec la copie

Fiche descriptive cocktail

NOM :		
MODE D'ÉLABORATION :		VERRE UTILISÉ :
COMPOSITION		ARGUMENTAIRE DE VENTE :
PRODUITS	QUANTITÉS EN CL	

SESSION 2007	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	17/21

Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE C

Un exemplaire à rendre avec la copie

	Propositions	Moyens	Justifications
Exemple d'animation	Projection d'un diaporama sur les différentes visites inscrites au programme de leur séjour	Vidéo Projecteur Ecran	Première accroche au thème qui va être développé pendant leur séjour.
Animation 1			
Animation 2			
Animation 3			

SESSION 2007	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	18/21

Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE C

Un exemplaire à rendre avec la copie

	Propositions	Moyens	Justifications
Exemple d'animation	Projection d'un diaporama sur les différentes visites inscrites au programme de leur séjour	Vidéo Projecteur Ecran	Première accroche au thème qui va être développé pendant leur séjour.
Animation 1			
Animation 2			
Animation 3			

SESSION 2007	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	19/21

Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE D

Un exemplaire à rendre avec la copie

APPELLATIONS	Justification	Techniques mises en œuvre pour la préparation
FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN DE CAMPAGNE		
TERRINE DE LOTTE ET DE PÉTONCLES SAUCE TARTARE		
MESCLUN AU CHAVIGNOL ET PETITS LARDONS, VINAIGRETTE DE FRAMBOISE		
CÔTE DE VEAU AUX MORILLES ET SON GRATIN DAUPHINOIS		
SUPRÊME DE VOLAILLE AU CIDRE ET AUX POMMES		
DOS DE SAUMON À L'UNILATÉRAL, TAGLIATELLES DE LÉGUMES, BEURRE BLANC		
POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE ET SA BRIOCHE PERDUE, SORBET AU CASSIS		
PARIS BREST		
TARTE FINE AUX FIGUES, SAUCE VANILLE		

SESSION 2007	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	20/21

Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE D

Un exemplaire à rendre avec la copie

APPELLATIONS	Justification	Techniques mises en œuvre pour la préparation
FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN DE CAMPAGNE		
TERRINE DE LOTTE ET DE PÉTONCLES SAUCE TARTARE		
MESCLUN AU CHAVIGNOL ET PETITS LARDONS, VINAIGRETTE DE FRAMBOISE		
CÔTE DE VEAU AUX MORILLES ET SON GRATIN DAUPHINOIS		
SUPRÊME DE VOLAILLE AU CIDRE ET AUX POMMES		
DOS DE SAUMON À L'UNILATÉRAL, TAGLIATELLES DE LÉGUMES, BEURRE BLANC		
POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE ET SA BRIOCHE PERDUE, SORBET AU CASSIS		
PARIS BREST		
TARTE FINE AUX FIGES, SAUCE VANILLE		

SESSION 2007	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	21/21