



sujets de bts

publié le 02/01/2012







Partie écrite de l'épreuve pratique

Descriptif :

Sujets d'entraînement à faire dans les conditions d'examen.

Vous trouverez ci-joint deux sujets à faire en une demi heure afin de vous préparer à l'épreuve d'examen blanc.
Bon courage.

Documents joints

-  [BTS_HR_2010-_Option_B_-_ERT_Epreuve_pratique_de_genie_culinaire_-_Sujet_1](#) (PDF de 18.6 ko)
-  [BTS_HR_2010-_Option_B_-_ERT_Epreuve_pratique_de_genie_culinaire_-_Sujet_1_Fiche_conception](#) (PDF de 65.3 ko)
-  [BTS_HR_2010-_Option_B_-_ERT_Epreuve_pratique_de_genie_culinaire_-_Sujet_1_Fiche_technique](#) (PDF de 40.2 ko)
-  [BTS_HR_2010-_Option_B_-_ERT_Epreuve_pratique_de_genie_culinaire_-_Sujet_3](#) (PDF de 18.5 ko)
-  [BTS_HR_2010-_Option_B_-_ERT_Epreuve_pratique_de_genie_culinaire_-_Sujet_3_Fiche_de_conception](#) (PDF de 62.4 ko)
-  [BTS_HR_2010-_Option_B_-_ERT_Epreuve_pratique_de_genie_culinaire_-_Sujet_3_Fiche_de_conception-2](#) (PDF de 62.4 ko)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.