

**Circulaire nationale d'organisation - Session 2020  
BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR)**

**Liste des annexes à la circulaire nationale d'organisation du BTS MHR – Session 2020**

| Référence   | Contenu   | Page |
|---|---|------|
| <b>Organisation du BTS MHR</b>  |   |      |
| Annexe I.1  | Calendrier des épreuves de la session 2020                                    | 23   |
| Annexe I.2  | Regroupements inter-académiques   | 24   |
| Annexe I.3  | Modèle du livret scolaire (recto)   | 25   |
| Annexe I.4  | Modèle du livret scolaire (verso)   | 26   |
| <b>Épreuves E2 – Langues vivantes étrangères</b>  |   |      |
| Annexe II.1   | Compréhension de l'écrit et expression écrite                                 | 27   |
| Annexe II.2   | Compréhension orale et production orale en continu et en interaction          | 29   |
| <b>Épreuve U31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration</b>       |   |      |
| Annexe III.1  | Grille d'évaluation de l'épreuve U31  | 31   |
| Annexe III.2  | Grille d'aide à l'évaluation de l'épreuve U31                                 | 32   |
| <b>Épreuve U32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière</b> |   |      |
| Annexe IV.1   | CCF U32 – Situation d'évaluation : conduite du projet – Grille d'évaluation   | 33   |
| Annexe IV.2   | CCF U32 – Situation d'évaluation : soutenance du projet – Grille d'évaluation | 34   |
| Annexe IV.3   | Épreuve ponctuelle E32 - Grille d'évaluation                                  | 35   |
| <b>Épreuve U33 – Management de la production de service en hôtellerie restauration</b>      |   |      |
| Annexe V.1  | Épreuve ponctuelle U33 - Grille d'évaluation                                  | 36   |
| Annexe V.2  | Grille d'aide à l'évaluation de l'épreuve ponctuelle U33                      | 37   |
| Annexe V.3  | Épreuve en cours de formation U33 - Grille d'évaluation                       | 38   |
| <b>Épreuve E4 – Management de la production de service en hôtellerie restauration</b>       |   |      |
| Annexe VI.1   | Évaluation ponctuelle E4 – Grille d'évaluation                                | 39   |
| Annexe VI.2   | Grille d'aide à l'évaluation de l'épreuve E4                                  | 40   |
| Annexe VI.3   | Évaluation en cours de formation E4 – Situation 1 – Grille d'évaluation       | 41   |
| Annexe VI.4   | Évaluation en cours de formation E4 – Situation 2 – Grille d'évaluation       | 42   |
| <b>Épreuve E5 – Partie écrite : Conception de la production de services</b>                 |   |      |
| Annexe VII.1  | Grille d'évaluation de l'épreuve E5 – Partie écrite                           | 43   |
| Annexe VII.2  | Grille d'aide à l'évaluation de l'épreuve E5                                  | 44   |
| <b>Stage en entreprise – Dossier pour l'épreuve E5 – Deuxième partie</b>                    |   |      |
| Annexe VIII.1   | Conseils et contenu du dossier de stage                                       | 45   |
| Annexe VIII.2   | Modèle de compte rendu des activités menées en stage                          | 46   |
| Annexe VIII.3   | Modèle de grille d'évaluation de la période de professionnalisation           | 47   |
| Annexe VIII.4   | Modèle d'attestation de stage   | 48   |
| Annexe VIII.5   | Modèle de document de notification de non-conformité du dossier               | 49   |
| <b>Épreuve E5 – Partie pratique : Production de services en hôtellerie restauration</b>     |   |      |
| Annexe IX.1   | Épreuve E5 – Partie pratique – Grille d'évaluation I (premier temps)          | 50   |
| Annexe IX.2   | Épreuve E5 – Partie pratique - Grille d'évaluation II (deuxième temps)        | 51   |
| Annexe IX.3   | Grilles d'aide à l'évaluation de l'épreuve E5 Partie pratique                 | 52   |
| Annexe IX.4   | Grille justificative du calcul de la note de l'épreuve E5 Partie pratique     | 53   |
| Annexe IX.5   | Option A – Contenu de la carte des boissons du restaurant                     | 54   |

|                     |  |           |
|---------------------|--|-----------|
| <b>Session 2020</b> | <b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)</b> |           |
|                     | <b>Circulaire nationale d'organisation – Annexes</b>                               | <b>22</b> |

## Annexe I.1 - Calendrier des épreuves du BTS MHR – Session 2020 – Toutes options

| Epreuves du BTS MHR<br>Session 2020  | Dates  | Horaires (heures locales)                              |                      |               |               |                               |
|--|--|--|----------------------|---------------|---------------|-------------------------------|
|  |  | Métropole  | Antilles -<br>Guyane | La<br>Réunion | Mayotte       | Polynésie                     |
| <b>E1 - Culture générale et expression</b>   |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>Ecrit 4 heures (1)</i>  | Mardi<br>12/05/2020  | 14:00 - 18:00  | 10:00 - 14:00        | 16:00 - 20:00 | 15:00 - 19:00 | 13:00 - 17:00<br>(3)          |
| <b>E2 - Langues vivantes étrangères</b>  |  |  |                      |               |               |                               |
| <b>E21 - Langue vivante étrangère A</b>  |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>Ecrit 2 heures (2)</i>  | Mardi<br>12/05/2020  | 10:00 - 12:00  | 6:00 - 8:00          | 12:00 - 14:00 | 11:00 - 13:00 | Lundi 11 mai<br>20:00 - 22:00 |
| <i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>  | ®  | Période à fixer par mesdames et messieurs les recteurs |                      |               |               |                               |
| <b>E22 - Langue vivante étrangère B</b>  |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>Ecrit 2 heures (2)</i>  | Mercredi<br>13/05/2020   | 10:00 - 12:00  | 6:00 - 8:00          | 12:00 - 14:00 | 11:00 - 13:00 | Mardi 12 mai<br>20:00 - 22:00 |
| <i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>  | ®  | Période à fixer par mesdames et messieurs les recteurs |                      |               |               |                               |
| <b>E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration</b>   |  |  |                      |               |               |                               |
| <b>E3.1 - Pilotage de la production de services en HR</b>  |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>Ecrit 3 heures (2)</i>  | Lundi<br>11/05/2020  | 09:00 - 12:00  | 06:00 - 09:00        | 11:00 - 14:00 | 10:00 - 13:00 | Dimanche 10<br>18:00 - 21:00  |
| <b>E3.2 - Projet d'entrepreneuriat en HR</b>   |  |  |                      |               |               |                               |
| CCF en 2 situations  | 1ère situation : retour des vacances de Printemps - 2e situation avant les écrits. |  |                      |               |               |                               |
| Epreuve orale ponctuelle   | ®  | Période conseillée : avant les épreuves écrites (4)    |                      |               |               |                               |
| <b>E3.3 - Management de la production de services en HR</b>  |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>Ecrit 2 heures (2)</i>  | Jeudi 14 mai<br>2020   | 09:00 - 11:00  | 6:00 - 8:00          | 11:00 - 13:00 | 10:00 - 12:00 | Mercredi 13<br>19:00 - 21:00  |
| <b>E4 - Mercatique des services en HR</b>  |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>Oral 30 min - Préparation 1 heure</i>   | Sujets nationaux<br>datés  | du 25 au 29/05 et du 2 au 5/06/2020                    |                      |               |               |                               |
| <b>E5 - Conception et production de services en HR dans l'option choisie :</b>   |  |  |                      |               |               |                               |
| <b>Option A</b>  |  |  |                      |               |               |                               |
| E5A -Partie écrite 2 heures (2)  | Vendredi 15 mai<br>2020  | 09:00 - 11:00  | 6:00 - 8:00          | 11:00 - 13:00 | 10:00 - 12:00 | Jeudi 14<br>19:00 - 21:00     |
| E5B - Partie pratique 6 heures   | Sujets nationaux<br>datés  | du 25 au 29/05 et du 2 au 5/06/2020                    |                      |               |               |                               |
| <b>Option B</b>  |  |  |                      |               |               |                               |
| E5A - Partie écrite 4 heures (2)   | Vendredi 15 mai<br>2020  | 08:00 - 12:00  | 6:00 - 10:00         | 11:00 - 15:00 | 10:00 - 14:00 | Jeudi 14<br>17:00 - 21:00     |
| E5B - Partie pratique 6 heures   | Sujets nationaux<br>datés  | du 25 au 29/05 et du 2 au 5/06/2020                    |                      |               |               |                               |
| <b>Option C</b>  |  |  |                      |               |               |                               |
| E5A - Partie écrite 2 heures (2)   | Vendredi 15 mai<br>2020  | 09:00 - 11:00  | 6:00 - 8:00          | 11:00 - 13:00 | 10:00 - 12:00 | Jeudi 14<br>19:00 - 21:00     |
| E5B - Partie pratique 6 heures   | Sujets nationaux<br>datés  | du 25 au 29/05 et du 2 au 5/06/2020                    |                      |               |               |                               |
| <b>Epreuve facultative : EF - Langue vivante étrangère C</b>   |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>  | ®  | Période conseillée : pendant les épreuves de LV        |                      |               |               |                               |
| ® Période à fixer par mesdames et messieurs les recteurs.  |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>(1) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de la 2e heure de composition.</i>   |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>(2) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de l'épreuve.</i>  |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>(3) Sujet spécifique</i>  |  |  |                      |               |               |                               |
| <i>(4) Pas d'épreuves les jours suivants : Abolition de l'esclavage : Guadeloupe le 27/05 - Guyane le 10/06 - Martinique le 22/05.</i> |  |  |                      |               |               |                               |

|                         |  |           |
|-------------------------|--|-----------|
| <b>Session<br/>2020</b> | <b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)</b> |           |
|                         | <b>Circulaire nationale d'organisation – Annexes</b>                               | <b>23</b> |

## Annexe I.2 – Regroupements inter académiques

| Académies pilotes | Académies rattachées   |
|-------------------|--|
| Aix-Marseille     | Corse, Nice, La Réunion, Mayotte   |
| Orléans-Tours     | -  |
| Grenoble          | Lyon, Clermont-Ferrand   |
| Lille             | -  |
| Montpellier       | Toulouse   |
| Nantes            | -  |
| Rennes            | Caen, Martinique   |
| Rouen             | Amiens   |
| SIEC              |  |
| Nancy-Metz        | Besançon, Dijon, Reims, Strasbourg ;<br>Polynésie française ; Guyane<br>Nouvelle-Calédonie (Corrections) |
| Poitiers          | Bordeaux, Limoges, Guadeloupe  |

## Annexe I.3

## LIVRET SCOLAIRE – RECTO

|  |  |                           |                                 |                             |
|--|--|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| <b>BTS<br/>Management<br/>en hôtellerie<br/>restauration<br/>MHR</b> | Année<br>de<br>l'examen<br><br><b>2020</b> | Nom (lettres capitales) : |                                 | Établissement :<br>(cachet) |
|  |  | Prénom :                  | Langue vivante étrangère A :    |                             |
|  |  | Date de naissance :       | N° I.N.S.E.E. :                 |                             |
|  |  | □ □ □ □ □ □               | □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ |                             |

| Première année  | Classe de 1 <sup>ère</sup> année (1) |                         |         | Appréciations |
|---|--------------------------------------|-------------------------|---------|---------------|
|   | 1 <sup>er</sup> semestre             | 2 <sup>e</sup> semestre | Moyenne |               |
| Communication et expression française                                   |                                      |                         |         |               |
| Langue vivante étrangère A  |                                      |                         |         |               |
| Langue vivante étrangère B  |                                      |                         |         |               |
| Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)            |                                      |                         |         |               |
| Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS) |                                      |                         |         |               |
| Sciences en hôtellerie restauration (SHR)                               |                                      |                         |         |               |
| Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)                             |                                      |                         |         |               |
| Sciences et technologies culinaires (STC)                               |                                      |                         |         |               |
| Sciences et technologies des services en restauration (STSR)            |                                      |                         |         |               |
| Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)             |                                      |                         |         |               |
| Enseignement facultatif : LV3   |                                      |                         |         |               |

| Option suivie : (A, B ou C)   | Classe de 2 <sup>ème</sup> année (2) |                         |         | Appréciations |
|---|--------------------------------------|-------------------------|---------|---------------|
|   | 1 <sup>er</sup> semestre             | 2 <sup>e</sup> semestre | Moyenne |               |
| Communication et expression française   |                                      |                         |         |               |
| Langue vivante étrangère 1  |                                      |                         |         |               |
| Langue vivante étrangère 2  |                                      |                         |         |               |
| Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)  |                                      |                         |         |               |
| Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)   |                                      |                         |         |               |
| Conduite du projet entrepreneurial  | Appréciation uniquement →            |                         |         |               |
| <u>Enseignements spécifiques à l'option :</u><br>Option A : Sommelierie et tech. de bar<br>Option B : Sciences en HR<br>Option C : Anglais et hébergement |                                      |                         |         |               |
| <u>Enseignement de spécialité pour l'option :</u><br>Option A : STS Restaurant<br>Option B : STC<br>Option C : STS Hébergement                            |                                      |                         |         |               |
| Enseignement facultatif : LV3   |                                      |                         |         |               |

|  |                              |                 |   |      |                               |        |                                  |       |  |   |
|--|------------------------------|-----------------|---|------|-------------------------------|--------|----------------------------------|-------|--|---|
| AVIS DU CONSEIL DE CLASSE ET<br>OBSERVATIONS EVENTUELLES | <b>Cotation de la classe</b> |                 |   |      |                               |        |                                  |       | Date, signature du<br>candidat et remarques<br>éventuelles |   |
|  | Répartition en %             | <b>Avis (3)</b> |   |      | Effectifs<br>de la<br>section | Années | Résultats des 3 dernières années |       |  |   |
|  |                              | TF              | F | DFSP |                               |        | Présentés                        | Reçus |  | % |
|  |                              |                 |   |      |                               |        |                                  |       |  |   |

(1) Année antérieure à celle de l'examen

(2) Année de l'examen

(3) : Très favorable (TF) ou favorable (F) ou « doit faire ses preuves (DFSP) »

|                         |   |           |
|-------------------------|---|-----------|
| <b>Session<br/>2020</b> | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C) |           |
|                         | <b>Circulaire nationale d'organisation – Annexes</b>                          | <b>25</b> |

Annexe I.4

LIVRET SCOLAIRE – VERSO

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Option choisie : A – B – C

► Profil de la classe en noir ► Profil du candidat en rouge

|    | Communication et expression française |  | Langue vivante étrangère 1 |  | Langue vivante étrangère 2 |  | Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) |  | Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS) |  | Enseignements spécifiques à l'option :  |  | Enseignement de spécialité pour l'option : |   | EF - Langue vivante étrangère 3 |  |
|----|---------------------------------------|--|----------------------------|--|----------------------------|--|--|--|---|--|---|--|--|---|---------------------------------|--|
|    |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  | Option A : Sommellerie et techniques de bar<br>Option B : Sciences en HR<br>Option C : Anglais et hébergement |  |  | Option A : STS Restaurant<br>Option B : STC<br>Option C : STS Hébergement |                                 |  |
| 20 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 19 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 18 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 17 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 16 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 15 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 14 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 13 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 12 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 11 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 10 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 09 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 08 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 07 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 06 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 05 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 04 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 03 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 02 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 01 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |
| 00 |                                       |  |                            |  |                            |  |  |  |   |  |   |  |  |   |                                 |  |

Pour que le livret scolaire soit facile à interpréter, il est indispensable de veiller au respect des points suivants :

- 1 - À la fin de chaque année, chaque discipline figurant dans le livret partie recto fera l'objet d'une note par semestre et d'une appréciation.
- 2 - Toutes les rubriques doivent être remplies, y compris celles du bas de page (informations statistiques).
- 3 - Le graphique prendra en compte les résultats de deuxième année. Chaque moyenne semestrielle sera matérialisée sur le graphique à l'aide d'un **point**. Veuillez à bien relier les points afin d'obtenir **un profil pour l'étudiant en rouge et un profil pour la classe en noir**. Le trait reliant les points ne doit pas être trop fin pour être visible.

Visa du président de jury

## Annexe II.1 – Compréhension de l'écrit et expression écrite

### BTS MHR – LVA (niveau visé : B2)

FICHE D'AIDE À L'ÉVALUATION – Epreuve E2 Langues vivantes étrangères – Sous-épreuve écrite – Durée de l'épreuve : 2h

- compte rendu en français
- production écrite

Pour chacune des 4 colonnes, entourer le nombre de points correspondant à l'un des 4 degrés de réussite de la prestation du candidat sans le fractionner. Reporter ce nombre en bas du tableau. Additionner les points sur les 4 colonnes et diviser par deux pour obtenir la note finale. Seule la note finale figurera sur la copie du / de la candidat-e.

| Compte rendu en français :   |             |  |           | Production écrite en langue étrangère :  |           |  |            |
|--|-------------|--|-----------|--|-----------|--|------------|
| Restitution des idées  |             | Intelligibilité  |           | Réalisation de la tâche  |           | Recevabilité linguistique  |            |
| Degré 1  |             | Degré 1  |           | Degré 1  |           | Degré 1  |            |
| Seuls quelques éléments isolés ont été perçus. Le sens global du texte n'apparaît pas.                             | 4 pts       | Requiert un effort de lecture important. La fréquence des erreurs et / ou le manque de cohérence rend la lecture très ardue. | 1 pt      | Tentative de réponse non aboutie.<br>Non-respect du format                               | 1 pt      | Expression partiellement compréhensible.<br>Répertoire rudimentaire.   | 3 pts      |
| Degré 2  |             | Degré 2  |           | Degré 2  |           | Degré 2  |            |
| Compréhension partielle qui s'appuie sur quelques éléments factuels sans rendre compte du sens global du document. | 6 pts       | Demande un certain effort de lecture. La rédaction manque de clarté et de cohérence.   | 2 pts     | Production sommaire.<br>Non-respect du format.   | 2 pts     | Langue compréhensible malgré un vocabulaire limité et des erreurs.   | 7 pts      |
| Degré 3  |             | Degré 3  |           | Degré 3  |           | Degré 3  |            |
| Compréhension satisfaisante. L'idée générale a été perçue. Les idées secondaires sont partiellement relevées.      | 12 pts      | Le message est structuré, la lecture est aisée malgré quelques maladresses.  | 3 pts     | Réalisation adaptée mais incomplète.<br>Format partiellement respecté.                   | 4 pts     | Langue globalement correcte malgré quelques erreurs. Vocabulaire approprié, adapté à la situation professionnelle. | 10 pts     |
| Degré 4  |             | Degré 4  |           | Degré 4  |           | Degré 4  |            |
| Des détails significatifs sont relevés et organisés. Compréhension fine du contenu informatif du texte.            | 16 pts      | Texte clair, fluide et bien structuré.   | 4 pts     | Réalisation satisfaisante, le contenu est pertinent. Respect du format de la production. | 6 pts     | Langue correcte. Lexique suffisamment étendu et précis. Bonne maîtrise grammaticale. Peu d'erreurs.                | 14 pts     |
| <i>Bonus : Conclusion personnelle dégageant l'intérêt du document dans une perspective professionnelle.</i>        | (1 à 2 pts) |  |           |  |           |  |            |
| <b>Note A, sur 16 :</b>  | <b>/16</b>  | <b>Note B, sur 4 :</b>   | <b>/4</b> | <b>Note C, sur 6 :</b>   | <b>/6</b> | <b>Note D, sur 14 :</b>  | <b>/14</b> |

\*Degré 0 : - déchiffrement impossible de l'écriture manuscrite du candidat.

- contre-sens total
- aucune production

Note du candidat (total A+B+C+D) /2 = /20

|                 |   |           |
|-----------------|---|-----------|
| Session<br>2020 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C) |           |
|                 | <b>Annexes à la circulaire nationale d'organisation</b>                       | <b>27</b> |

## BTS MHR – LVB (niveau visé : B1)

### FICHE D'AIDE À L'ÉVALUATION – Epreuve E2 Langues vivantes étrangères – Sous-épreuve écrite – Durée de l'épreuve : 2h

- a. compte rendu en français  
b. production écrite

Pour chacune des 4 colonnes, entourer le nombre de points correspondant à l'un des 4 degrés de réussite de la prestation du candidat sans le fractionner. Reporter ce nombre en bas du tableau. Additionner les points sur les 4 colonnes et diviser par deux pour obtenir la note finale. Seule la note finale figurera sur la copie du / de la candidat-e.

| Compte rendu en français :   |             |  |           | Production écrite en langue étrangère :  |           |  |            |
|--|-------------|--|-----------|--|-----------|--|------------|
| Restitution des idées  |             | Intelligibilité  |           | Réalisation de la tâche  |           | Recevabilité linguistique  |            |
| Degré 1  |             | Degré 1  |           | Degré 1  |           | Degré 1  |            |
| Seuls quelques éléments isolés ont été perçus.   | 4 pts       | Requiert un effort de lecture important. La fréquence des erreurs et / ou le manque de cohérence rend la lecture très ardue. | 1 pt      | Tentative de réponse non aboutie.<br>Non-respect du format                               | 1 pt      | Ne produit que quelques mots ou expressions.   | 2 pts      |
| Degré 2  |             | Degré 2  |           | Degré 2  |           | Degré 2  |            |
| Des informations explicites concernant le sujet principal sont comprises mais sans articulation entre-elles.   | 6 pts       | Demande un certain effort de lecture. La rédaction manque de clarté et de cohérence.   | 2 pts     | Production sommaire.<br>Non-respect du format.   | 3 pts     | Expression partiellement compréhensible.<br>Répertoire rudimentaire.   | 5 pts      |
| Degré 3  |             | Degré 3  |           | Degré 3  |           | Degré 3  |            |
| Compréhension partielle qui s'appuie sur quelques éléments factuels partiellement articulés.   | 12 pts      | Le message est structuré, la lecture est aisée malgré quelques maladresses.  | 3 pts     | Réalisation adaptée mais incomplète.<br>Format partiellement respecté.                   | 6 pts     | Langue immédiatement compréhensible malgré un vocabulaire limité et des erreurs.   | 8 pts      |
| Degré 4  |             | Degré 4  |           | Degré 4  |           | Degré 4  |            |
| Compréhension satisfaisante. L'idée générale a été perçue. Les idées secondaires sont partiellement relevées. La cohérence globale du document est saisie. | 16 pts      | Texte clair, fluide et bien structuré.   | 4 pts     | Réalisation satisfaisante, le contenu est pertinent. Respect du format de la production. | 8 pts     | Vocabulaire approprié, adapté à la situation professionnelle mais nombreuses répétitions et périphrases. Bonne maîtrise des structures simples et courantes. Les erreurs ne gênent pas la lecture. | 12 pts     |
| <i>Bonus : Conclusion personnelle dégageant l'intérêt du document dans une perspective professionnelle.</i>  | (1 à 2 pts) |  |           |  |           |  |            |
| <b>Note A, sur 16 :</b>  | <b>/16</b>  | <b>Note B, sur 4 :</b>   | <b>/4</b> | <b>Note C, sur 8 :</b>   | <b>/8</b> | <b>Note D, sur 12 :</b>  | <b>/12</b> |

\*Degré 0 : - déchiffrement impossible de l'écriture manuscrite du candidat.

- contre-sens total
- aucune production

Note du candidat (total A+B+C+D) /2 = /20

|                 |   |
|-----------------|---|
| Session<br>2020 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C) |
|                 | <b>Annexes à la circulaire nationale d'organisation</b>                     |
|                 | <b>28</b>   |

Annexe II.2 – Compréhension de l’oral et expression orale

**BTS MHR – Grille d’aide à l’évaluation communication en langue vivante étrangère – Niveau B1**

| Nom et Prénom du candidat :                         |   | Langue :   |  |   | Session :         |  |
|---|---|--|--|---|-------------------|--|
| Niveau B1   | Degré 1   | Degré 2  | Degré 3  | Degré 4   |                   |  |
| <b>Comprendre</b>                                   | Comprend des <b>mots courants</b> et des <b>expressions très élémentaires</b> , sans être en mesure d'établir des corrélations entre les éléments relevés         | Comprend les <b>points essentiels</b> du document.   | Comprend les <b>points essentiels</b> des <b>détails significatifs</b> du document.                |   |                   |  |
|   | <b>2 points</b>   | <b>4 – 5 points</b>  | <b>6 – 7 – 8 points</b>  |   |                   |  |
| <b>S'exprimer en continu</b>                        | Produit des énoncés <b>très courts, stéréotypés</b> , ponctués de <b>pauses</b> et de <b>faux démarrages</b> .  | Produit un <b>discours simple et bref</b> à partir du document.                                      | Produit un discours <b>nuancé et pertinent</b> .   | Développe un <b>point de vue</b> exprimé est <b>pertinent</b> .                           |                   |  |
|   | <b>1 point</b>  | <b>2 points</b>  | <b>3 points</b>  | <b>4 points</b>   |                   |  |
| <b>Prendre part à une conversation</b>              | Intervient simplement, mais la communication repose sur la <b>répétition</b> et la <b>reformulation</b> .   | <b>Répond et réagit</b> de façon simple. Comprend l'examineur. L'échange est mené <b>lentement</b> . | <b>Prend sa part</b> dans l'échange, sait – au besoin – <b>se reprendre</b> et <b>reformuler</b> . |   |                   |  |
|   | <b>1 point</b>  | <b>2 points</b>  | <b>3 – 4 points</b>  |   |                   |  |
| <b>Intelligibilité et recevabilité linguistique</b> | S'exprime dans une <b>langue partiellement compréhensible</b> .   | S'exprime dans une <b>langue compréhensible</b> malgré un vocabulaire limité et des <b>erreurs</b> . | S'exprime dans une <b>langue globalement correcte</b> et utilise un <b>vocabulaire approprié</b> . | S'exprime dans une <b>langue correcte et fluide</b> . Utilise une palette lexicale riche. |                   |  |
|   | <b>1 point</b>  | <b>2 points</b>  | <b>3 points</b>  | <b>4 points</b>   |                   |  |
| <b>Bonus</b>  | Le bonus sera attribué aux candidats faisant preuve d'une aptitude particulière à communiquer et à <b>valoriser leur culture professionnelle et/ou générale</b> . |  |  |   | <b>(2 points)</b> |  |
| <b>Appréciation</b>                                 |   |  |  | <b>TOTAL</b>  | <b>/ 20</b>       |  |

L'évaluation sera menée dans un esprit positif. Ce bordereau devra être conservé jusqu'à la session suivante, c'est-à-dire pendant une année complète.

**N. B.** : ce document d'aide à l'évaluation ne se substitue pas au référentiel.

|                 |   |           |
|-----------------|---|-----------|
| Session<br>2020 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C) |           |
|                 | <b>Annexes à la circulaire nationale d'organisation</b>                       | <b>29</b> |



## BTS MHR – Grille d'aide à l'évaluation communication en langue vivante étrangère – Niveau B2

| Nom et Prénom du candidat :                  |   | Langue :  |  |   | Session : |
|--|---|---|--|---|-----------|
| Niveau B2                                    | Degré 1   | Degré 2   | Degré 3  | Degré 4   |           |
| Comprendre                                   | Comprend des <b>mots courants</b> et des <b>expressions très élémentaires</b> , sans être en mesure d'établir des corrélations entre les éléments relevés         | Comprend suffisamment d' <b>informations simples</b> pour permettre une <b>compréhension globale</b> du document. | Comprend des <b>informations relativement complexes</b> et décoder la plupart des réseaux de sens du document. | Comprend des <b>informations complexes et des détails significatifs</b> , et parvient à reformuler le contenu du document de façon simple et précise. |           |
|  | <b>2 points</b>   | <b>4 points</b>   | <b>6 points</b>  | <b>8 points</b>   |           |
| S'exprimer en continu                        | Produit des énoncés <b>très courts, stéréotypés</b> , ponctués de <b>pauses</b> et de <b>faux démarrages</b> .  | Produit un <b>discours simple et bref</b> à partir du document.   | Produit un discours <b>nuancé et pertinent</b> .   | Produit un discours <b>argumenté et informé</b> . Le <b>point de vue</b> exprimé est <b>pertinent</b> .   |           |
|  | <b>1 point</b>  | <b>2 points</b>   | <b>3 points</b>  | <b>4 points</b>   |           |
| Prendre part à une conversation              | Intervient simplement, mais la communication repose sur la <b>répétition</b> et la <b>reformulation</b> .   | <b>Répond et réagit</b> de façon simple. Comprend l'examineur. L'échange est mené <b>lentement</b> .              | <b>Prend sa part</b> dans l'échange, sait – au besoin – <b>se reprendre</b> et <b>reformuler</b> .             | <b>Argumente, cherche à convaincre, réagit avec vivacité et pertinence</b> , interroge l'examineur.   |           |
|  | <b>1 point</b>  | <b>2 points</b>   | <b>3 points</b>  | <b>4 points</b>   |           |
| Intelligibilité et recevabilité linguistique | S'exprime dans une <b>langue partiellement compréhensible</b> .   | S'exprime dans une <b>langue compréhensible</b> malgré un vocabulaire limité et des <b>erreurs</b> .              | S'exprime dans une <b>langue globalement correcte</b> et utilise un vocabulaire approprié.                     | S'exprime dans une <b>langue correcte et fluide</b> , proche de l'authenticité. La palette lexicale est riche.  |           |
|  | <b>1 point</b>  | <b>2 points</b>   | <b>3 points</b>  | <b>4 points</b>   |           |
| Bonus  | Le bonus sera attribué aux candidats faisant preuve d'une aptitude particulière à communiquer et à <b>valoriser leur culture professionnelle et/ou générale</b> . |   |  | <b>( 2 points )</b>   |           |
| <u>Appréciation</u>                          |   |   |  | <b>TOTAL / 20</b>   |           |

L'évaluation sera menée dans un esprit positif.

Ce bordereau devra être conservé jusqu'à la session suivante, c'est-à-dire pendant une année complète. Ce document d'aide à l'évaluation ne se substitue pas au référentiel.

|                 |   |           |
|-----------------|---|-----------|
| Session<br>2020 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C) |           |
|                 | <b>Annexes à la circulaire nationale d'organisation</b>                     | <b>30</b> |

## Annexe III.1 – Grille d'évaluation U31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

| BTS MHR - Épreuve U31 – Pilotage de la production de service en hôtellerie restauration<br>Épreuve écrite - Durée 3 h - Coefficient 5   |                       |                  |                        |                     |
|---|-----------------------|------------------|------------------------|---------------------|
| Grille d'évaluation   |                       |                  |                        |                     |
| Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet :<br>- la qualité et la pertinence de l'adaptation du candidat à la spécificité du contexte managérial présenté ;<br>- la compréhension des techniques de traitement de l'information mercatique, financière et de gestion des ressources humaines ;<br>- la qualité de l'analyse, l'efficacité de l'argumentation ;<br>- la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et savoirs ;<br>- la pertinence et le professionnalisme des solutions proposées à travers ses compétences à : | Appréciations         |                  |                        |                     |
|   | Maîtrise insuffisante | Maîtrise fragile | Maîtrise satisfaisante | Très bonne maîtrise |
| S'approprier un contexte professionnel en hôtellerie restauration, des démarches et des procédures, un système d'information de gestion.  |                       |                  |                        |                     |
| Exploiter des données sectorielles et de l'information de gestion pour produire des analyses pertinentes et aider à la décision.  |                       |                  |                        |                     |
| Analyser une situation réelle, contribuer à la prise de décisions en terme de pilotage d'une entreprise d'hôtellerie restauration.  |                       |                  |                        |                     |
| Formuler et rédiger des recommandations pertinentes.  |                       |                  |                        |                     |
| Commentaires du correcteur :  |                       |                  |                        |                     |
| <b>Note :</b>   |                       |                  |                        | <b>/ 20</b>         |

|                 |   |           |
|-----------------|---|-----------|
| Session<br>2020 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C) |           |
|                 | <b>Annexes à la circulaire nationale d'organisation</b>                       | <b>31</b> |

## Annexe III.2 – Grille d'aide à l'évaluation épreuve U31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

| BTS MHR  |   | Épreuve U31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration   |   |  |  |
|--|---|--|---|--|--|
| Épreuve écrite - Durée 3 h - Coefficient 5   |   | Grille d'aide à l'évaluation   |   |  |  |
| Finalités et objectifs de l'épreuve  | Critères d'évaluation   | Maîtrise insuffisante  | Maîtrise fragile  | Maîtrise satisfaisante   | Très bonne maîtrise  |
| S'approprier un contexte professionnel en hôtellerie restauration, des démarches et des procédures, un système d'information de gestion. | L'épreuve s'appuie sur un cas concret présentant une situation réelle ayant trait au management et au pilotage de l'entreprise hôtelière.<br><br>L'évaluation porte, conformément au référentiel, sur les critères suivants : | Non prise en compte du contexte.<br>Méconnaissance des démarches et des procédures.<br>Méconnaissance du système d'information de gestion. | Prise en compte partielle du contexte.<br>Connaissance partielle des démarches et des procédures.<br>Connaissance partielle du système d'information. | Prise en compte satisfaisante du contexte.<br>Bonne connaissance des démarches et des procédures.<br>Bonne connaissance du système d'information de gestion. | Prise en compte et analyse critique du contexte.<br>Maîtrise des démarches et des procédures.<br>Maîtrise du système d'information de gestion. |
| Exploiter des données sectorielles et l'information de gestion pour produire des analyses pertinentes et aider à la décision.            | - qualité et pertinence de l'adaptation du candidat à la spécificité du contexte managérial présenté ;<br>- compréhension des techniques de traitement de l'information   | Absence d'exploitation des données du cas proposé.<br>Non maîtrise des informations de gestion.<br>Absence d'indicateurs.                  | Exploitation partielle des données du cas proposé.<br>Maîtrise partielle des informations de gestion ou erreurs dans les calculs.                     | Bonne exploitation des données du cas proposé.<br>Maîtrise des indicateurs de gestion et calculs corrects.   | Maîtrise et identification des enjeux du cas proposé.<br>Exploitation pertinente des données de gestion et justifications des calculs.         |
| Analyser une situation réelle, contribuer à la prise de décisions en terme de pilotage d'une entreprise d'hôtellerie restauration.       | mercatique, financière, et de gestion des ressources humaines ;<br>- qualité de l'analyse et efficacité de l'argumentation ;  | Absence d'analyse.<br>Problématique non identifiée.  | Analyse partiellement correcte.<br>Problématique peu ou pas adaptée.  | Bonne analyse.<br>Problématique identifiée même partiellement.   | Analyse pertinente permettant la prise de décision.<br>Problématique identifiée et correctement présentée.                                     |
| Formuler et rédiger des recommandations pertinentes.   | - précision et rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ;<br>- pertinence et professionnalisme des solutions proposées.   | Absence de recommandation ou recommandations inappropriées.  | Formulation et rédaction de recommandations incomplètes, partielles, peu ou pas réalistes.<br>Argumentation confuse ou erronée.                       | Recommandations réalistes et adaptées.   | Recommandations réalistes et adaptées dont la justification éclaire la prise de décision .   |

## Annexe IV.1 – U32 - CCF – Situation d'évaluation : conduite du projet - Grille d'évaluation

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020  |   |                                  |   |                                   |                                |
|---|---|----------------------------------|---|-----------------------------------|--------------------------------|
| Épreuve U32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière  |   |                                  |   |                                   |                                |
| Contrôle en cours de formation (CCF) – Situation d'évaluation : conduite du projet  |   |                                  |   |                                   |                                |
| Candidat  | Nom et prénom :   |                                  | Signature du candidat avant l'évaluation :  |                                   |                                |
|   | Matricule   |                                  | Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C |                                   |                                |
| Évaluateur  | Nom, prénom et signature du professeur en charge du suivi de l'enseignement de conduite de projet : |                                  |   |                                   |                                |
| <b>Compétences évaluées :</b>   |   |                                  |   |                                   |                                |
| C5.1 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration  |   |                                  |   |                                   |                                |
| C5.2 - Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration  |   |                                  |   |                                   |                                |
| <b>Appréciations</b>  |   |                                  |   |                                   |                                |
| Apprécier, dans le contexte décrit par le candidat, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation à la spécificité de la situation décrite dans la conduite du projet à travers ses compétences à : |   | <b>Maîtrise<br/>insuffisante</b> | <b>Maîtrise<br/>fragile</b>   | <b>Maîtrise<br/>satisfaisante</b> | <b>Très bonne<br/>maîtrise</b> |
| Décrire techniquement le contexte professionnel choisi comme cadre du projet.   |   |                                  |   |                                   |                                |
| Synthétiser son analyse du contexte économique, commercial, financier et juridique du projet.   |   |                                  |   |                                   |                                |
| Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de gestion (comptable, financière, mercatique ou de management y compris des ressources humaines) appliquée au projet.   |   |                                  |   |                                   |                                |
| Dégager une problématique entrepreneuriale ou technique et apporter une solution concrète et réaliste.  |   |                                  |   |                                   |                                |
| <b>Proposition de note :</b>  |   |                                  | <b>/ 12</b>   |                                   |                                |
| Appréciation de la commission d'évaluation de la soutenance du projet entrepreneurial :   |   |                                  |   |                                   |                                |
| <i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>   |   |                                  |   |                                   |                                |

## Annexe IV.2 – U32 - CCF – Situation d'évaluation : soutenance du projet - Grille d'évaluation

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020   |   |                              |   |                                |                            |
|--|---|------------------------------|---|--------------------------------|----------------------------|
| Épreuve U32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière   |   |                              |   |                                |                            |
| Contrôle en cours de formation (CCF) – Situation d'évaluation : soutenance du projet   |   |                              |   |                                |                            |
| Candidat   | Nom et prénom :   |                              | Signature du candidat avant l'évaluation :  |                                |                            |
|  | Matricule   |                              | Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C |                                |                            |
| Évaluateurs  | Nom, prénom et signature du professeur en charge du suivi de l'enseignement de conduite de projet : |                              |   | Nom, prénom du professionnel : |                            |
|  | Nom, prénom et signature du professeur d'hôtellerie restauration :                                  |                              |   |                                |                            |
| <b>Compétences évaluées :</b>  |   |                              |   |                                |                            |
| C5.1 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration   |   |                              |   |                                |                            |
| C5.2 - Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration   |   |                              |   |                                |                            |
| <b>Appréciations</b>   |   |                              |   |                                |                            |
| Apprécier, dans le contexte décrit et présenté par le (les) candidat(s), la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs, la pertinence dans leur mise en œuvre, la qualité de la soutenance et des explications sur la démarche et des réponses aux questions posées, à travers ses compétences à : |   | <b>Maîtrise insuffisante</b> | <b>Maîtrise fragile</b>   | <b>Maîtrise satisfaisante</b>  | <b>Très bonne maîtrise</b> |
| Décrire oralement le contexte professionnel choisi comme cadre du projet.  |   |                              |   |                                |                            |
| Démontrer oralement la problématique entrepreneuriale ou technique et apporter une solution concrète et réaliste.  |   |                              |   |                                |                            |
| Formuler oralement des recommandations pertinentes de nature à éclairer la prise de décision.  |   |                              |   |                                |                            |
| <b>Proposition de note :</b>   |   |                              | <b>/ 08</b>   |                                |                            |
| <u>Appréciation de la commission d'évaluation de la soutenance du projet entrepreneurial :</u>   |   |                              |   |                                |                            |
|  |   |                              |   |                                |                            |
| <i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>  |   |                              |   |                                |                            |

## Annexe IV.3 – Épreuve ponctuelle U32 - Grille d'évaluation

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020   |   |   |                           |                        |
|--|---|---|---------------------------|------------------------|
| Épreuve ponctuelle E32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière  |   |   |                           |                        |
| Grille d'évaluation  |   |   |                           |                        |
| Candidat   | Nom et prénom :   | Signature du candidat avant l'évaluation :  |                           |                        |
|  | Matricule :   | Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C |                           |                        |
| Évaluateurs  | - Nom, prénom et signature du professeur d'économie gestion en charge de l'enseignement de conduite de projet : |   |                           |                        |
|  | - Nom, prénom et signature du professeur d'hôtellerie restauration en fonction de l'option du candidat          |   |                           |                        |
|  | - Professionnel :   |   |                           |                        |
| <b>Compétences évaluées :</b>  |   |   |                           |                        |
| C5.1 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration   |   |   |                           |                        |
| C5.2 - Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration   |   |   |                           |                        |
| Première partie de l'évaluation : prise de connaissance du dossier   |   |   |                           |                        |
| <b>Appréciations</b>   |   |   |                           |                        |
| Apprécier, dans le contexte décrit par le candidat, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation à la spécificité de la situation décrite dans la conduite du projet à travers ses compétences à :                                | Maîtrise<br>insuffisante  | Maîtrise<br>fragile   | Maîtrise<br>satisfaisante | Très bonne<br>maîtrise |
| Synthétiser son analyse du contexte économique, commercial, financier et juridique du projet.  |   |   |                           |                        |
| Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de gestion (comptable, financière, mercatique) ou de management y compris des ressources humaines appliquée au projet.  |   |   |                           |                        |
| Dégager une problématique entrepreneuriale ou technique et apporter une solution concrète et réaliste.   |   |   |                           |                        |
| Deuxième partie de l'évaluation : soutenance du dossier  |   |   |                           |                        |
| 20 minutes maximum d'exposé du candidat suivies de 40 minutes maximum d'échanges   |   |   |                           |                        |
| <b>Appréciations</b>   |   |   |                           |                        |
| Apprécier, dans le contexte décrit et présenté par le (les) candidat(s), la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs, la pertinence dans leur mise en œuvre, la qualité de la soutenance et des explications sur la démarche et les réponses aux questions posées, à travers ses compétences à : | Maîtrise<br>insuffisante  | Maîtrise<br>fragile   | Maîtrise<br>satisfaisante | Très bonne<br>maîtrise |
| Décrire oralement le contexte professionnel choisi comme cadre du projet.  |   |   |                           |                        |
| Démontrer oralement la problématique entrepreneuriale ou technique et apporter une solution concrète et réaliste.  |   |   |                           |                        |
| Formuler oralement des recommandations pertinentes de nature à éclairer la prise de décision.  |   |   |                           |                        |
| <b>Proposition de note</b>   |   |   | <b>/ 20</b>               |                        |
| Appréciation de la commission d'évaluation :   |   |   |                           |                        |
| <i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>  |   |   |                           |                        |

**Annexe V.1 – Épreuve ponctuelle écrite U33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration - Grille d'évaluation**

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020  |                       |                  |                        |                     |
|---|-----------------------|------------------|------------------------|---------------------|
| Épreuve ponctuelle E33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration   |                       |                  |                        |                     |
| Grille d'évaluation   |                       |                  |                        |                     |
| Appréciations   | Maîtrise insuffisante | Maîtrise fragile | Maîtrise satisfaisante | Très bonne maîtrise |
| Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par l'enseignant, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation du candidat à la spécificité de la situation décrite, à travers ses compétences à : |                       |                  |                        |                     |
| Comprendre techniquement le contexte professionnel proposé.   |                       |                  |                        |                     |
| Dégager une problématique managériale   |                       |                  |                        |                     |
| Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de management opérationnel.  |                       |                  |                        |                     |
| Apporter une solution, formuler et rédiger des recommandations pertinentes de nature à éclairer la prise de décision.   |                       |                  |                        |                     |
| Synthétiser son analyse du contexte managérial.   |                       |                  |                        |                     |
| <b>Proposition de note</b>  |                       |                  | <b>/ 20</b>            |                     |
| <u>Appréciation sur les prestations du candidat :</u>   |                       |                  |                        |                     |
|   |                       |                  |                        |                     |

## Annexe V.2 – Grille d'aide à l'évaluation

| BTS MHR  |  | Épreuve U33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration              |   |  |   |
|--|--|---|---|--|---|
| Épreuve écrite - Durée 2 h - Coefficient 3   |  | Grille d'aide à l'évaluation  |   |  |   |
| Finalités et objectifs de l'épreuve  | Critères d'évaluation  | Maîtrise insuffisante   | Maîtrise fragile  | Maîtrise satisfaisante   | Très bonne maîtrise   |
| Comprendre techniquement le contexte professionnel   | <p>L'épreuve écrite s'appuie sur un cas concret présentant une situation réelle ayant trait au management de l'entreprise hôtelière.</p> <p>Les compétences attendues sont évaluées sur la base des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qualité et efficacité de la démarche mise en œuvre dans l'étude ;</li> <li>- qualité et pertinence du travail écrit réalisé par le candidat ;</li> <li>- qualité de l'adaptation du candidat à la spécificité de la situation décrite ;</li> <li>- précision et rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que pertinence dans leur mise en œuvre dans le contexte ;</li> <li>- capacité à expliquer sa démarche et à répondre aux questions posées.</li> </ul> | Exploitation incorrecte des documents.<br>Absence de repérage des informations essentielles.  | Des contresens dans l'exploitation de la documentation.<br>Exploitation partielle.                                    | Bonne compréhension de la documentation.<br>Intégration des informations essentielles dans | Exploitation pertinente des informations fournies.  |
| Dégager une problématique managériale.   |  | Absence de problématique managériale.   | Formulation d'une problématique managériale sans lien ou cohérence avec le contexte.                                  | Présence d'une problématique managériale cohérente.  | Présence d'une problématique managériale cohérente en lien avec le thème et le contexte.          |
| Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matières de management opérationnel.                          |  | Absence de traitement<br>Analyses erronées<br>Plagiat des documents.                          | Mobilisation partielle et erronée des traitements.<br>Analyses partielles.  | Traitement satisfaisant des données.<br>Raisonnement cohérent.                             | Maîtrise des traitements.<br>Analyses pertinentes.<br>Mobilisation de connaissances personnelles. |
| Apporter une solution, formuler et rédiger des recommandations pertinentes de nature à éclairer une prise de décision. |  | Absence de recommandations.   | Recommandations trop générales, non réalistes, voire non légales.   | Recommandations concrètes et adaptées au contexte.<br>Mobilisation correcte des concepts.  | Recommandations argumentées et pertinentes adaptées au contexte.<br>Maîtrise des concepts.        |
| Synthétiser son analyse du contexte managérial.  |  | Absence de synthèse<br>Absence d'exploitation du contenu de l'étude.<br>Absence de réflexion. | Synthèse partielle.<br>Reprise partielle du contenu de l'étude.<br>Réflexion peu développée, ouverture peu cohérente. | Synthèse correcte.<br>Reprise correcte du contenu de l'étude.                              | Bonne synthèse qui reprend l'étude et élargie la réflexion de manière pertinente.                 |



## Annexe V.3 – U33 - Évaluation en cours de formation – Grille d'évaluation

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020   |  |                          |   |                           |                           |
|--|--|--------------------------|---|---------------------------|---------------------------|
| Épreuve U33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration   |  |                          |   |                           |                           |
| Évaluation en cours de formation - Grille d'évaluation   |  |                          |   |                           |                           |
| Candidat   | Nom et prénom :  |                          | Signature du candidat avant l'évaluation :  |                           |                           |
|  | Matricule :  |                          | Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C |                           |                           |
| Situation d'évaluation n°1 – Management de tout ou partie du service (50 % de la note finale)<br>Épreuve écrite d'une durée d'une heure    |  |                          |   |                           |                           |
| Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature : |  |                          |   |                           |                           |
| <b>Ne pas oublier de joindre à la présente annexe les deux situations écrites proposées.</b>   |  |                          |   |                           |                           |
|  | Appréciations  | Maîtrise<br>insuffisante | Maîtrise<br>fragile   | Maîtrise<br>satisfaisante | Très<br>bonne<br>maîtrise |
|  | Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par l'enseignant, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation du candidat à la spécificité de la situation décrite, à travers ses compétences à  |                          |   |                           |                           |
|  | Comprendre techniquement le contexte professionnel proposé.  |                          |   |                           |                           |
|  | Synthétiser son analyse du contexte managérial.  |                          |   |                           |                           |
|  | Dégager une problématique managériale et apporter une solution concrète et réaliste.   |                          |   |                           |                           |
|  | Formuler et rédiger des recommandations pertinentes de nature à éclairer une prise de décision.  |                          |   |                           |                           |
| Situation d'évaluation n°2 – Gérer et animer l'équipe (50 % de la note finale)<br>Épreuve écrite d'une durée d'une heure                   |  |                          |   |                           |                           |
|  | Appréciations  | Maîtrise<br>insuffisante | Maîtrise<br>fragile   | Maîtrise<br>satisfaisante | Très<br>bonne<br>maîtrise |
|  | Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par l'enseignant, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence dans leur mise en œuvre, la capacité à expliquer sa démarche et à répondre aux questions posées, à travers ses compétences à |                          |   |                           |                           |
|  | Comprendre techniquement le contexte professionnel proposé.  |                          |   |                           |                           |
|  | Synthétiser son analyse du contexte managérial.  |                          |   |                           |                           |
|  | Précision et rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que pertinence dans leur mise en œuvre dans le contexte.   |                          |   |                           |                           |
|  | Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de management opérationnel.   |                          |   |                           |                           |
| <b>Proposition de note</b>   |  |                          |   | <b>/ 20</b>               |                           |
| Appréciation sur les prestations du candidat :   |  |                          |   |                           |                           |
| <i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>                                |  |                          |   |                           |                           |

## Annexe VI.1 – Épreuve ponctuelle E4 - Grille d'évaluation

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020   |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
|--|--|------------------|------------------------|--|------|---------------|-----------------------|------------------|------------------------|---------------------|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|
| Épreuve ponctuelle E4 – Mercatique des services en hôtellerie restauration   |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Grille d'évaluation  |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Candidat   | Nom et prénom :  |                  |                        | Signature du candidat avant l'évaluation : |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
|  | Matricule :  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| <p><b>Rappel des conditions de déroulement :</b> Le candidat dispose d'un sujet national daté et numéroté. Pendant une heure, il prend connaissance du dossier et prépare le travail qui lui est demandé.</p> <p>Dans un second temps d'une durée de 30 minutes, le candidat dispose de 10 minutes maximum pour présenter ses réponses. La commission d'évaluation conduit ensuite un entretien de 20 minutes maximum en lien avec le sujet traité.</p>  |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Évaluateurs  | - Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature : |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
|  | - Nom du deuxième professeur d'économie et gestion et signature :  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Sujet  | Préciser le jour d'interrogation :   |                  |                        | Numéro de sujet :                          |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
|  |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Appréciations</th> <th>Maîtrise insuffisante</th> <th>Maîtrise fragile</th> <th>Maîtrise satisfaisante</th> <th>Très bonne maîtrise</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet*, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre dans le contexte proposé, la capacité à communiquer oralement, à travers ses compétences à</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>S'approprier un contexte professionnel.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Analyser une situation mercatique en hôtellerie restauration.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Communiquer oralement dans un contexte professionnel</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Argumenter et adopter une communication professionnelle</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> |  |                  |                        |  |      | Appréciations | Maîtrise insuffisante | Maîtrise fragile | Maîtrise satisfaisante | Très bonne maîtrise | Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet*, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre dans le contexte proposé, la capacité à communiquer oralement, à travers ses compétences à |  |  |  |  | S'approprier un contexte professionnel. |  |  |  |  | Analyser une situation mercatique en hôtellerie restauration. |  |  |  |  | Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique* |  |  |  |  | Communiquer oralement dans un contexte professionnel |  |  |  |  | Argumenter et adopter une communication professionnelle |  |  |  |  |
| Appréciations  | Maîtrise insuffisante  | Maîtrise fragile | Maîtrise satisfaisante | Très bonne maîtrise                        |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet*, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre dans le contexte proposé, la capacité à communiquer oralement, à travers ses compétences à  |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| S'approprier un contexte professionnel.  |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Analyser une situation mercatique en hôtellerie restauration.  |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*  |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Communiquer oralement dans un contexte professionnel   |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Argumenter et adopter une communication professionnelle  |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| * Selon les sujets, il s'agira d'apprécier les propositions d'adaptation de la politique commerciale dans une unité de production de services, d'évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services, de proposer une politique tarifaire adaptée au contexte de l'unité de production de services, de maîtriser la relation commerciale, d'utiliser les techniques et outils de vente adaptés au contexte, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle...   |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
|  |  |                  |                        | Proposition de note                        | / 20 |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| Appréciation sur la prestation du candidat :   |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| <p><i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i></p>   |  |                  |                        |  |      |               |                       |                  |                        |                     |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |

## Annexe VI.2 – Épreuve ponctuelle E4 - Grille d'aide à l'évaluation

| BTS MHR<br>Épreuve orale - Durée 0 h 30 - Coefficient 3          |  | Épreuve E4 – Management de l'entreprise hôtelière<br>Grille d'aide à l'évaluation             |   |  |  |
|--|--|---|---|--|--|
| Finalités et objectifs de l'épreuve                              | Critères d'évaluation  | Maîtrise insuffisante   | Maîtrise fragile  | Maîtrise satisfaisante   | Très bonne maîtrise  |
| S'approprier un contexte professionnel                           | L'épreuve s'appuie sur l'analyse d'une situation concrète en hôtellerie restauration portant sur la définition de la politique commerciale de l'entreprise ou son déploiement dans l'unité de production de services, sur le développement de la relation client.<br>L'évaluation porte sur les critères suivants :<br>- précision et rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre dans le contexte ;<br>- capacité à adapter la politique commerciale dans une unité de production de services ;<br>- capacité à évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services ;<br>- capacité à proposer une politique tarifaire adaptée au contexte de l'unité de production de services ;<br>- capacité à maîtriser la relation commerciale ;<br>- capacité à utiliser les techniques et outils de vente adaptés au contexte ;<br>- capacité à mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle ;<br>- capacité à communiquer oralement. | Mauvaise compréhension de la situation proposée.<br>Peu ou pas d'intégration des informations | Compréhension succincte de la situation.<br>Intégration superficielle des informations.   | Compréhension et intégration correctes des informations        | Bonne compréhension du contexte et intégration pertinente des informations.                                |
| Analyser une situation mercatique en hôtellerie-restauration     |  | Absence d'analyse.<br>Problématique non identifiée.   | Analyse partiellement correcte.<br>Problématique peu ou pas adaptée.  | Bonne analyse.<br>Problématique identifiée même partiellement. | Analyse pertinente permettant la prise de décision.<br>Problématique identifiée et correctement présentée. |
| Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique |  | Absence de recommandation ou recommandations inappropriées.                                   | Formulation et rédaction de recommandations incomplètes, partielles, peu ou pas réalistes.<br>Argumentation confuse ou erronée. | Recommandations réalistes et adaptées.                         | Recommandations réalistes et adaptées dont la justification éclaire la prise de décision.                  |
| Communiquer oralement dans un contexte professionnel             |  | Communication difficile et vocabulaire professionnel non maîtrisé.                            | Communication hésitante et vocabulaire approximatif.  | Communication et vocabulaire globalement satisfaisants.        | Communication aisée et vocabulaire professionnel adapté.   |
| Argumenter et adopter une communication professionnelle          |  | Peu ou pas d'argumentation et des difficultés d'expression.                                   | Quelques arguments et une communication professionnelle limitée.  | Arguments et communication professionnelle satisfaisants.      | Bonne argumentation.<br>Communication professionnelle claire et adaptée.                                   |

## Annexe VI.3 – Évaluation en cours de formation E4 – Situation1 – Grille d'évaluation

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020  |  |                       |  |                        |                     |
|---|--|-----------------------|--|------------------------|---------------------|
| Épreuve E4 évaluée en cours de formation – Mercatique des services en hôtellerie restauration   |  |                       |  |                        |                     |
| Grille d'évaluation – Situation 1   |  |                       |  |                        |                     |
| Candidat  | Nom et prénom :  |                       | Signature du candidat avant l'évaluation : |                        |                     |
|   | Matricule  |                       |  |                        |                     |
| Situation d'évaluation n°1 – Politique commerciale de l'entreprise et son déploiement dans l'unité de production de services (50 % de la note finale)   |  |                       |  |                        |                     |
| Épreuve orale de 25 minutes (10 minutes d'exposé du candidat et 15 minutes de questions) après un temps de préparation d'une demi-heure à partir d'un dossier constitué par le candidat.  |  |                       |  |                        |                     |
| Évaluateurs   | Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature : |                       |  |                        |                     |
|   | Nom du deuxième professeur d'économie et gestion et signature :  |                       |  |                        |                     |
| <b>Ne pas oublier de joindre à la présente annexe les questions posées au candidat pour les deux situations.</b>  |  |                       |  |                        |                     |
| <b>Appréciations</b>  |  |                       |  |                        |                     |
| Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre, la capacité à répondre à une problématique de déploiement de la politique commerciale de l'entreprise dans l'unité*, la capacité à communiquer oralement à travers ses compétences à : |  | Maîtrise insuffisante | Maîtrise fragile                           | Maîtrise satisfaisante | Très bonne maîtrise |
| S'approprier un contexte professionnel.   |  |                       |  |                        |                     |
| Analyser la politique commerciale de l'entreprise et son déploiement dans l'unité de production de services.  |  |                       |  |                        |                     |
| Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*   |  |                       |  |                        |                     |
| Communiquer oralement dans un contexte professionnel  |  |                       |  |                        |                     |
| Argumenter et adopter une communication professionnelle   |  |                       |  |                        |                     |
| * Selon le dossier présenté, il s'agira d'apprécier les propositions d'adaptation de la politique commerciale dans une unité de production de services, d'évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle...   |  |                       |  |                        |                     |
| <b>Proposition de note</b>  |  |                       |  | <b>/ 10</b>            |                     |
| <u>Appréciation sur la prestation du candidat :</u>   |  |                       |  |                        |                     |
| <b>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</b>   |  |                       |  |                        |                     |

## Annexe VI.4 – Évaluation en cours de formation E4 – Situation 2 – Grille d'évaluation

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020   |  |                              |   |                               |                            |
|--|--|------------------------------|---|-------------------------------|----------------------------|
| Épreuve E4 évaluée en cours de formation – Mercatique des services en hôtellerie restauration  |  |                              |   |                               |                            |
| Grille d'évaluation – Situation 2  |  |                              |   |                               |                            |
| Candidat   | Nom et prénom :  |                              | Signature du candidat avant l'évaluation :  |                               |                            |
|  | Matricule  |                              | Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C |                               |                            |
| Situation d'évaluation n°2 – Problématique de développement de la relation client<br>(50 % de la note finale)  |  |                              |   |                               |                            |
| Épreuve orale de 25 minutes (10 minutes d'exposé du candidat et 15 minutes de questions) après un temps de préparation d'une demi-heure à partir d'un dossier constitué par le candidat  |  |                              |   |                               |                            |
| Évaluateurs  | Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature : |                              |   |                               |                            |
|  | Nom du deuxième professeur d'économie et gestion et signature  |                              |   |                               |                            |
| <b>Ne pas oublier de joindre à la présente annexe les questions posées au candidat pour les deux situations.</b>   |  |                              |   |                               |                            |
| <b>Appréciations</b>   |  |                              |   |                               |                            |
| Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre, la capacité à répondre à une problématique de développement de la relation client*, la capacité à communiquer oralement à travers ses compétences à :   |  | <b>Maîtrise insuffisante</b> | <b>Maîtrise fragile</b>   | <b>Maîtrise satisfaisante</b> | <b>Très bonne maîtrise</b> |
| S'approprier un contexte professionnel.  |  |                              |   |                               |                            |
| Analyser la politique commerciale de l'entreprise et son déploiement dans l'unité de production de services.   |  |                              |   |                               |                            |
| Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*  |  |                              |   |                               |                            |
| Communiquer oralement dans un contexte professionnel   |  |                              |   |                               |                            |
| Argumenter et adopter une communication professionnelle  |  |                              |   |                               |                            |
| * Selon le dossier présenté et le sujet proposé, il s'agira d'apprécier les propositions d'évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services, de proposer une politique tarifaire adaptée au contexte de l'unité de production de services, de maîtriser la relation commerciale, d'utiliser les techniques et outils de vente adaptés au contexte, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle... |  |                              |   |                               |                            |
| <b>Proposition de note</b>   |  |                              |   | <b>/ 10</b>                   |                            |
| Appréciation sur la prestation du candidat :   |  |                              |   |                               |                            |
| <i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>  |  |                              |   |                               |                            |

## Annexe VII.1 – E5 – Partie écrite - Grille d'évaluation

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020   |                       |                  |                        |                     |
|--|-----------------------|------------------|------------------------|---------------------|
| Épreuve E5 - Partie écrite – Conception de la production de services dans l'option   |                       |                  |                        |                     |
| Évaluation ponctuelle de la partie écrite - Grille d'évaluation  |                       |                  |                        |                     |
| Apprécier, lors de la réalisation du sujet par le candidat, sa capacité à concevoir et réaliser des prestations de services ; à communiquer avec les autres services ; à organiser tout ou partie du service ; à mobiliser l'équipe de production de services ; à évaluer la production de services ; à proposer des actions correctrices adaptées ; à s'intégrer à une équipe de production de services à travers ses compétences à : | Maîtrise insuffisante | Maîtrise fragile | Maîtrise satisfaisante | Très bonne maîtrise |
| S'approprier un contexte professionnel y compris dans sa dimension scientifique.   |                       |                  |                        |                     |
| Repérer et analyser une situation ou une problématique donnée en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques.   |                       |                  |                        |                     |
| Contrôler la conformité d'une production de services aux standards souhaités.  |                       |                  |                        |                     |
| Veiller à l'adéquation entre la qualité conçue et les attentes des clients.  |                       |                  |                        |                     |
| Connaître les concepts de base dans l'option choisie.  |                       |                  |                        |                     |
| Proposer des solutions afin de rendre la production de services conforme aux standards définis.  |                       |                  |                        |                     |
| <b>Note</b>  |                       |                  |                        | <b>/ 20</b>         |

**Annexe VII.2 – E5 - partie écrite Grille d'aide à l'évaluation - E5 Partie écrite**

| <b>BTS MHR – Option A, B et C.<br/>Épreuve écrite - Coefficient 3</b>  |   | <b>Épreuve E5 – Partie écrite – Conception de la production de services dans l'option<br/>Grille d'aide à l'évaluation</b> |   |  |   |
|--|---|--|---|--|---|
| <b>Finalités et objectifs de l'épreuve</b>   | <b>Critères d'évaluation</b>  | <b>Maîtrise insuffisante</b>   | <b>Maîtrise fragile</b>   | <b>Maîtrise satisfaisante</b>  | <b>Très bonne maîtrise</b>  |
| S'approprier un contexte professionnel y compris dans sa dimension scientifique.   | L'évaluation s'appuie sur un cas décrivant un contexte professionnel qui selon l'option choisie est un contexte de :<br>- de restauration ;   | La situation n'est pas comprise.<br>Peu ou pas d'intégration de la dimension scientifique.                                 | Compréhension partielle du contexte et de sa dimension scientifique.  | Compréhension du contexte proposé et de sa dimension scientifique.   | Bonne compréhension et exploitation du contexte proposé et de sa dimension scientifique.                  |
| Repérer et analyser une situation ou une problématique donnée en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques. | - de production culinaire avec dimension scientifique ;<br>- d'hébergement.<br><br>L'évaluation porte sur les critères suivants :<br>- capacité à vérifier la conformité d'une production de services aux standards de la qualité souhaitée ; | Absence d'analyse de la situation ou de la problématique donnée.<br>Peu ou pas de mobilisation de connaissances.           | Analyse superficielle de la situation ou de la problématique donnée et peu de mobilisation des connaissances.   | Analyse satisfaisante de la situation ou de la problématique donnée et mobilisation satisfaisante des connaissances. | Bonne analyse de la situation ou de la problématique donnée et mobilisation pertinente des connaissances. |
| Contrôler la conformité d'une production de services aux standards souhaités.  | - capacité à exploiter une documentation y compris scientifique ;<br>- capacité à choisir des indicateurs et à les analyser ;   | Absence de maîtrise des protocoles de contrôle.<br>Méconnaissance de la réglementation et des standards.                   | Maîtrise partielle des protocoles de contrôle.<br>Connaissance partielle de la réglementation et des standards. | Maîtrise des protocoles de contrôle et connaissance de la réglementation satisfaisante.                              | Bonne maîtrise des protocoles de contrôle et bonne connaissance de la réglementation.                     |
| Veiller à l'adéquation entre la qualité conçue et les attentes du client.  | - capacité à proposer des actions correctives adaptées ;<br>- capacité à mobiliser des connaissances scientifiques et techniques ;  | Absence de maîtrise des outils et des techniques ou utilisation inappropriée.  | Maîtrise imparfaite des outils et des techniques utilisés.  | Maîtrise des outils de mesure ou d'évaluation.<br>Quelques éléments de réponse valables.                             | Outils bien mobilisés et bonne compréhension de la qualité.   |
| Connaitre les concepts de base dans l'option choisie.  | - capacité à mener un raisonnement ou une démarche scientifique ;   | Peu ou pas de connaissances.   | Des connaissances partielles ou erronées.   | Maîtrise correcte des concepts et des connaissances.   | Bonne maîtrise des concepts et des connaissances.   |
| Proposer des solutions afin de rendre la production de service conforme aux standards définis.                             | - capacité à gérer et à organiser une production de services.   | Aucune solution proposée ou solution inadaptée.  | Des solutions adaptées mais peu réalistes ou incomplètes ou non conformes aux standards.                        | Des solutions proposées réalistes, partiellement conformes aux standards.  | Des solutions proposées adaptées, réalistes et conformes aux standards.                                   |

## Annexe VIII.1 – Conseils et contenu du dossier de stage

### Conseils pour compléter le compte rendu des activités menées en stage

Le modèle présenté en **annexe VIII.2** est à reproduire autant de fois que nécessaire.

À titre d'exemple, dans le cas d'un stage de 16 semaines consécutives, les données concernant l'entreprise, sa raison sociale ne sont pas à reproduire sur toutes les pages.

De même, sauf changement de service ou de poste de travail, la ligne correspondant n'est pas à reproduire systématiquement sur toutes les pages. En revanche, chaque fois qu'il y a changement de service ou de poste de travail, il faut compléter la ligne correspondante.

Pour tenir un poste de travail, le stagiaire effectue des missions constituées d'activités. L'objectif de ce compte rendu est de déterminer la prise de responsabilité et/ ou les approfondissements du stagiaire durant son stage. Dans cette optique, il n'est pas nécessaire de dresser une liste exhaustive de toutes les activités menées mais de rendre compte des plus significatives.

### Contenu du dossier de stage

Le stage d'une durée de 16 semaines dont au moins 12 semaines doivent être consécutives constitue une expérience professionnelle durant laquelle l'entreprise sous la responsabilité du tuteur a confié des activités à réaliser au stagiaire. En fin de stage, le stagiaire complète conjointement avec son tuteur une grille d'évaluation sur le modèle de l'**annexe VIII.3**.

Le dossier de stage doit comporter dans cet ordre :

|  |                  |
|--|------------------|
| - Une page de garde, cartonnée ou non, laissée à l'initiative du candidat mais qui doit indiquer son nom, prénom, numéro matricule pour l'examen, son entreprise (ou ses entreprises) d'accueil. | Maximum 20 pages |
| - Une à deux pages également laissées à l'initiative du candidat pour présenter de façon synthétique l'entreprise d'accueil (ou les entreprises d'accueil) ;                                     |                  |
| - Sur le modèle de l' <b>annexe VIII.2</b> à reproduire autant de fois que nécessaire, la synthèse des activités réalisées en entreprise.  |                  |
| - Le dossier de stage (rédigé en police Times New Roman ou Arial de taille 11) y compris les pages de présentation de ou des entreprises d'accueil ne doit en aucun cas dépasser 20 pages.       |                  |
| - La ou les grilles d'évaluation remplies conjointement par le tuteur en entreprise et le stagiaire sur le modèle de l' <b>annexe VIII.3</b> .   |                  |
| - L'attestation (ou les attestations) de stage sur le modèle de l' <b>annexe VIII.4</b> ou le contrat de travail.  |                  |

Les certificats de stage ou de travail et la ou les grilles d'évaluation n'entrent pas dans le décompte des 20 pages du dossier.



Annexe VIII.2 – Modèle de compte rendu des activités menées en stage (à reproduire)

|   |  |   |  |   |        |
|---|--|---|--|---|--------|
| BTS Management en hôtellerie<br>restauration                        |  | Nom prénom :  |  | Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C |        |
| Compte rendu synoptique des activités menées en stage en entreprise |  |   |  |   | Page / |
| ENTREPRISE N°   |  | Raison sociale :  |  |   |        |
| Service :   |  | Description du poste de travail occupé :  |  |   |        |
| <b>Missions réalisées</b>   |  | <b>Activités réalisées</b> : décrire les pratiques professionnelles réalisées dans le poste de travail et/ou le service en montrant la prise de responsabilité et l'autonomie.<br>(Changer de page à chaque nouveau poste de travail occupé ou à chaque changement de service). |  |   |        |
| <b>Description</b>  |  | <b>Durée</b>  |  |   |        |
|   |  |   |  |   |        |

## Annexe VIII.3 – Modèle de grille d'évaluation de la période de professionnalisation

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020   |                         |   |                       |                              |                     |
|--|-------------------------|---|-----------------------|------------------------------|---------------------|
| <b>Grille d'évaluation de la période de professionnalisation</b>   |                         |   |                       |                              |                     |
| Conformément à l'annexe III B – Stage et activités professionnelles encadrées du référentiel du BTS MHR, en fin de stage, <b>le tuteur et le stagiaire remplissent conjointement la présente grille</b> qui sera remise par le responsable de l'organisme d'accueil avec l'attestation figurant en annexe VII.4 de la présente circulaire nationale. Le tuteur prendra soin d'évaluer les compétences réellement mises en œuvre durant le stage. |                         |   |                       |                              |                     |
| Nom et prénom du stagiaire :   |                         | Signature du stagiaire après l'évaluation : |                       |                              |                     |
| Nom et prénom, fonction dans l'entreprise du tuteur de stage :   |                         | Signature du tuteur après l'évaluation :    |                       |                              |                     |
| Compétences  | Appréciations           | Maîtrise insuffisante                       | Maîtrise fragile      | Maîtrise satisfaisante       | Très bonne maîtrise |
| <b>1.1 - Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client</b>   |                         |   |                       |                              |                     |
| 1.1.1 Préparer des prestations de service  |                         |   |                       |                              |                     |
| 1.1.2 Organiser, réaliser et contrôler le service  |                         |   |                       |                              |                     |
| 1.1.3. Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures   |                         |   |                       |                              |                     |
| 1.1.4. Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation)   |                         |   |                       |                              |                     |
| <b>1.2 – Évaluer et analyser la production de service</b>  |                         |   |                       |                              |                     |
| 1.2.1 Contrôler la conformité aux standards souhaités  |                         |   |                       |                              |                     |
| 1.2.2. Mesurer la qualité de production de services par rapport aux attentes du client   |                         |   |                       |                              |                     |
| <b>1.3 – Communiquer avec les autres services</b>  |                         |   |                       |                              |                     |
| 1.3.1 Créer, utiliser et adapter le processus et les supports de communication entre les services  |                         |   |                       |                              |                     |
| 1.3.2 Gérer l'information et sa diffusion  |                         |   |                       |                              |                     |
| <b>Comportement et professionnalisme</b>   |                         |   |                       |                              |                     |
| Compétences comportementales (Tenue, ponctualité, respect des consignes et curiosité professionnelle)  |                         |   |                       |                              |                     |
| Intégration à l'équipe avec prise de responsabilité  |                         |   |                       |                              |                     |
| Capacité à prendre en compte les remarques et les conseils formulés  |                         |   |                       |                              |                     |
| <b>BILAN GLOBAL DE LA PÉRIODE DE PROFESSIONNALISATION</b><br>(barre les mentions inutiles ou encercle celle qui convient)  | Beaucoup de difficultés | Des difficultés mais s'investit             | Période satisfaisante | Période de formation réussie |                     |
| Appréciation littéraire sur le stagiaire :   |                         |   |                       |                              |                     |

## Annexe VIII.4 - Modèle d'attestation de stage

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Logo de l'organisme d'accueil | <b>ATTESTATION DE STAGE</b><br><b>BTS Management en hôtellerie restauration</b><br><b>À remettre au stagiaire à l'issue de la période de stage</b> |
|-------------------------------|--|

**Entreprise d'accueil :**      **Nom ou dénomination sociale :**

Activité principale :

☎

**Certifie que**

**Le stagiaire :**      Nom :      Prénom :      Né(e) le

Adresse :

☎      mél :

ÉTUDIANT EN BTS MHR au sein de l'établissement d'enseignement supérieur ou de l'organisme de formation :

**A effectué un stage prévu dans le cadre de ses études**

**DURÉE DU STAGE**

Dates de début et de fin de stage : Du      au

Représentant une **durée totale** de .....nombre de semaines.

**MISSIONS PRINCIPALES CONFIEES AU STAGIAIRE (mention obligatoire) :**

La durée totale du stage est appréciée en tenant compte de la présence effective du stagiaire dans l'organisme, sous réserve des droits et congés et autorisations d'absence prévus à l'article L.124-13 du code de l'éducation (art. L. 124-18 du code de l'éducation). Chaque période au moins égale à 7 heures de présence consécutives ou non est considérée comme équivalente à un jour de stage et chaque période au moins égale à 22 jours de présence consécutifs ou non est considérée comme équivalente à un mois.

**MONTANT DE LA GRATIFICATION VERSÉE AU STAGIAIRE**

Le stagiaire a perçu une gratification de stage pour un **montant total** de      €

|  |  |
|--|--|
| <p><b>L'attestation de stage</b> est indispensable pour pouvoir, sous réserve du versement d'une cotisation, faire prendre en compte le stage dans les droits à la retraite. La législation sur les retraites (loi n°2014-40 du 20 janvier 2014) ouvre aux étudiants <b>dont le stage a été gratifié</b> la possibilité de faire valider celui-ci dans la <b>limite de deux trimestres</b>, sous réserve du <b>versement d'une cotisation</b>. La <b>demande est à faire par l'étudiant dans les deux années</b> suivant la fin du stage et sur <b>présentation obligatoire de l'attestation de stage</b> mentionnant la durée totale du stage et le montant total de la gratification perçue. Les informations précises sur la cotisation à verser et sur la procédure à suivre sont à demander auprès de la Sécurité sociale (code de la Sécurité sociale art. L351-17 / code de l'éducation art. D. 124-9).</p> | <p><b>Fait à</b>      <b>Le</b></p> <p>Nom, fonction et signature du représentant de l'organisme d'accueil</p> |
|--|--|

## Annexe VIII.5 – Modèle de document de notification de non-conformité du dossier

### BTS Management en hôtellerie restauration - Session 2020

#### E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration

#### Notification de non-conformité du dossier support à l'interrogation

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

N° de candidat : \_\_\_\_\_

En application de l'arrêté du 22 juillet 2008, et après vérification de votre dossier par la commission de contrôle, celui-ci est déclaré non-conforme pour un ou plusieurs des motifs ci-dessous :

- CAS 1 - Absence de dépôt de dossier
- CAS 2 - Dépôt du dossier au-delà de la date fixée par la circulaire d'organisation de l'examen
- CAS 3 – Non-respect de la durée de stage (16 semaines dont 12 consécutives) requise par la réglementation de l'examen
- CAS 4 – Absence de l'évaluation conjointe stagiaire et tuteur selon le modèle de l'annexe VIII.3 de la circulaire nationale d'organisation du BTS MHR
- CAS 5 – Absence des documents constituant le dossier :
  - Candidat scolaire ou apprenti :
    - Attestations de stage
    - Contrat d'apprentissage et certificat de travail
  - Candidat salarié ou assimilé :
    - Contrat de travail
    - Certificats de travail

**Avertissement :** la constatation par ce document de la non-conformité de votre dossier entraîne l'attribution de la mention « non valide » (NV) à l'épreuve E5 du BTS MHR (sauf si vous vous présentez avec les documents manquants dans les cas 4 et 5). Dans tous les autres cas, même présent à la date de l'épreuve, vous ne pourrez subir l'épreuve et le diplôme ne pourra vous être délivré pour la présente session.

Date du contrôle :

Visa :

|                 |   |    |
|-----------------|---|----|
| Session<br>2020 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C) |    |
|                 | Circulaire nationale d'organisation – Annexes                                 | 49 |

## Annexe IX.1 – Épreuve E5 - Partie pratique - Grille d'évaluation I

| BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020   |                       |   |                        |                     |
|--|-----------------------|---|------------------------|---------------------|
| Épreuve E5 - Partie pratique - Production de services en hôtellerie restauration   |                       |   |                        |                     |
| Évaluation ponctuelle pour tous les candidats - Grille d'évaluation I  |                       |   |                        |                     |
| Nom et prénom du candidat :  |                       | Signature du candidat avant l'évaluation :  |                        |                     |
| Matricule :  |                       | Option choisie : <input type="checkbox"/> A ou <input type="checkbox"/> B ou <input type="checkbox"/> C |                        |                     |
| Noms et signatures des membres de la commission d'évaluation :   |                       |   |                        |                     |
| -  |                       |   |                        |                     |
| -  |                       |   |                        |                     |
| - Professionnel :  |                       |   |                        |                     |
| Premier temps d'évaluation : Compte rendu de stage – 0 h 30 minutes  |                       |   |                        |                     |
| <b>Rappel des consignes</b> : Le candidat dispose de 10 minutes maximum pour présenter son entreprise et son stage ainsi que les activités réalisées. La commission a ensuite 20 minutes maximum pour valider les critères de la grille par un jeu de questions-réponses.  |                       |   |                        |                     |
| Apprécier, à la lecture du dossier, lors de la prestation orale du candidat y compris à partir de ses réponses aux questions posées, la nature des travaux réalisés et la part du management d'équipe dans les activités menées ; la présence d'approfondissements dans certains domaines ; la capacité à réaliser et à évaluer une production de services ; la capacité à en vérifier la conformité par rapport aux standards ; la capacité à proposer des actions correctrices adaptées, à travers ses compétences à : | Appréciations         |   |                        |                     |
|  | Maîtrise insuffisante | Maîtrise fragile  | Maîtrise satisfaisante | Très bonne maîtrise |
|  |                       |   |                        |                     |
|  |                       |   |                        |                     |
|  |                       |   |                        |                     |
| Présenter les activités réalisées lors du ou des stages.   |                       |   |                        |                     |
| Évaluer et analyser les activités réalisées.   |                       |   |                        |                     |
| S'adapter au(x) contexte(s) professionnels et s'intégrer à une équipe.   |                       |   |                        |                     |
| Appréciation sur la prestation du candidat en termes de compétences :  |                       |   |                        |                     |
|  |                       |   |                        |                     |



## Annexe IX.3 – E5 - Partie pratique - Grille d'aide à l'évaluation

| BTS MHR – Option A, B et C. Épreuve E5 – Partie pratique – Conception et production de services en hôtellerie restauration |  |   |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|
| Épreuve pratique - Coefficient 12 Grille d'aide à l'évaluation   |  |   |  |  |  |
| Finalités et objectifs de l'épreuve  | Critères d'évaluation  | Non maîtrisé  | Maîtrise partielle   | Maîtrise satisfaisante   | Très bonne maîtrise  |
| S'approprier et s'adapter au contexte dans lequel se réalise la production de services.                                    | L'évaluation porte sur les critères suivants :<br>- capacité à concevoir et réaliser des prestations de services dans l'unité ;<br>- capacité à communiquer avec les autres services ;<br>- capacité à organiser tout ou partie du service ;<br>- capacité à mobiliser l'équipe de production de services ;<br>- capacité à évaluer la production de services ;<br>- capacité à proposer des actions correctives adaptées ;<br>- capacité à s'intégrer à une équipe de production de services. | Mauvaise compréhension de la situation proposée. Peu ou pas d'intégration des informations du contexte. | Compréhension succincte de la situation. Intégration superficielle des informations du contexte. | Compréhension et intégration correctes des informations du contexte.                                   | Bonne compréhension de la situation et du contexte avec intégration pertinente des informations. |
| Analyser la situation et les contraintes économiques, techniques, humaines et de gestion.                                  |  | Absence d'analyse de la situation et/ou de problématique. Pas ou peu de connaissances.                  | Analyse superficielle de la situation ou de la problématique. Peu de connaissances.              | Analyse satisfaisante de la situation ou de la problématique. Mobilisation correcte des connaissances. | Bonne analyse de la situation et de la problématique. Mobilisation pertinente des connaissances. |
| Concevoir une production de services au regard de critères professionnels.   |  | Absence de production ou conception non conforme aux critères professionnels.                           | Conception d'une production partiellement conforme aux critères professionnels.                  | Conception d'une production conforme aux critères professionnels.                                      | Conception d'une production de qualité et conforme aux critères professionnels.                  |
| Réaliser des prestations de services dans l'unité décrite par le sujet.  |  | Prestation non réalisée ou non conforme aux attentes du sujet.  | Prestation partiellement réalisée et/ou conforme.  | Prestation conforme.   | Prestations conforme et de qualité.  |
| Gérer et animer l'équipe de production de service.   |  | Mauvaise gestion de l'équipe et animation inappropriée.   | Faible mobilisation de l'équipe.   | Mobilisation satisfaisante de l'équipe.  | Gestion et animation efficace de l'équipe.   |
| Analyser la production de services au regard de critères professionnels.   |  | Absence d'analyse de la prestation.   | Analyse erronée ou incomplète de la prestation.  | Analyse satisfaisante mais peu argumentée de la prestation.  | Analyse réfléchie et argumentée de la prestation.  |

## Annexe IX.4 – Calcul de la note de la partie pratique de l'épreuve E5

| Épreuve E5 - Partie pratique - Production de services en hôtellerie restauration         |                       |   |                        |                     |
|--|-----------------------|---|------------------------|---------------------|
| Nom et prénom du candidat :  |                       |   |                        |                     |
| Matricule :  |                       | Option choisie : <input type="checkbox"/> A ou <input type="checkbox"/> B ou <input type="checkbox"/> C |                        |                     |
| Noms et signatures des membres de la commission d'évaluation :                           |                       |   |                        |                     |
| -  |                       |   |                        |                     |
| - Professionnel :  |                       |   |                        |                     |
| Report de la grille d'évaluation I   | Maîtrise insuffisante | Maîtrise fragile  | Maîtrise satisfaisante | Très bonne maîtrise |
| Présenter les activités réalisées lors du ou des stages                                  |                       |   |                        |                     |
| Évaluer et analyser les activités réalisées  |                       |   |                        |                     |
| S'adapter au(x) contexte(s) professionnels et s'intégrer à une équipe.                   |                       |   |                        |                     |
| Report de la grille d'évaluation II  |                       |   |                        |                     |
| S'approprier et s'adapter au contexte dans lequel se réalise la production de services.  |                       |   |                        |                     |
| Réaliser des prestations de services dans l'unité décrite par le sujet                   |                       |   |                        |                     |
| Analyser la situation et les contraintes économiques, techniques, humaines et de gestion |                       |   |                        |                     |
| Concevoir et réaliser une production de services au regard de critères professionnels.   |                       |   |                        |                     |
| Gérer et animer une équipe de production de service.                                     |                       |   |                        |                     |
| Analyser la production de services au regard de critères professionnels.                 |                       |   |                        |                     |
| <b>A - Nombre de cellules hachurées</b>  |                       |   |                        |                     |
| <b>B - Coefficients</b>  | <b>1</b>              | <b>2</b>  | <b>3</b>               | <b>4</b>            |
| <b>C – Calcul (A x B)</b>  |                       |   |                        |                     |
| <b>Somme des C * 20 / 36</b>   | <b>=</b>              | <b>À arrondir pour obtenir la note sur</b>  |                        | <b>/20</b>          |



## Annexe IX.5 – BTS MHR Option A – Complément sur la carte des vins et boissons.

Pour le bon déroulement des épreuves pratiques en option A, le centre d'examen veillera à ce que la carte des vins et boissons qui sera utilisée lors des épreuves pratiques de restaurant propose impérativement, au moins le jour des épreuves, les vins et boissons suivantes :

### Apéritifs

|                    |           |               |       |
|--------------------|-----------|---------------|-------|
| Cocktail du jour   | 7 à 25 cl | Porto rouge   | 7 cl  |
| Kir                | 12 cl     | Anisé         | 3 cl  |
| Coupe de champagne | 12 cl     | Bière blonde  | 25 cl |
| Scotch whisky      | 4 cl      | Bière blanche | 25 cl |
|                    |           | Jus de fruits | 20 cl |

### Eaux minérales

|                       | <u>50 cl</u> | <u>100 cl</u> |
|-----------------------|--------------|---------------|
| Eau plate française   | ... €        | ... €         |
| Eau gazeuse française | ... €        | ... €         |
| Eau plate étrangère   | ... €        | ... €         |
| Eau gazeuse étrangère | ... €        | ... €         |

Le choix des vins est laissé à l'appréciation du centre d'examen en respectant les familles :

### Vins blancs

|                            | <u>12 cl</u> | <u>37,5 cl</u> | <u>75 cl</u> |
|----------------------------|--------------|----------------|--------------|
| Vin blanc sec et vif       | ... €        | ... €          | ... €        |
| Vin blanc souple et fruité |              | ... €          | ... €        |
| Vin blanc liquoreux        |              |                | ... €        |
| Vin blanc étranger         |              |                | ... €        |

### Vin rosé

|                        |       |       |
|------------------------|-------|-------|
| Vin rosé sec et fruité | ... € | ... € |
|------------------------|-------|-------|

### Vins rouges

|                              |       |       |       |
|------------------------------|-------|-------|-------|
| Vin rouge léger              | ... € | ... € | ... € |
| Vin rouge puissant et charnu | ... € | ... € | ... € |
| Vin rouge étranger           |       |       | ... € |

### Vins effervescents

|                |  |       |
|----------------|--|-------|
| Crémant brut   |  | ... € |
| Champagne brut |  | ... € |

### Boissons chaudes

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Café et café décaféiné | ... € |
| Thé et infusions       | ... € |

### Digestifs

|               |       |
|---------------|-------|
| Calvados      | ... € |
| Grand Marnier | ... € |

Prix Nets