

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont Préparation	Coef. 1,50
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef. 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef. 0,75

Atelier n° 2 Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail
--

Sujet n° 8**3 JUIN –Après-midi****FICHE CANDIDAT****Thème principal :**

Recrutement d'un(e) réceptionniste.

Situation :

Vous souhaitez recruter un(e) nouveau (nouvelle) réceptionniste afin de renforcer votre équipe.
 Vous avez rendez-vous avec M. (Mme) MASSON.

Sujet :

- **Préparez et conduisez** l'entretien de recrutement.
- **Précisez** au jury votre décision à la fin de l'entretien.

SESSION 2010	EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION	Atelier 2	60 min
	OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	COEFFICIENT	0,75
ÉPREUVE	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	SUJET N°8	1/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont Préparation	Coef. 1,50
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef. 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef. 0,75

Atelier n° 2
Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail

Sujet n° 8

3 JUIN 2010 –Après-midi

ANNEXE 1 (destinée au candidat)

CURRICULUM VITAE

Dominique MASSON
5 rue des Tiercelins
54000 NANCY

Tél. : 03 85 45 67 89 ou 06 08 93 45 21
Courriel : dominique.masson@free.fr

Né (e) le 25/07/1987 à PONT A MOUSSON
Célibataire

FORMATION :

- 2006 : Bac technologique hôtelier - Lycée JBS CHARDIN - GERARDMER.
- 2008 : BTS Hôtellerie restauration option A - Lycée STANISLAS - NANCY.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES :

- Été 2004 (2 mois) : Stage B. Techno à l'Hôtel NOVOTEL - Nancy.
- Été 2005 (2 mois) : Stage B. Techno la villa Borghese - Gréoux Les Bains.
- Été 2007 (4 mois) : Stage BTS à l'Hôtel SOFITEL – Sydney -Australie.
- Depuis Juil. 2008 : Réceptionniste à l'hôtel PARK INN - Nancy

LANGUES :

- anglais : Bon niveau professionnel.
- allemand : Niveau moyen.

CENTRES D'INTÉRÊT :

- Échecs, volley-ball, randonnée équestre.

SESSION 2010	EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION	Atelier 2	60 min
	OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	COEFFICIENT	0,75
ÉPREUVE	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	SUJET N°8	2/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont Préparation	Coef. 1,50
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef. 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef. 0,75

Atelier n° 2
Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail

Sujet n° 8

3 JUIN 2010 – Après-midi

FICHE (destinée à la commission d'interrogation)

Thème principal :

Recrutement d'un(e) réceptionniste.

Situation :

Nous sommes le (date du jour).

Mise en œuvre :

Un membre du jury joue le rôle de Dominique MASSON.

Comportement :

- Dominique est motivé(e) et intéressé(e). Vous souhaitez vous rapprocher de votre famille.

Résultats attendus, utilisation spécifique de la grille d'évaluation :

Utilisation de la grille D - Recruter

- Étude du CV.
- Identification des motivations du (de la) recruté(e).
- Présentation de l'entreprise et du poste à pourvoir.
- Prise de congé.
- Justification du choix.

Partie 3 : **Communication en situation professionnelle :**

Pertinence des supports utilisés et produits :

- Rédaction d'une grille servant de support à l'entretien et préparation d'un profil et/ou d'une fiche de poste.

Utilisation des techniques et des outils :

- Connaissance des méthodes de recrutement.

Comportement professionnel verbal et non verbal :

- Attitude et langage adaptés.

Les candidats auront accès, librement, aux documents commerciaux vierges utilisés par l'hôtel du centre d'examens.

SESSION 2010	EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION	Atelier 2	60 min
	OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	COEFFICIENT	0,75
ÉPREUVE	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	SUJET N°8	1/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont Préparation	Coef. 1,50
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef. 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef. 0,75

Atelier n° 2
Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail

Sujet n° 8

3 JUIN 2010 – Après-midi

ANNEXE 1 (destinée de la commission d'interrogation)

CURRICULUM VITAE

Dominique MASSON
5 rue des Tiercelins
54000 NANCY

Tél. : 03 85 45 67 89 ou 06 08 93 45 21
Courriel : dominique.masson@free.fr

Né (e) le 25/07/1987 à PONT A MOUSSON
Célibataire

FORMATION :

- 2006 : Bac technologique hôtelier - Lycée JBS CHARDIN - GERARDMER.
- 2008 : BTS Hôtellerie restauration option A - Lycée STANISLAS - NANCY.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES :

- Été 2004 (2 mois) : Stage B. Techno à l'Hôtel NOVOTEL - Nancy.
- Été 2005 (2 mois) : Stage B. Techno la villa Borghese - Gréoux Les Bains.
- Été 2007 (4 mois) : Stage BTS à l'Hôtel SOFITEL – Sydney -Australie.
- Depuis Juil. 2008 : Réceptionniste à l'hôtel PARK INN - Nancy

LANGUES :

- anglais : Bon niveau professionnel.
- allemand : Niveau moyen.

CENTRES D'INTÉRÊT :

- Échecs, volley-ball, randonnée équestre.

SESSION 2010	EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION	Atelier 2	60 min
	OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	COEFFICIENT	0,75
ÉPREUVE	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	SUJET N°8	2/2