

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

### SUJET n° 1

#### ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Vous êtes Maître d'Hôtel au restaurant « L'ESTAMINET ».

Vous souhaitez dynamiser la vente des fromages dans votre restaurant.  
 Vous mettez en place le service du fromage au chariot.

À cet effet, vous préparez le chariot de fromages en situation d'office et apportez les commentaires qui s'imposent.

Dans le cadre du service au restaurant, vous dressez deux assiettes correspondant aux souhaits de vos clients en argumentant et en proposant un accord mets et vin.



#### **ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.

Les ateliers d'un même n° de sujet sont donc indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.

#### **Conditions de réalisation :**

- Mobilier : Un plan de travail, un guéridon et une table dressée pour 2 couverts.
- Matériel : Matériels de restaurant, plateau de fromages et gants plastiques.
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.
- Les membres du jury jouent le rôle des clients.

**PRODUITS :** Voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

#### **Critères d'évaluation :**

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail - Organisation
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>1/2</b>

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

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**Sujet n° 1****DATE : Lundi 31 mai 2010 Matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre  
(destinée aux membres du jury)****ATELIER n° : 2    ANNEXE 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	Total	Observations
Camembert de Normandie	Pièce	3	2,60 €	7,80 €	
Munster	Pièce	3	4,75 €	14,25 €	
Reblochon	Pièce	3	4,70 €	14,10 €	
Comté	Kg	0,6	9,20 €	5,52 €	
Bleu d'auvergne	Kg	0,6	12,00 €	7,20 €	
Sainte Maure de Touraine	Pièce	3	4,51 €	13,53 €	
Cerneaux de noix	Kg	0,2	4,10 €	0,82 €	
Raisins secs	Kg	0,5	3,72 €	1,86 €	
Beurre	Kg	0,25	4,50 €	1,13 €	
Pain de campagne tranché	Pièce	2	1,60 €	3,20 €	

Total coût matière : 69,41 €

Coût matière par candidat : 8,67 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>2/2</b>