

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente – commercialisation	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° 2****ATELIER N° 3 : Animation et organisation**

Vous êtes Maître d'Hôtel au restaurant de l'hôtel « LILLE EUROPE », vous réalisez un steak tartare.

Afin que les membres de votre brigade, représentée par 2 chefs de rang, puissent en assurer correctement la réalisation et la vente, vous organisez une séance de formation.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**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**

Le candidat dispose de 10 minutes de préparation incluses dans les 30 minutes de l'épreuve.

L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant de votre établissement

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

Un tableau blanc avec feutres de couleur

Une table nappée et dressée pour 2 couverts, et un guéridon nappé

Un buffet avec tout le matériel nécessaire pour réaliser cette prestation

2 élèves jouent le rôle de chef de rang

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

**Critères d'évaluation :**

Atelier 3 : ANIMATION ET ORGANISATION	CRITERES D'EVALUATION
Organisation du travail	Qualité de la préparation – organisation dans le temps
Techniques mises en oeuvre	Logique de la démarche utilisée Méthodologie de l'animation et/ou de la démonstration
Capacité à communiquer, animer une équipe	Capacité à communiquer et/ou à animer une équipe Dynamisme, structure des explications
Connaissances professionnelles	Connaissances des prestations, des produits, du matériel

SESSION 2010	EXAMEN	Durée	30 min
	BTS Hôtellerie – Restauration Option b : Art culinaire, arts de la table et du service	Coefficient	0.5
EPREUVE	Epreuve pratique de Service et commercialisation	Page	1/2

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente – commercialisation	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° 2****DATE : Lundi 31 mai 2010 Après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)****Nombre de candidats : 8****ATELIER n° 3      ANNEXE n° 1**

DENREES	Unités	Quantités	Prix unitaire	Total	Observations
Bœuf haché	Kg	1,600	8,00	12,80	Tous les ingrédients ne seront pas utilisés
Oignons hachés	Kg	1,000	0,90	0,90	
Persil haché	Bouquet	1	0,90	0,90	
Câpres hachées	Boîte	1	3,80	3,80	
Œufs	Pièce	8	0,30	2,40	
Cornichons hachés	Boîte	1	3,20	3,20	
Moutarde	Pot	0,5	2,80	1,40	
Huile d'arachide	Litre	1	1,80	1,80	
Tomato ketchup	Flacon	1	3,40	3,40	
Worcestershire sauce	Flacon	1	6,20	6,20	
Tabasco	Flacon	1	4,10	4,10	
Cognac	L	0,30	14,5	4,35	
Laitue	Pièce	1	1,40	1,40	
Poudre de piment d'Espelette	kg	0,100	19,50	1,95	
Sel		PM		PM	
poivre		PM		PM	

Coût matière total : 48,60 €

Coût matière par candidat : 6,07 €

SESSION 2010	EXAMEN	Durée	30 min
	BTS Hôtellerie – Restauration Option b : Art culinaire, arts de la table et du service	Coefficient	0.5
EPREUVE	Epreuve pratique de Service et commercialisation	Page	2/2