

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
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° 3

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

Maître d'Hôtel au restaurant « L'ESTAMINET », vous décidez de développer la vente des « Pêches Flambées ».

Vous formez vos deux chefs de rang à cette technique de flambage et à la commercialisation du produit.



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 :

- Une table dressée de 2 couverts et un guéridon nappé.
- Un buffet ou une console contenant un choix d'assiettes et de couverts.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Matériel de flambage.
- 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	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Organisation du travail	Qualité de la préparation - Organisation dans le temps
Techniques mises en œuvre	Logique de la démarche utilisée Méthodologie de l'animation et/ou de la démonstration
Capacité à communiquer, à animer une équipe	Capacité à communiquer et/ou à animer une équipe Dynamisme, structure des explications
Connaissances professionnelles	Connaissance des prestations, des produits, du matériel

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	1/2

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° 3**Date : Mardi 1^{er} juin 2010 Matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENREES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL
Cognac	Bouteille	0,2	12,19	2,42
Grand Marnier	Bouteille	0,2	13,09	2,62
Liqueur de pêche	Bouteille	0,4	10,56	4,22
Pêches au sirop	Boîte 4/4	5	2,00	10,00
Beurre	250 g	1	0,80	0,8
Citrons	Pièce	4	0,30	1,20
Sucre en poudre	Kilo	1	1,21	1,21
Amandes effilées grillées	kilo	0,2	11,42	2,28
Jus d'orange	Litre	1	3,25	3,25

Coût matières total :

28,00 €

Coût matières moyen par candidat :

3,50 €

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	2/2