

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° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

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

Vous souhaitez mettre en place une carte estivale de vins (5 à 8 appellations) vendus au verre et en bouteille de 50 cl.

Vous recevez un nouveau vin de la part de votre fournisseur.

Vous proposez une argumentation commerciale pour ce vin après avoir procédé à sa dégustation.



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

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 :

- 1 Table nappée.
- Matériel de dégustation : verre INAO, seau et stand à vin, ...

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	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 au centre d'examen aux membres du jury)

ATELIER n° 2	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

Nombre de candidats : 8

appellations	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
AOC Côtes de Provence rosé	Bouteille 75cl	3	6.00	18.00	

Coût matière total	:	18.00 €
--------------------	---	---------

Coût matière par candidat	:	2.25 €
---------------------------	---	--------

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