

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° 5

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

Chef barman au bar de la plaque, vous souhaitez mettre en avant le service des digestifs.
 Vous réunissez 2 nouveaux commis de bar pour leur présenter les règles de service et la commercialisation (voir annexe 1) des deux produits suivants :

Une eau de vie brune
 Une liqueur de plantes



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 au bar ou sur un buffet faisant office de bar.

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

- Un bar ou buffet avec tout le matériel de nécessaire.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de commis de bar.

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 / 3

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° 5

ATELIER n° 3 : ANNEXE 1

(Annexe destinée aux candidats)

LA CHARTREUSE :

HISTORIQUE : En 1605, le Maréchal d'Estrées remet aux Chartreux de Paris, un manuscrit d'un « Élixir de longue vie ». La « recette » de cet élixir étant très complexe, ne sera mise au point qu'en 1737 par le Frère Jérôme Maubec au Monastère de la Grande Chartreuse, à Voiron à 25 Kms de Grenoble, d'où le nom de cet élixir.

Les Chartreux sont les seuls à connaître la fabrication exacte de cet élixir, qu'ils produisent dans le plus grand secret.

Puis en 1764, une liqueur est mise au point « la Chartreuse verte ».

Et en 1838, naîtra une autre liqueur inspirée par la Chartreuse verte : la « Chartreuse Jaune » elle est plus sucrée et moins alcoolisée.

LES PRODUITS ET LEURS INGRÉDIENTS : L'éllixir de longue vie, appelé aujourd'hui « Élixir végétal de la Grande Chartreuse » est un breuvage composé de 130 plantes, de sucre et du miel.

C'est un « remède » très efficace contre la mauvaise digestion ou lorsqu'on se sent ballonné.

Son goût est très agréable. Une façon de se soigner tout en se faisant plaisir !

La Chartreuse Verte et la Chartreuse Jaune sont 2 liqueurs, fabriquées avec les mêmes 130 plantes que l'éllixir. Le degré d'alcool de la verte est de 55° et celui de la jaune 40°.

Un détail très important, TOUS les composants de l'éllixir et des liqueurs sont d'origines naturelles. Il n'y a aucun produit chimique ou artificiel. La couleur est due uniquement aux plantes qui composent ces différents breuvages.

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 / 3

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

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)

SUJET n° 5

Date : Mercredi 2 juin 2010 Matin

ATELIER n° 3:	ANNEXE
2	

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Cognac VSOP	Bouteille	1	21,50 €	21,50 €	Les denrées serviront pour tous les candidats
Chartreuse jaune	Bouteille	1	27,00 €	27,00 €	
Coût total				48,50 €	
Coût par candidat				6,06 €	

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	3 / 3