

## HRE4BRP

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° 6

### **ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

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

Vous organisez une soirée de promotion autour du saumon fumé.

À cette occasion, vous réunissez vos 2 chefs de rang afin de sélectionner le vin blanc que vous souhaitez associer à ce mets en le servant au verre.

Vous dégustez les produits à votre disposition avec vos commis pour faire votre choix. Vous concevez avec eux un argumentaire commercial.

✂

#### **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.

Prévoir :

- matériel et mobilier : 1 table pour le candidat et les chefs de rang. 1 buffet pour le matériel de dégustation de vin et de saumon fumé.
- deux élèves chef de rang.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.

**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	<b>1/2</b>

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

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 6****DATE : Mercredi 2 juin 2010 Après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
AOC Monbazillac	Bouteille	2	8,00 €	16,00 €	
AOC Sancerre blanc	Bouteille	2	8,00 €	16,00 €	
Saumon fumé tranché	Kilo	0.5	20.00 €	10,00 €	

Coût matière total : Coût matière par candidat : 

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>