

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

Dans le cadre de la mise en place de la suggestion du jour, vous réunissez deux de vos chefs de rang pour les former à la préparation et au service du steak tartare, devant les clients.

Vous développez avec eux une argumentation commerciale.

**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 et un guéridon nappés.
- Matériel classique de restaurant.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de chef de rang.

**PRODUITS :** voir fiche technique jointe en annexe.

**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
2008	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**

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° 4****DATE : Mardi 20 mai 2008 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unit.	TOTAL	Observations
Bœuf haché	Kg	1.200	10.67	12.81	
Oignons hachés	Kg	0.200	1.22	0.24	
Persil haché	Bouquet	1	0.76	0.76	
Câpres hachées	Pot	1	1.22	1.22	
Cornichons hachés	Kg	0.100	3.05	0.31	
Œufs	Pièce	8	0.09	0.72	
Moutarde	Kg	PM			
Huile arachide	Litre	0.50	2.29	1.14	
Tomato ketchup	Bouteille	1	1.52	1.52	
Sauce Anglaise	Bouteille	1	1.52	1.52	
Tabasco	Bouteille	1	3.05	3.05	
Sel/poivre du Moulin	PM				
Cognac	Bouteille	05	9.15	4.57	
Citron	Pièce	4	0.15	0.6	

Coût matière total : 28.51 €Coût matière par candidat : 3.56 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2008	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>