

**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° 2****ATELIER n° 1 : Vente - communication**

Monsieur Bongo, grand reporter photo spécialisé sur l'Afrique souhaite organiser le vernissage de sa dernière exposition sur le Gabon dans votre établissement.

Le Ministre de la culture sera présent pour cette manifestation.

En qualité d'attaché(e) commercial(e) de votre établissement « LILLE EUROPE », vous négociez cette manifestation.

**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 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 temps de lecture et de compréhension du sujet est limité à quelques minutes incluses dans la durée de l'épreuve.
  - Plaque nationale mise à disposition par le chef de centre d'examens.
  - Situation de négociation dans une salle avec table ou bureau.
- Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôle, le jury étant les clients.

**Informations à délivrer au cours du jeu de rôle :**

- Date : le vendredi, samedi et dimanche 5, 6 et 7 septembre 2008
- Location de salle pour les 3 jours (exposition)
- Cocktail sous forme « open bar » de 17h00 à 22h00 le 5 septembre 2008
- Nombre de clients attendus à l'« open bar » : 120 personnes
- Coin presse
- Budget non déterminé

**Critères d'évaluation :**

Atelier 1 : VENTE - COMMUNICATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil et de vente,	Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations
Culture et connaissances professionnelles	Connaissance de son établissement, des produits et des prestations
Communication	Capacité à communiquer et qualité d'expression
Profil commercial	Tenue, présentation, attitude et comportement professionnels

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>1/1</b>