

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

Responsable de la restauration au restaurant « l'ESTAMINET », vous planifiez la mise en œuvre de vos animations annuelles.

Vous travaillez aujourd'hui, avec vos deux maîtres d'hôtel, sur celle du mois de septembre et précisément sur la « Braderie de Lille », en vous aidant de l'annexe 1.

Vous animez la réunion et prenez en compte les remarques et suggestions de vos maîtres d'hôtel.

**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 :

- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de chef de rang.

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	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° 10**ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Braderie de Lille**

Chaque premier week-end de septembre, ils sont de plus en plus nombreux à participer au grand rendez-vous de la chine, du marchandage et du petit commerce qui, pendant plus de 48 heures, fait ressembler Lille à une immense fête.

Pendant ces deux jours et nuits de "franchise totale", chacun fait ce qui lui plaît. Commerçants en herbe, professionnels de la brocante et de la pacotille en profitent pour aligner sur des kilomètres de rues le bric-à-brac le plus invraisemblable qui, à force de marchandage, finira par trouver acquéreur.

La braderie s'achève le dimanche soir à minuit, au milieu d'une foule immense, des odeurs de merguez, de moules et de frites - les plats traditionnels de cette fête - et au rythme des musiques les plus diverses, distillées par les hauts-parleurs des radios qui y tiennent podium.

L'histoire de la braderie reste mal connue. À l'origine une simple foire, elle commença à se transformer en vide-grenier lorsque les domestiques obtinrent le droit de vendre les objets usagés de leurs patrons entre le coucher et le lever du soleil. La braderie a connu de nombreuses évolutions aussi bien concernant son principe (foire, vente de tissus, vide grenier, etc.) que la date à laquelle elle se tenait et sa durée.

La braderie s'étend aujourd'hui sur plus de 200 km de trottoirs et accueille environ 2 millions de personnes. Elle est organisée le 1er week end de septembre et dure (officiellement) du samedi en début d'après-midi au dimanche à minuit (jusqu'au lundi 13h00 il y a quelques années) sans interruption pour les bradeux ; la braderie des commerçants se déroule le lundi matin. La ville se transforme en un énorme "marché aux puces" où les cultures se croisent. Des secteurs se sont créés par "spécialité", et on retrouve par exemple une forte concentration d'antiquaires professionnels et d'associations autour de la porte de Paris, alors que le long des rivières règnent les amateurs vidant leur grenier. Les "bradeux" flânent ou fouinent, finissent par s'arrêter pour dévorer une "moules - frites", plat traditionnel de la braderie. Les restaurants de la ville se lancent un défi pendant l'évènement : celui qui aura devant son enseigne le plus gros tas de coquilles de moules vides. De nombreuses animations (semi-marathon le samedi matin, concerts, manèges, etc.) accompagnent l'évènement.

Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Braderie_de_Lille
<http://www.mairie-lille.fr>

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
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	2/2