

**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**

Maître d'hôtel au restaurant « l'ESTAMINET », vous souhaitez sensibiliser vos deux chefs de rang à la connaissance des produits et notamment des fromages.

À cet effet, vous organisez une séance de formation sur le thème de la dégustation comparative de deux fromages.

**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 :

- une table nappée,
- matériel de service (assiettes, couverts),
- 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**

<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 21 mai 2008 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 3    ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Maroilles	Pce	2	4,20	8.40	
Chaource	Pce	2	6,00	12.00	

Coût matière total : 20.40 €Coût matière par candidat : 2.55 €

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>