

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° 8**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 du steak au poivre.

Vous réalisez la formation et 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.
- 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	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° 8DATE : **Jeudi 22 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
steak de bœuf	Kg	1.2	15.00	18.00	
Porto rouge	Bouteille	0,5	8.00	4.00	
vin blanc	Bouteille	0.5	3.00	1.50	
cognac	Bouteille	0.5	9.5	4.75	
moutarde	Pot	1	1.50	1.5	
beurre	Kg	0.5	4.57	2.29	
sel et poivre	Kg	PM	PM	PM	
fond de veau	Litre	2	1.00	2.00	
crème fraîche liquide	Litre	1	3.00	3.00	
poivre mignonnette	Boite	100g	3.68	0.37	

Coût matière total : 37.41 €Coût matière par candidat : 4.67 €

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	2/2