

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

MARDI 20 MAI 2014 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 2****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous souhaitez proposer un nouveau vin rosé : Le Cabernet d'Anjou.

Vous le proposerez au verre en accompagnement de la tarte aux fraises durant la période estivale.

Vous réunissez deux de vos chefs de rang pour déguster ce nouveau vin et la tarte aux fraises afin de les sensibiliser à leur commercialisation.

✂

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

- Tout candidat passe les 4 ateliers du **même** sujet.
- Les ateliers d'un même numéro 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 de l'interrogateur 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.
- Mise à disposition du mobilier : table pour le jury, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une technique de dégustation de mets et vins.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Plaque nationale mise à disposition.
- Deux élèves jouent le rôle de chef de rang.

PRODUITS : Voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

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
2014	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

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2014

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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**DATE : MARDI 20 MAI 2014 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
AOC Cabernet d'Anjou	Blle	3	10,00 €	30,00 €	
Tarte aux fraises (4 personnes)	Pièce	4	6,00 €	24,00 €	

Coût matières total	:	54,00 €
Coût matière par candidat	:	6,75 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2014	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