

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

LUNDI 26 MAI 2014 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 10****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources ».

Devant la forte activité séminaire, vous avez fait le choix de recruter deux nouveaux chefs de rang en charge de l'organisation et du service dans les salons.

Vous formez vos deux nouveaux chefs de rang au dressage d'une pause classique du matin pour 10 personnes. Vous utiliserez le matériel et les produits mis à disposition.

**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, un buffet non nappé.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une mise en place de pause (nappage et juponage inclus).
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Plaquette 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° 10**DATE : LUNDI 26 MAI 2014 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire En €	TOTAL En €	Observations
Mini viennoiseries	Pièce	30	0,50	15,00	
Jus d'orange	Litre	1	1,50	3,00	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,50	1,50	
Lait	Litre	1	1,20	1,20	
Thermos eau chaude	Vide	1			
Thermos café	Vide	1			
Eau minérale Volvic	Litre	1	1,00	1,00	
Eau minérale Vichy Célestin	Litre	1	1,00	1,00	
Sucres morceaux enveloppés	Kg	0,5	1,62	0,81	
Thé nature sachet	Pièce	10	0,10	1,00	
Décoration florale	Pièce	1	10,00	10,00	
Citron	Pièce	2	0,40	0,80	

Coût matières total	:	33,81 €
Coût matières par candidat	:	4,22 €

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