

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 27 MAI 2014 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 12****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'ajouter le « vin du mois » proposé au verre en apéritif. Vous avez retenu un Crémant de Bourgogne.

Vous réunissez vos deux chefs de rang pour déguster ce vin.

Vous suggérez 2 amuses bouche qui seront servis en accompagnement.

Vous développez avec eux une argumentation commerciale et les conditions de vente.

**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 des vins.
- 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° 12**DATE : MARDI 27 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 | TOTAL | Observations |
|--------------------------|-----------|-----------|---------------|-------|--------------|
| AOC Crémant de Bourgogne | Bouteille | 3 | 10,00 | 30,00 | |

Coût matières total : 30,00 €

Coût matières moyen par candidat : 3,75 €

| | | | |
|---------|---|-------------|------------|
| 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 |