

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 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 |

LUNDI 1^{er} JUIN 2015 – MATIN**SUJET n° 9****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez de sensibiliser votre personnel de salle au service des digestifs.

Vous mettez en place une formation auprès de 2 chefs de rang sur le service des eaux de vie.

Vous mettez en avant les arguments nécessaires 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 service de digestifs.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 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 |
| 2015 | 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° 9**LUNDI 1^{er} JUIN 2015 - MATIN****FICHE TECHNIQUE des 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 |
|---------------------|-----------|-----------|---------------|-------|--------------|
| Cognac VSOP | Bouteille | 1 | 25,00 | 25,00 | |
| Eau de vie de poire | Bouteille | 1 | 20,00 | 20,00 | |

Coût matière total :**45,00 €****Coût matière par candidat :****5,63 €**

| | | | |
|---------|---|-------------|------------|
| SESSION | EXAMEN | Durée | 30 min |
| 2015 | 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 |