

**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 : MERCREDI 24 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Maître d'hôtel du restaurant L'Aigle, vous décidez de mettre en place des soirées accords mets et vins pour vos clients. La première aura pour thème le jambon cru et les vins rosés.

Avec vos deux chefs de rang, vous menez une dégustation comparative de deux vins rosés. Vous sélectionnez celui qui accompagnera au mieux le jambon cru et construisez un argumentaire commercial.

**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.

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- une console avec tout le matériel adéquat pour la réalisation de cette prestation (verrerie, platerie, plateaux limonadier, assiettes, couverts, serviettes papier...)
- 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
2017	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	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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 : MERCREDI 24 MAI 2017 - 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
Jambon d'Auvergne <b><u>tranché</u></b>	Tranche	8	1,00	8,00	
Pain de campagne tranché	Pièce	1	2,00	2,00	
AOC/AOP Cabernet d'Anjou	Bouteille	2	6,00	12,00	
AOC/AOP Tavel	Bouteille	2	8,00	16,00	

Coût matières total : **48,00 €**Coût matières par candidat : **6,00 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2017	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	<b>2/2</b>