

HRE4BRP

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2017 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° 8

Date : LUNDI 22 MAI 2017 - APRÈS-MIDI

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « La Sirène », vous formez deux chefs de rang au flambage et au service des crêpes flambées dans votre restaurant.

À partir des produits mis à votre disposition, vous réalisez cette préparation pour deux personnes en justifiant et en argumentant votre travail.

✂ -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette production 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 dressée à la carte, guéridon, table pour le candidat, console ou buffet avec les denrées et le matériel pour le flambage des crêpes.
- Mise à disposition d'un tableau avec feutres de couleur.
- Deux élèves jouent le rôle de chef de rang.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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	Connaissances 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	1/2

HRE4BRP

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2017 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° 8**Date : LUNDI 22 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL	Observations
Crêpes	Pièce	48	0,10	4,80	
Beurre	Kg	0,250	8,00	2,00	
Citron jaune	Pièce	8	0,30	2,40	
Jus d'orange	Litre	2	1,26	2,52	
Grand Marnier rouge	Bouteille	1	12,95	12,95	
Cognac VS	Bouteille	1	10,67	10,67	
Sucre en poudre	Kg	1	1,23	1,23	

Coût matières total : **36,57 €**Coût matières par candidat : **4,57 €**

SESSION 2017	EXAMEN BTS Hôtellerie-Restauration Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Durée	30 min
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Coefficient	0,5
		Page	2/2