

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° 11**Date : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Responsable du restaurant L'Aigle, vous avez en charge l'organisation d'un banquet de 80 couverts. Le menu choisi est le menu Banquet à 70 € de la plaquette. Le choix des clients s'est porté sur :

Carpaccio de truite de mer marinée au citron vert

Carré d'agneau rôti à la fleur de thym

Assortiment de trois fromages

Bavarois aux fruits rouges

Le menu inclut le cocktail Sirène, les vins (AOC Sancerre blanc, AOC Haut Médoc rouge), eaux minérales et café.

Afin de fournir un service de qualité, vous exposez à vos deux chefs de rang le déroulement du service et leur présentez la mise en place d'un couvert type. Vous justifiez et argumentez vos choix.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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.

L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant.

Prévoir : deux élèves et un tableau papier avec feutres de couleurs.

Une table carrée nappée.

Assortiment de matériel nécessaire à la mise en place d'un banquet.

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	1/1