

**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° 5****Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - MATIN****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Responsable de la restauration à l'hôtel « La Sirène », vous réunissez deux nouveaux commis de restaurant pour définir avec eux vos exigences au niveau du dressage du plateau de fromages servi dans votre restaurant.

À partir des produits mis à votre disposition, vous dressez le plateau de fromages proposé à votre clientèle et vous leur faites déguster un nouveau fromage mis sur ce plateau : **Le Reblochon**.

✂

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

**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 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 de votre établissement.
- Mise à disposition du matériel et des produits nécessaires pour la réalisation de cette prestation : une table et un guéridon nappés, un buffet ou une console contenant un choix de matériels de restaurant diversifié notamment pour la présentation des produits d'accompagnement.
- 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 :**

<b>Atelier 3 : ANIMATION et ORGANISATION</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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
	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>

**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**

<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° 5****Date : VENDREDI 19 MAI 2017 – MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3      ANNEXE n° 1**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Reblochon	Pièce	3	6,14	18,42	
Comté	Kg	0,600	12,60	7,56	
Roquefort	Kg	0,600	18,80	11,28	
Poulligny St Pierre	Pièce	3	4,45	13,35	
Brie de Melun	Kg	0,600	15,00	9,00	
Ossau Iraty	Kg	0,600	19,00	11,40	
Pain de campagne tranché	Pièce	0,500	1,60	1,60	
Pain de mie tranché	Pièce	1	1,10	1,10	
Cerneaux de noix	Kg	0,200	21,70	4,34	
Micro-beurre 10 g	Pièce	16	0,20	3,20	
Confiture de cerises	Kg	0,300	9,00	2,70	
Pommes Royal Gala	Kg	1	1,70	1,70	
Raisins de Corinthe	Kg	0,250	10,00	2,50	

Coût matières total : **88,15 €**Coût matières par candidat : **11,02 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2009	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>