

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° 9

Date : MARDI 23 MAI 2017 - MATIN

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « La Sirène », vous décidez de former deux chefs de rang à la commercialisation et au service des vins effervescents.

Votre choix s'est porté sur un nouveau Crémant d'Alsace qui remplacera celui vendu actuellement à votre clientèle.

Vous organisez et animez cette formation. Vous justifiez et argumentez votre méthodologie.

--

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'exams.

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 pour deux couverts, un guéridon, une console ou buffet pour le matériel et le vin.
- Matériel pour le service d'un vin effervescent : proposer différents types de verrerie.
- Mise à disposition d'un tableau avec feutres de couleur.
- Deux élèves jouent le rôle de chef de rang.
- **Mise à disposition de la plaquette.**

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° 9**Date : MARDI 23 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8 personnes**

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire	TOTAL	Observations
AOC/AOP Crémant d'Alsace	Bouteille	8	9,00 €	72,00 €	

Coût matières total : **72,00 €**Coût matières par candidat : **9,00 €**

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