

<b>BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2017      Option A : Mercatique et gestion hôtelière</b>		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**DATE : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN**

## **SUJET n° 11**

### **ATELIER n° 1 : Négociation - vente**

Responsable commercial(e) dans l'hôtel-restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous recevez madame ou monsieur CISOR, responsable des relations publiques d'une grande maison de prêt à porter. Elle ou il souhaite organiser un défilé de mode dans votre établissement.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.



**ATTENTION** : CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes à destination des interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.
- Les candidats sont autorisés à utiliser la fiche de réservation éventuellement jointe à la plaquette de l'établissement.
- À dupliquer en autant d'exemplaires que de candidats.

#### **Conditions de réalisation :**

Plaquette mise à disposition par le centre d'examens en plusieurs exemplaires.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Situation de négociation dans une salle avec table ou bureau.

Le temps de lecture et de compréhension du sujet est limité à quelques minutes, incluses dans la durée de l'épreuve.

#### **Informations à délivrer au cours du jeu de rôles**

Date : samedi 4 novembre 2017.

Nombre de participants : 100 invités, plus l'équipe du défilé (25 personnes).

Déroulement de la manifestation :

- Défilé de 16h à 17h30.
- Cocktail de 18h à 20h.

Exigences particulières :

- Prévoir un lieu pour l'habillage et un lieu sécurisé pour le stockage du matériel.
- Podium de 10m x 2m, livré la veille par la maison de prêt à porter.
- Prévoir sonorisation avec micro.
- Pause permanente en coulisse pour l'équipe du défilé.

Budget : 6 000 € maximum.

#### **Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 1 : Négociation - Vente</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations
Culture et connaissances professionnelles	Connaissance de son établissement, des produits et des prestations
Communication	Capacité à communiquer et qualité d'expression
Profil commercial	Tenue, présentation, attitude et comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2017	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page / ATELIER	<b>1/1</b>

<b>BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2017      Option A : Mercatique et gestion hôtelière</b>		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**DATE : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN**

**SUJET n° 11**

**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel du restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous souhaitez ajouter le saumon fumé sur la carte du restaurant.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez deux assiettes de saumon fumé, que vous dressez au buffet et dont vous assurez le service.

Vous proposez un accord avec un vin et vous justifiez et commentez vos choix.



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

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes à destination des interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

**Conditions de réalisation :**

Mise à disposition du mobilier : table dressée pour deux couverts à la carte, un guéridon.

Une console ou buffet pour le matériel et les denrées nécessaires à la confection des deux assiettes de saumon fumé.

Matériel nécessaire pour la réalisation de la préparation technique.

Le candidat choisira la méthodologie, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

**Produits** : voir fiche technique jointe en **annexe n° 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail Organisation du temps et de l'espace
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2017	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page / ATELIER	<b>1/2</b>

<b>BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2017      Option A : Mercatique et gestion hôtelière</b>		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

## **SUJET n° 11**

### **FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

<b>ATELIER n° 2      ANNEXE n° 1</b>
--------------------------------------

**DATE : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN**

**Nombre de candidats : 8**

<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Observations</b>
Saumon fumé non tranché (pièce de 1,9 à 2,3 kg)	Pièce	1	25,29	25,29	
Citron	Kg	0,150	1,41	0,21	
Crème fraîche	Litre	3,09	0,250	0,77	
Ciboulette	Botte	1	0,74	0,74	
Aneth	Botte	1	0,75	0,75	
Tomate cerise	Barquette	1	1,682	1,682	
Toast	Kg	1	12,13	12,13	

Coût matières total :

**39,89 €**

Coût matières moyen par candidat :

**4,99 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2017	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page / ATELIER	<b>2/2</b>