

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° 1****Date : Mercredi 23 mai 2018 - Matin****ATELIER n° 1 : Négociation - vente**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel de la plaquette du centre d'examens, vous recevez monsieur et/ou madame BOULAND, chargé(e) de l'organisation du congrès qui aura lieu dans votre établissement sur le thème de « la gastronomie régionale ». Il (elle) vous rencontre afin d'organiser le repas d'ouverture du congrès.

Vous proposez les prestations adaptées à cette 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.

**Conditions de réalisation**

- Plaquette mise à disposition par le centre d'examens en plusieurs exemplaires.
- Situation de négociation dans une salle avec table ou bureau.
- Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.
- 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 : jeudi 21 juin 2018.
- Nombre de personnes : 60 adultes dont 6 animateurs.
- Horaires :  
12 h 00 : arrivée des participants autour d'un apéritif effervescent et discours d'ouverture.  
12 h 30 : déjeuner jusqu'à 14 h 30.
- Disposition en tables rondes de 10 couverts.
- Le menu sera composé de différentes spécialités culinaires régionales, une assiette de fromages régionaux est souhaitée (selon la localisation du centre).
- Besoins spécifiques : micro HF, estrade, pupitre.
- Budget : non déterminé.

**Critères d'évaluation :**

Atelier 1 : NÉGOCIATION - VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil et 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
2018	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>