

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

DATE : Vendredi 24 mai 2013 Après-midi

SUJET n° 6

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

Responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous souhaitez faire la promotion des Smoothies présents sur votre carte durant les mois d'été.

Vous réunissez vos deux commis barman afin de les former à la réalisation et à la commercialisation du cocktail « Le Sourire » pour deux personnes.

✂

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 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.

L'action doit se dérouler au bar ou dans la salle de restaurant de votre établissement.

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- matériel nécessaire à la réalisation et au service d'un cocktail au blender.
- un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « Les Sources » à disposition du candidat.
- un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- deux élèves commis barman.

PRODUITS : Voir fiche technique jointe en **annexe 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	Connaissance des prestations, des produits, du matériel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2013	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 2013 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° 6**DATE : Vendredi 24 mai APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Bananes	Kg	2	2,50	5,00 €	
Jus d'ananas	Litre	2	1,20	2,40 €	
Miel liquide	Kg	0,250	5,50	1,38 €	

Coût matière total : Coût matière par candidat :

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2013	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	2/2