

Brevet de Technicien Supérieur
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Épreuve E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration

Deuxième partie pratique : Production de services

Option A – Management d'unité de restauration

Durée : 6 heures

Coefficient : 12

SUJET 5

MERCREDI 09 SEPTEMBRE 2020

Documents et matériels autorisés :

- Ordinateur personnel, disque dur externe, documentation personnelle, calculatrice.
- Matériel de restaurant : mallette à couteaux et autres petits instruments.

Matériels non autorisés :

- Téléphone portable et objets connectés.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

ATTENTION :

Le sujet devra être intégralement remis à la commission d'interrogation à l'issue de l'épreuve.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	1 sur 5

L'épreuve de production de service en management d'unité de restauration se déroule en deux temps consécutifs :

- Une première partie orale d'une durée de 30 minutes pour laquelle vous prendrez appui sur votre dossier de stage.
- Une deuxième partie pratique d'une durée de cinq heures trente dont le déroulement est précisé ci-dessous.

Dans le cadre de votre séance, vous êtes maître d'hôtel. Vous encadrez un chef de rang et un commis. L'organisation et la planification du travail doivent être réalisées selon la grille horaire suivante :

Horaires		Candidat : maître d'hôtel		Durée	Chef de rang et commis	
Phase 1	15h15 15h30	Prise de connaissance du sujet national		15 min		
	15h30 16h15	Organisation de la production de service. Transmission des premières consignes au chef de rang et au commis.		45 min	Transmission des consignes de mise en place par le maître d'hôtel	
I = interrogateurs	I1 Atelier Bar/Som	I2 Atelier Tech	Étape de mise en place		60 min	Travail de mise en place en présence du maître d'hôtel.
Phase 2	16h15 16h45	C1	C2	Atelier de Bar et/ou sommellerie	30 min	- Formation du chef de rang par le maître d'hôtel. - Le commis poursuit la mise en place en autonomie
	16h45 17h15	C3	C4			
	17h15 17h45	C2	C1	Techniques de restaurant	30 min	Travail de la mise en place en autonomie
	17h45 18h15	C4	C3			
Phase 3		I1	I2	Transmission des consignes au commis	15 min	Transmission des consignes de service par le maître d'hôtel.
	18h15 18h30	C1	C2			
	18h30 18h45	C3	C4			
I = interrogateurs	18h30 19h30	18h45 19h45	Repas selon roulement – Durée 60 min			
Phase 4		I1	I2	Production de services pour 8 clients	120 min	Service sous l'autorité du maître d'hôtel.
	19h30 21h30	C1 C3	C2 C4			
Phase 5		I1	I2	Réunion de fin de service à destination du chef de rang et du commis (5mn) Synthèse de service avec le/les membre(s) du jury. (10mn)	15 min	Réunion de fin de service par le maître d'hôtel
	21h30 21h45	C1	C2			
	21h45 22h00	C3	C4			
Fin de service		Finition des travaux de fin de service.			Finition des travaux de fin de service.	

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 5

CONTEXTE

Le restaurant « Le Saint-Jacques » est situé dans un ancien prieuré, aujourd'hui dédié à la gastronomie du Sud-Ouest. Le chef sublime les produits du Grand Sud-Ouest et propose un dialogue étonnant entre une cuisine contemporaine savoureuse et les crus de la région à une clientèle locale et touristique.

Documents disponibles :

Annexe 1 - Matières d'œuvre atelier bar et/ou sommellerie

Annexe 2 - Matières d'œuvre atelier techniques de restaurant

Vous travaillez comme maître d'hôtel au restaurant « Le Saint-Jacques » d'une capacité d'accueil de 40 couverts dans une salle sur plusieurs niveaux. Votre directeur de restauration vous demande d'encadrer un chef de rang et un commis à l'occasion du service de ce soir. Vos 8 clients sont répartis sur une table de 4 couverts et deux tables de 2 couverts.

Phase 1 - Organisation de la prestation de service - 60 min

Prendre contact avec le chef de rang et le commis.

Élaborer les documents nécessaires au déroulement du service dans l'espace et à partir des ressources (matériels, denrées, humains) mises à disposition.

Transmettre les premières consignes de mise en place à l'équipe.

Phase 2 - Management de production de service en restauration - 120 min

• Mise en place et préparation du service 60 min

Mettre en place et préparer le service avec l'équipe de restaurant selon les choix techniques arrêtés et planifiés.

Élaborer un/des support(s) de vente à destination des clients, en utilisant les moyens mis à disposition (informatique, tablette, papier...).

• Réalisation de deux ateliers (2 x 30 min)

Atelier Bar et/ou Sommellerie 30 minutes	Atelier Techniques de restaurant 30 minutes
<p>Soucieux de mettre en valeur le patrimoine viticole de la région, d'optimiser la qualité du produit servi tout en proposant une animation en salle, vous souhaitez mettre en avant la technique du décantage.</p> <p><u>Consignes</u> Réaliser le décantage et le service d'un vin rouge de la carte des boissons du restaurant. Justifier vos choix. Mettre en place un argumentaire sur les bénéfices de cette technique.</p>	<p>Vous souhaitez réaliser une animation à travers la découpe du jambon de Bayonne et la réalisation d'une assiette de charcuteries du terroir.</p> <p><u>Consignes</u> Former votre chef de rang à la découpe du jambon cru. Réaliser deux assiettes de charcuteries à partir des produits mis à disposition. Ces 2 assiettes seront réutilisées durant le service. Proposer un accord mets et boissons.</p>
Matières d'œuvre Voir Annexe 1	Matières d'œuvre Voir Annexe 2

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	3 sur 5

Phase 3 - Présentation des consignes avant le service - 15 min

Transmettre les consignes de service au chef de rang et au commis.

Phase 4 - Production de service pendant 120 min

Assurer à l'aide du chef de rang et du commis, le service de 8 couverts répartis sur une table 4 personnes et de deux tables de 2 personnes.

Menu et boissons à servir	Portions disponibles	Observations
Apéritif et assortiments salés		Commercialiser et servir des apéritifs de la carte des boissons du centre.
Assiette de charcuteries ou Tarte fine piperade et rouget	4 portions 4 portions	Au buffet : technique réalisée en salle pour les deux assiettes restantes À l'assiette
Cuisse de poulet basquaise Risotto à la tomate ou Sole meunière Risotto aux herbes	4 portions 4 portions	Au plat Au plat Technique réalisée en salle
Plateau de fromages du Sud-Ouest ou Pruneaux flambés et glace vanille ou Gâteau basque	4 portions 2 portions 2 portions	Plateau dressé par le centre d'examen Pruneaux au plat Glace en coupe dressée par le centre Technique réalisée en salle À l'assiette
Boissons chaudes et mignardises		Servir au moins deux boissons chaudes en fin de repas.

La commercialisation et le service des boissons se feront à partir de la carte des boissons mise à disposition par le centre d'examen. Au moins une bouteille de vin doit être débouchée et servie durant le repas.

Phase 5 - Management de production de services en restauration : réunion de fin de service - 15 min

Procéder à l'analyse du travail du chef de rang et du commis en présence du/des membre(s) de la commission d'évaluation (durée conseillée : 5 min). Analyser la prestation générale avec les membres de la commission d'évaluation (durée conseillée : 10 min).

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	4 sur 5

Annexe 1 - Matières d'œuvre atelier bar et/ou sommellerie

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire TTC €	Total TTC €
Vin rouge de la carte des boissons du centre	75 cl	1	14,00	14,00

Annexe 2 - Matières d'œuvre atelier techniques de restaurant

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire TTC €	Total TTC €
Jambon cru de Bayonne à l'os	Pièce 3,5 Kg	1 (pour les 4 candidats)	70,00	70,00
Saucisse sèche du Sud-Ouest (tranchée)	Kg	0,125	15,00	1,88
Pâté de campagne	Kg	0,125	8,00	1,00
Rillettes de canard	Kg	0,125	12,00	1,50
Magret de canard fumé tranché	Kg	0,125	30,00	3,75
Cornichons bocal 0,380 Kg	Pièce	1/2	4,25	2,13
Oignons vinaigre bocal 0,190 Kg	Pièce	1/2	1,60	0,80
Olives noires Boite 4/4	Pièce	1/4	4,20	1,05
Tomates cerises	Kg	0,125	6,00	0,75
Mesclun de salade	Kg	0,075	2,00	0,15
Beurre doux	Kg	0,125	6,00	0,75
Pain de campagne tranché	Kg	0,200	6,00	1,20

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	5 sur 5