

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 7

JEUDI 10 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 7	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 disposez de deux serveurs. Organiser et planifier le travail 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	C1	C2			
	21h30	C3	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.

CONTEXTE

« Zuberoa » est traiteur depuis 2002 dans la région du Pays Basque. Sa clientèle se compose d'entreprises de toute taille, de collectivités et d'associations, ainsi que de nombreux particuliers pour l'organisation de mariage et autres repas de famille.

Documents disponibles :

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

Annexe 2 - Matières d'œuvre atelier technique de restaurant

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
SUJET 7	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 5

Vous travaillez comme maître d'hôtel pour le traiteur « Zuberoya » qui proposera ce soir un cocktail dînatoire haut de gamme pour 8 personnes à l'issue d'une journée de travail de la société «GASNA». Votre directeur de restauration vous demande d'encadrer deux serveurs à l'occasion de cette prestation qui se déroulera dans un salon particulier.

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>Lors de cette manifestation vous avez en charge de dresser et servir l'ensemble des boissons présentées sur le buffet en mettant en avant le cocktail « Txan Txan Gorria » * proposé sous forme de « Cup ».</p> <p><u>Consignes</u> Former votre serveur 1 à la réalisation et à la commercialisation du cocktail « Txan Txan Gorria ». Vous préparez la « Cup » pour 4 personnes qui sera réservée au frais. Vous rappelez vos exigences concernant le service des boissons au buffet.</p> <p>* TXAN TXAN GORRIA (Recette pour 1 personne) 3 cl d'Izarra Verte 1 cl de sirop d'orgeat 4 cl de jus de pomme verte 2 cl de nectar de poire 2cl de citron pressé Servi dans un tumbler avec feuilles de menthe et glace pilée.</p>	<p>Lors de la manifestation, vous souhaitez mettre en avant les produits régionaux. Vous décidez de proposer comme thème : « variation autour du melon et du jambon de Bayonne ».</p> <p><u>Consignes</u> Réaliser à l'office à partir des denrées mises à votre disposition, un assortiment d'amuse-bouche pour 8 personnes. Ces derniers seront servis lors du cocktail dînatoire.</p> <p>Trancher le jambon de Bayonne qui servira pour les amuse-bouche.</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 7	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	3 sur 5

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

Transmettre les consignes de service aux serveurs.

Phase 4 - Production de service pendant 120 min

Assurer à l'aide de votre équipe le service d'un cocktail dînatoire pour 8 personnes.

Cocktail dînatoire et boissons à servir	Portions disponibles	Observations
Apéritif et assortiments salés		Commercialiser et servir des apéritifs de la carte des boissons du centre. Vendre au moins 4 cocktails présentés lors de l'atelier bar et/ou sommellerie.
Variation autour du melon et du jambon de Bayonne	8 portions	Dressage réalisé lors de l'atelier
Terrine de poissons sauce verte	8 portions	En terrine
Assortiment de mise en bouche froides	8 portions	Sur plateau
Truite en Bellevue	8 portions	Entière sur plat Technique réalisée en salle
Cassolettes de noix de pétoncle sur lit de nouilles épicées	8 portions	Sur plateau
Brochettes de bœuf sauce soja sur riz Thaï	8 portions	Service en chafing dish
Assortiment de mise en bouche chaudes	8 portions	Sur plateau
Assortiment de fromages	8 portions	Plateau dressé par le centre d'examen Fromages déjà portionnés
Mini baba arrosé au rhum ambré	8 portions	Sur plateau Bouteille de rhum envoyée à part
Brochette de fraises flambées	8 portions	Brochettes de fraises en saladier Technique réalisée au buffet
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 7	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 €
Izarra verte	70 cl	1	30,00	30,00
Sirop d'orgeat	100 cl	1	5,00	5,00
Jus de pomme verte	100 cl	1	4,00	4,00
Nectar de poire	100 cl	1	3,00	3,00
Citron jaune	Pièce	6	0,40	2,40
Menthe fraîche	Botte	1	3,00	3,00

Annexe 2 - Matières d'œuvre atelier techniques de restaurant

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire TTC €	Total TTC €
Melon type Charentais	Pièce	2	4,00	8,00
Jambon de Bayonne entier	Kg	3,500	20,00	70,00
Roquette lavée	Kg	0,100	14,00	0,70
Gressin	Kg	0,060	5,00	0,30
Beurre doux	Kg	0,100	6,00	0,60
Cornichons	Boite 4/4	1/2	5,00	2,50
Poivron rouge	Pièce	1	1,00	1,00
Poivron vert	Pièce	1	1,00	1,00
Pain de campagne tranché	Pièce de 0,300 kg	1	2,50	2,50
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,100	6,00	0,60
Brochette bambou	Pièce	16	0,12	1,92

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
SUJET 7	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	5 sur 5