

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 9**

**VENDREDI 11 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
<b>SUJET 9</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	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
<b>Phase 1</b>		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
<b>I = interrogateurs</b>		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.
<b>Phase 2</b>	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			
<b>Phase 3</b>		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			
<b>I = interrogateurs</b>		18h30 19h30	18h45 19h45	<b>Repas selon roulement – Durée 60 min</b>		
<b>Phase 4</b>		I1	I2	Production de services pour 8 clients	120 min	Service sous l'autorité du maître d'hôtel.
	19h30	C1	C2			
	21h30	C3	C4			
<b>Phase 5</b>		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			
<b>Fin de service</b>				Finition des travaux de fin de service.		Finition des travaux de fin de service.

## CONTEXTE

Aux confins de l'Alsace et des Vosges, blotti dans un village calme et paisible se trouve le restaurant traditionnel « La Chaumière ». Cet établissement propose une cuisine traditionnelle et régionale attirant une clientèle majoritairement touristique.

### Documents disponibles :

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

Annexe 2 - Matières d'œuvre atelier techniques de restaurant

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
<b>SUJET 9</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	2 sur 5

Vous travaillez comme maître d'hôtel au restaurant traditionnel « La Chaumière » d'une capacité d'accueil de 50 couverts. 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 couverts sont répartis sur une table de 4 couverts et 2 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 la viticulture française et d'optimiser la qualité des vins servis, vous souhaitez mettre en avant les techniques de service du vin blanc.</p> <p><u>Consignes</u> Réaliser le carafage d'un vin blanc de la carte des boissons. Justifier l'intérêt de cette technique. Procéder à sa dégustation afin de définir un argumentaire commercial.</p>	<p>Le plateau de fromages est un des atouts de cet établissement. Afin de dynamiser l'offre vous proposez un nouveau plateau.</p> <p><u>Consignes</u> Former votre chef de rang aux techniques de dressage, vente et de service des fromages et autres produits mis à disposition. Présenter les éléments qui permettent de promouvoir et de rentabiliser cette prestation en réalisant une assiette en situation clientèle. Ce plateau sera réutilisé durant le service.</p>
Matières d'œuvre Voir Annexe 1	Matières d'œuvre Voir Annexe 2

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

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

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
<b>SUJET 9</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	3 sur 5

#### 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 de 4 personnes et de deux tables de 2 personnes.

Menu et boissons à servir	Portions disponibles	Observations
<b>Apéritif et assortiments salés</b>		Commercialiser et servir des apéritifs de la carte des boissons du centre.
<b>Quiche au Munster</b> ou <b>Salade vosgienne</b>	4 portions  4 portions	Au plat Technique réalisée en salle  À l'assiette Crème épaisse en saucière
<b>Côte de bœuf</b> <b>Galette de pommes de terre</b> <b>Sauce aux deux poivres</b> ou <b>Pavé de saumon</b> <b>Petits légumes de saison</b>	4 portions  4 portions	Au plat Technique réalisée en salle Sauce à part  À l'assiette
<b>Plateau de fromages AOP</b> ou <b>Mirabelles flambées</b> <b>Glace vanille</b> ou <b>Coupe de glace vanille</b> <b>Coulis de myrtilles</b>	4 portions  2 portions  2 portions	Au plateau  Technique réalisée en salle Glace dressée par le centre  En coupe Coulis à part
<b>Boissons chaudes et mignardises</b>		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
<b>SUJET 9</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	4 sur 5

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

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire TTC €	Total TTC €
Vin blanc de la carte des boissons du centre	75 cl	1	8,00	8,00

## Annexe 2 - Matières d'œuvre atelier techniques de restaurant

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire TTC €	Total TTC €
Camembert de Normandie	Pièce	1	5,00	5,00
Comté	Kg	0,150	16,00	3,20
Sainte Maure de Touraine	Pièce	1	6,00	6,00
Saint-Nectaire	Kg	0,150	15,00	3,00
Roquefort	Kg	0,125	19,50	3,90
Munster 0,120 Kg	Pièce	1	4,20	4,20
Beurre	Kg	0,050	6,00	0,30
Pomme verte	Kg	0,150	3,00	0,45
Cerneaux de noix	Kg	0,050	21,50	0,21
Pain de seigle	Kg	0,200	6,00	1,20
Cumin graines	Flacon	1	3,10	3,10
Amande décortiquée	Kg	0,050	22,00	1,10
Abricot sec	Kg	0,050	10,50	0,53

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
<b>SUJET 9</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	5 sur 5