

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 N°1**  
**MARDI 25 MAI 2021**

**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 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
<b>SUJET 1</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>Phase 2</b>	<b>I = interrogateurs</b>			Étape de mise en place	60 min	Travail de mise en place en présence du maître d'hôtel.	
		<b>I1</b> Atelier Bar/Som	<b>I2</b> Atelier Tech				
		16h15 16h45	C1	C2	Atelier de Bar et/ou sommellerie	30 min	- Formation d'un 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>			<b>I1</b> <b>I2</b>	Transmission des consignes aux commis	15 min	Transmission des consignes de service par le maître d'hôtel.	
		18h15 18h30	C1				C2
		18h30 18h45	C3				C4
		18h30 19h30	18h45 19h45	<b>Repas selon roulement – Durée 60 min</b>			
<b>Phase 4</b>			<b>I1</b> <b>I2</b>	Production de services pour 8 clients	120 min	Service sous l'autorité du maître d'hôtel.	
		19h30 21h30	C1 C3				C2 C4
<b>Phase 5</b>			<b>I1</b> <b>I2</b>	Réunion de fin de service à destination du chef de rang et du commis (5 min). Synthèse de service avec le/les membre(s) du jury (10 min).	15 min	Réunion de fin de service animée par le maître d'hôtel.	
		21h30 21h45 21h45 22h00	C1 C3				C2 C4
<b>Fin de service</b>				Finition des travaux de fin de service.		Finition des travaux de fin de service.	

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
<b>SUJET 1</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	2 sur 5

## CONTEXTE

« L'Opale » se situe dans l'enceinte même du casino de la ville du Touquet-Paris-Plage. Dans une ambiance feutrée autour des tables de jeux, la clientèle apprécie son raffinement gastronomique et son service attentionné.

### 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 « L'Opale » d'une capacité d'accueil de 40 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 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
A l'écoute des nouvelles tendances, vous décidez d'élargir l'offre cocktail de votre carte.  <u>Consignes</u> Former votre chef de rang à la réalisation d'un « Espresso Martini » qu'il réalisera à l'occasion du service du soir. Elaborer l'argumentation commerciale de ce cocktail.	Soucieux de valoriser le service en salle, vous proposez une entrée innovante : les « crevettes flambées au whisky ». Elles accompagneront le velouté d'asperges.  <u>Consignes</u> Réaliser la prestation pour une personne en justifiant les modalités de service. Présenter un accord avec les boissons de la carte.
Matières d'œuvre : annexe 1	Matières d'œuvre : annexe 2

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
<b>SUJET 1</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	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 au chef de rang et au commis, le service de 8 couverts répartis sur une table de 4 couverts et deux tables de 2 couverts.

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>Crevettes flambées au whisky</b> <i>(Marinées gingembre, ail et persil),</i> <b>Velouté d'asperges</b>  <b>ou</b> <b>Œuf parfait aux champignons</b> <b>Façon « welsh »</b> <i>(Tartine Cheddar, duxelles, jambon cuit, jus de viande)</i>	4 portions     4 portions	Technique réalisée en salle Service du velouté à la verseuse     À l'assiette
<b>Sole meunière, endives braisées, rattes du Touquet</b> <i>(2 au plat et 2 à l'assiette)</i>  <b>ou</b> <b>Pavé de bœuf sauce carbonade, endives braisées, rattes du Touquet</b>	2 portions au plat 2 portions à l'assiette   4 portions	Au plat Technique réalisée en salle Garniture à part     À l'assiette
<b>Plateau de fromages</b>  <b>ou</b> <b>Tarte fine aux pommes, flambée au Calvados, Crème Chantilly</b> <b>ou</b> <b>Fondant au chocolat, glace vanille</b>	2 portions     4 portions    2 portions	Au plateau (Préparé par le centre d'examen)           Au plat Technique réalisée en salle Crème chantilly à part     À l'assiette
<b>Boissons chaudes et mignardises</b>	Au moins deux boissons chaudes doivent être servies en fin de repas. Vendre au moins deux cocktails de l'atelier bar.	

La commercialisation et le service des boissons se feront à partir de la carte des boissons mise à disposition par le centre d'examens. 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 mn

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 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
<b>SUJET 1</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 €
Vodka	Bouteille	1	12,00	12,00
Liqueur de café	Bouteille	1	15,00	15,00
Sirop de sucre	Bouteille	1	2,00	2,00
Café	Dose	1	0,35	0,35
Grains de café	Kilo	0,005	10	0,15

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

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire TTC €	Total TTC €
Crevettes décortiquées marinées à l'ail, au gingembre et au persil	Kilo	0,080	20,00	1,60
Vermouth dry	Btle	1	15,00	15,00
Whisky	Btle	1	15,00	15,00
Fumet de poisson	Litre	PM	PM	PM
Crème	Litre	0,030	8,00	0,24
Ciboulette	Botte	1	1,50	1,50
Huile d'olive	Litre	0,020	6,00	0,12
Beurre	Kilo	0,010	4,50	0,045

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
<b>SUJET 1</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	5 sur 5