

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°2**  
**MERCREDI 26 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 2</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		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	C1	C2	Atelier de Bar et/ou sommellerie	30 min	Travail de la mise en place en autonomie
	16h45	C3	C4			
	17h15	C2	C1	Techniques de restaurant	30 min	- Formation d'un chef de rang par le maître d'hôtel - Le commis poursuit la mise en place en autonomie
17h45	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	C1	C2			
	18h30	C3	C4			
		18h30	18h45	<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	C1	C2			
	21h30	C3	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	C1	C2			
	21h45	C3	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 2</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	2 sur 5

## CONTEXTE

Face à une petite baie de sable fin qui jouxte le vieux port, le restaurant « Grain de sel » offre un cadre exceptionnel au cœur de la ville de La Rochelle. La terrasse sur le sable permet aux clients de déguster les spécialités locales élaborées dans un esprit décontracté.

### 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 « Grain de sel » d'une capacité d'accueil de 80 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
<p>Le Cognac et le Grand Marnier sont des spiritueux indissociables de votre région. En tant qu'ambassadeur, vous tenez à proposer une offre diversifiée.</p> <p><u>Consignes</u> Procéder à l'analyse sensorielle comparative de ces deux produits. Proposer et réaliser, à titre d'exemple, une version plus actuelle du service d'une de ces deux boissons. Votre création sera servie en apéritif ce soir.</p>	<p>Vous souhaitez proposer ce soir une des spécialités de votre restaurant : l'assiette d'huîtres.</p> <p><u>Consignes</u> Former le chef de rang au dressage des 2 assiettes que vous servirez aux clients durant le service. Vous le sensibilisez aux contraintes de la préparation et du service de cette spécialité.</p>
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 2</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. Vendre au moins deux apéritifs imaginés lors de l'atelier bar.
<b>Assiette de 6 huîtres</b>	2 portions	À l'assiette
<b>ou</b> <b>Soupe de Melon</b>	2 portions	Billes de melon à l'assiette Service de la soupe à la verreuse
<b>ou</b> <b>Pâté en croûte</b> <b>Mesclun à l'huile de noix</b>	4 portions	Au plat Technique réalisée en salle Salade et vinaigrette à part
<b>Magret de canard</b> <b>sauce poivre vert</b> <b>Pommes grenailles</b>	4 portions	Au plat Technique réalisée en salle Garniture à part
<b>ou</b> <b>Marmite de la mer</b> <b>Riz safrané</b>	4 portions	À l'assiette
<b>Plateau de fromages</b>	4 portions	A composer par le centre d'examen
<b>ou</b> <b>Brioche perdue, glace vanille</b> <b>Coulis de fruits et sauce</b> <b>caramel au beurre salé</b>	2 portions	À l'assiette Coulis et sauce à part
<b>ou</b> <b>Crêpes flambées</b>	2 portions	Au plat Technique réalisée en salle
<b>Boissons chaudes et mignardises</b>	Au moins deux boissons chaudes doivent être servies 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 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 2</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 €
Grand Marnier de la carte des Boissons	Bouteille	1	21,00	21,00
Cognac VSOP	Bouteille	1	20,00	20,00
Schweppes	Bouteille	1	0,60	0,60
Limonade	Bouteille	1	0,45	0,45
Jus d'orange	Litre	0,250	1,60	0,40
Angustura	Flacon	1	14,95	14,95
Citron jaune	Pièce	1	0,30	0,30
Citron vert	Pièce	1	0,40	0,40
Œuf	Pièce	1	0,30	0,30
Gingembre	Kg	0,020	4,85	0,81

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

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire TTC €	Total TTC €
Huîtres fines de Claire N°3	Pièce	12	1,50	18,00
Citron jaune	Pièce	1	0,40	0,40
Beurre ½ sel en micro-pain	Pièce	2	0,35	0,70
Échalotes ciselées	Kg	0,050	3,00	0,15
Vinaigre de vin	Litre	0,050	1,50	0,07
Tranche de pain de seigle	Pièce	6	0,25	1,50
Glace pilée	Kg	PM	PM	PM
Algues	Kg	PM	PM	PM

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