

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°3
JEUDI 27 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
SUJET 3	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 responsable de salle. Vous encadrez deux serveurs. L'organisation et la planification du travail doivent être réalisées selon la grille horaire suivante :

		Horaires		Candidat : responsable de salle	Durée	Serveurs	
Phase 1		15h15 15h30		Prise de connaissance du sujet national	15 min		
		15h30 16h15		Organisation de la production de service. Transmission des premières consignes aux serveurs.	45 min	Transmission des consignes de mise en place par le responsable de salle	
Phase 2	I = interrogateurs			Étape de mise en place	60 min	Travail de mise en place en présence du responsable de salle.	
		I1 Atelier Bar/Som	I2 Atelier Tech				
		16h15 16h45	C1	C2	Atelier de Bar et/ou sommellerie	30 min	Travail de la mise en place en autonomie
		16h45 17h15	C3	C4			
		17h15 17h45	C2	C1	Techniques de restaurant	30 min	- Formation d'un serveur par le responsable de salle. - L'autre serveur poursuit la mise en place en autonomie
	17h45 18h15	C4	C3				
Phase 3		I1	I2	Transmission des consignes au serveurs	15 min	Transmission des consignes de service par le responsable de salle.	
		18h15 18h30	C1				C2
		18h30 18h45	C3				C4
		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 responsable de salle.	
		19h30 21h30	C1 C3				C2 C4
Phase 5		I1	I2	Réunion de fin de service à destination des serveurs (5 min). Synthèse de service avec le/les membre(s) du jury (10 min).	15 min	Réunion de fin de service animée par le responsable de salle.	
		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 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
SUJET 3	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 5

CONTEXTE

Situé au cœur du Parc Naturel du Haut-Jura à Morbier, l'hôtel-restaurant « Le Monsard » est un lieu chaleureux, accueillant et typique de la région.

Le restaurant de type « chalet » propose une carte de spécialités régionales aux approvisionnements locaux. La clientèle touristique et familiale apprécie cet environnement proche de la nature.

Documents disponibles :

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

Annexe 2 - Matières d'œuvre atelier techniques de restaurant

Vous travaillez comme responsable de salle au restaurant « Le Monsard » d'une capacité d'accueil de 30 couverts. Votre directeur de restauration vous demande d'encadrer deux serveurs à l'occasion du service de ce soir. Vos 8 clients sont répartis sur une table de 4 couverts et sur deux tables de 2 couverts.

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

Prendre contact avec les serveurs.

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
Dans l'optique de faire évoluer prochainement votre carte des vins, vous prenez contact avec un fournisseur. Vous lui demandez une nouvelle référence de vin blanc destinée à remplacer le vin blanc souple et fruité de la carte. <u>Consignes</u> Procéder à la dégustation comparative de ces deux références. Présenter vos critères de sélection.	Afin de valoriser les spécialités locales, vous souhaitez mettre en avant une « formule planche à partager ». <u>Consignes</u> Former votre serveur au dressage et à la commercialisation d'une formule pour deux personnes. Préparer deux planches ainsi que la vinaigrette, qui seront servies au diner. Proposer 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
SUJET 3	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 des serveurs, le service de 8 couverts répartis sur une table de 4 couverts et de deux tables de 2 couverts.

Menu et boissons à servir	Portions disponibles	Observations
Apéritif et assortiments salés		Commercialiser et servir des apéritifs de la carte des boissons du centre.
Planche à partager ou Dartois aux champignons	4 portions 4 portions	4 portions préparées en atelier (2 planches pour deux personnes) Sauce vinaigrette à part Au plat – Technique réalisée en salle
Poulet poché sauce au savagnin Gratin jurassien ou Filet de truite au Pinot noir Galette de pommes de terre	4 portions 4 portions	Au plat Technique réalisée en salle Garniture à part À l'assiette Saucière à part
Tarte aux myrtilles ou Cerises flambées sur glace vanille ou Pain d'épices perdu Glace vanille	4 portions 2 portions 2 portions	Au plat Technique réalisée en salle Cerises au plat Technique réalisée en salle Glace en coupe (dressée par le centre) À l'assiette
Boissons chaudes et mignardises	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'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 des serveurs 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
SUJET 3	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 €
AOC Côtes du Jura (blanc)	75 cl	1	12,00	12,00
Vin blanc souple et fruité de la carte des vins	75cl	1	8,00	8,00

Annexe 2 - Matières d'œuvre atelier techniques de restaurant

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire TTC €	Total TTC €
Morbier	Kilo	0,060	15,00	0,90
Comté	Kilo	0,060	15,00	0,90
Cancoillotte	Kilo	0,060	9,00	0,36
Jambon sec tranché	Kilo	0,060	20,00	1,20
Saucisse de Morteau (cuite)	Kilo	0,060	15,00	0,90
Saucisson sec (non tranché)	Kilo	0,060	15,00	0,90
Mesclun	Kilo	0,040	12,00	0,48
Pain de campagne tranché	Kilo	0,080	5,00	0,40
Baguette	Kilo	0,080	4,50	0,36
Beurre	Kilo	0,100	6,00	0,60
Cornichons	Kilo	0,080	4,00	0,32
Tomates cerises	Kilo	0,080	5,00	0,40
Pickles de légumes	Kilo	0,040	12,00	0,48
Pomme verte	Kilo	0,300	3,00	0,90
Poire	Kilo	0,300	3,00	0,90
Cerneaux de noix	Kilo	0,100	21,50	2,20
Huile de noix	Litre	0,100	25,00	2,50
Vinaigre de vin rouge	Litre	0,040	2,00	0,80

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
SUJET 3	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	5 sur 5