

Nancy, le 6 février 2020

Le recteur de la région académique Grand Est  
Recteur de l'académie de Nancy-Metz  
Chancelier des universités de Lorraine

Mesdames et messieurs les recteurs  
d'académie

Division des examens  
et concours

Le chef de division  
Étienne LAMBERT

La cheffe du bureau  
organisation  
Aurélie MONTIGNY

La cheffe du bureau  
des sujets  
Astrid RICHOUX

Dossier suivi par :  
Sujets  
Catherine LARGEAU  
03 83 86 20 43  
Organisation  
03 83 86 20 52

Rectorat de Nancy-Metz  
2 rue Philippe de  
Gueldres  
CO 30013  
54035 NANCY cedex

Standard  
03 83 86 20 20  
Accueil du public  
Lundi au jeudi  
De 08h30 à 11h45  
Et de 13h30 à 16h45  
Vendredi  
De 08h30 à 11h45  
Et de 13h30 à 16h00

## Circulaire nationale d'organisation – Session 2020 Brevet de Technicien Supérieur "Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)"

### Références :

Décret n°2013-756 du 19 août 2013 relatif aux dispositions des livres VI et VII du code de l'Éducation (notamment les articles D643-1 à D643-35) ;

Arrêté du 24 juin 2005 fixant les conditions d'obtention de dispenses d'unités au BTS ;

Arrêté du 22 juillet 2008 (BO n° 32 du 28 août 2008) définissant le contrôle de conformité des dossiers ;

Arrêté du 29 décembre 2014 relatif aux conventions de stage dans l'enseignement supérieur, arrêté publié dans le Bulletin Officiel de l'enseignement supérieur n°7 du 12 février 2015 ;

Arrêté du 24 juillet 2015 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Arrêté du 15 février 2018 (JORF 6 mars 2018) portant définition et fixant les conditions de délivrance du BTS "Management en hôtellerie-restauration »

J'ai l'honneur de vous faire connaître que l'académie de NANCY-METZ est chargée, pour la session 2020, de définir les modalités d'organisation du Brevet de Technicien Supérieur "Management en hôtellerie restauration (MHR)" dans ses trois options :

- Option A – Management d'unité de restauration
- Option B – Management d'unité de production culinaire
- Option C – Management d'unité d'hébergement

**La session 2020 est la première session du BTS Management en hôtellerie-restauration. Cette circulaire et ses annexes ont vocation à être diffusées à tous les centres de formation et centres d'examen de votre académie.**

### Sommaire :

I	Organisation et déroulement de l'examen	2
II	Inscription des candidats	2
III	Instructions relatives aux modalités de correction et de déroulement des épreuves en complément de l'arrêté de création du diplôme	3
IV	Choix des correcteurs et interrogateurs	20
	Sommaire des annexes	22

## **I – Organisation et déroulement de l'examen**

### **I.1. Calendrier des épreuves**

Les épreuves écrites de la session 2020 du Brevet de Technicien Supérieur « Management en Hôtellerie restauration (MHR) » se dérouleront à partir du lundi 11 mai 2020 selon le calendrier joint en **annexe I.1**

Afin d'éviter les risques de fraude, il est **impératif qu'aucun candidat ne quitte la salle d'examen avant la fin des épreuves et ce pour toutes les épreuves de la session**. Cette interdiction s'applique aux candidats de la Métropole, de La Réunion, de la Martinique, de la Guadeloupe, de Mayotte et de la Polynésie.

Toute utilisation par les candidats de moyens de communication, quels qu'ils soient (téléphone, montre connectée ...) est proscrite pendant la durée des épreuves. Le chef de centre d'examen veillera au rappel et au respect scrupuleux de ces consignes.

### **I.2. Regroupements académiques**

Les regroupements académiques sont indiqués dans l'**annexe I.2**.

Le recteur de chaque académie rattachée déterminera le nombre de centres d'examen à ouvrir et en informera l'académie pilote-organisation.

### **I.3. Organisation du jury de délibération**

Le jury de délibération est désigné par la rectrice ou le recteur d'académie pilote de chaque regroupement ou par la rectrice ou le recteur des académies autonomes. Il est composé conformément aux dispositions de l'article D643-31 du Code de l'éducation.

Le jury arrête les notes des épreuves en contrôle en cours de formation à partir de l'examen des propositions de notes, de préférence par une commission (émanation du jury) préalablement réunie, ou à défaut, par le jury le jour de la délibération.

### **I.4. Livrets scolaires**

Dans un souci d'harmonisation, les livrets scolaires devront être conformes au modèle joint en **annexe I.3. et annexe I.4**. Ils seront mis en place dans les établissements avant la fin de l'année scolaire 2019 et seront complétés pour la session 2020.

### **I.5. Copies**

Le papier de composition (modèle EN) sera obligatoirement utilisé par tous les candidats et ce pour toutes les épreuves à l'exception de celles entrant dans le champ de la dématérialisation.

Le modèle national de copie CMEN (V2 ou V1) sera quant à lui impérativement utilisé pour l'épreuve de culture générale et ce pour toutes les académies.

### **I.6. Utilisation des calculatrices**

La circulaire n°2015-178 du 1<sup>er</sup> octobre 2015 modifie la réglementation relative à l'utilisation des calculatrices électroniques pour les BTS notamment en imposant l'usage d'une calculatrice en mode examen à partir de la session 2020. Lorsque le sujet le précise, les matériels autorisés sont les suivants :

- calculatrice non programmable sans mémoire alphanumérique (type collègue)
- calculatrice avec mémoire alphanumérique qui dispose d'une fonctionnalité « mode examen ».

### **I.7 Absence d'un candidat à une épreuve et dossier non conforme (NV)**

A l'exception d'une cause de force majeure dûment constatée conformément à l'article D643-24 du Code de l'éducation, toute absence non justifiée à une épreuve (ou à une sous-épreuve) obligatoire entrainera l'attribution de la mention NV (non validé) et l'interdiction de la délivrance du diplôme.

## **II – Inscription des candidats**

Les candidats s'inscrivent auprès de leur académie de résidence. Les services des examens concernés veilleront à la validité des candidatures reçues selon la réglementation en vigueur ; notamment en s'assurant qu'un candidat ne s'inscrit pas simultanément à plusieurs BTS.

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>2  21</b>

## II.1 Situation du contrôle en cours de formation (CCF)

Les candidats concernés doivent être informés par leur établissement ou centre de formation des conditions de déroulement de l'épreuve en CCF, préalablement à sa mise en œuvre. Seront en particulier précisés la date, l'heure, le lieu précis de l'évaluation ainsi que la date de remise des pièces pouvant permettre d'effectuer le contrôle de conformité.

## II.2 Situation des stages

Une vérification de la validité du stage en entreprise doit être effectuée (voir point de cette circulaire III.5.3). Il est rappelé que la durée globale des stages est de 16 semaines dont 12 semaines consécutives (annexe III. B de l'arrêté de création du diplôme). Les candidats dispensés de l'unité 5 ne sont pas tenus d'effectuer un nouveau stage pour se présenter à l'examen.

## III. Instructions relatives aux modalités de correction et de déroulement des épreuves en complément de l'arrêté de création du diplôme (Référentiel du BTS MHR - Annexe II. D) :

Pour chacune des épreuves ou sous-épreuves en ponctuel, une réunion d'entente académique ou inter-académique sera organisée avant le début des corrections ou des interrogations. À l'issue de ces travaux, une réunion d'harmonisation animée par le président du jury, inspecteur d'académie – inspecteur pédagogique régional ou un représentant désigné sera organisée.

Pour les épreuves évaluées en CCF, une commission académique ou inter-académique d'harmonisation se réunira sous l'autorité du président de jury afin de vérifier la conformité du processus d'évaluation au règlement d'examen. Cette commission s'assurera de l'équité de traitement des candidats.

À l'issue de la sous-épreuve E32, les équipes pédagogiques des établissements de formation adresseront au jury leurs propositions de notes sur 20 points accompagnées des grilles d'évaluation correspondantes. Une réunion d'harmonisation, dont la date sera fixée par les autorités académiques, se tiendra sous la responsabilité de l'IA-IPR. Elle s'attachera à contrôler, pour chaque établissement, la nature des travaux proposés et l'adéquation de ceux-ci avec les notes attribuées. Ces documents, seront conservés par l'établissement et tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et ce jusqu'au terme de la session suivante.

### III.1 - Épreuve E1 – Culture générale et expression – Épreuve écrite

Les objectifs et les modalités d'évaluation sont communs à l'ensemble des BTS ayant cet intitulé d'épreuve. Il convient de se reporter à l'arrêté du 16 novembre 2006 (BOEN n°47 du 21/12/2006), relatif aux objectifs, contenus de l'enseignement et du référentiel de capacités complété de la note de service n° 2016-012 du 9-2-2016 précisant les thèmes de culture générale et expression pour la session 2020.

### III.2 - Épreuve E2 - Langues vivantes étrangères

Les objectifs et les modalités d'évaluation des deux sous-épreuves U21 et U22 sont repris dans l'arrêté de création du diplôme. L'évaluation est adossée au cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL). Chaque sous-épreuve comprend une partie écrite et une partie orale.

Particularités du BTS MHR : L'une des deux langues vivantes est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi les langues vivantes étrangères proposées.

Dans chaque langue, on s'attachera à développer les compétences de compréhension et de production à l'écrit (comprendre, produire, interagir), mais également les compétences orales (comprendre, produire, dialoguer), tout en satisfaisant les besoins spécifiques à l'utilisation de la langue vivante dans l'exercice du métier par une inscription des documents supports et des tâches dans le domaine professionnel et dans l'aire culturelle et linguistique de référence.

Ces compétences sont développées par les pratiques et activités suivantes :

- exploitation de documents oraux ou écrits de toute nature, représentatifs de la civilisation et de la vie quotidienne des pays étrangers des aires linguistiques de référence ;

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>3  21</b>

- exposition régulière à une large gamme de sources d'information culturelle et professionnelle dans la langue étudiée, à savoir : articles de presse (générale ou spécialisée), extraits de romans, documents à caractère professionnel, extraits de films, émissions de radio, interviews, reportages, documentaires, sites web etc. ;
- rédaction de comptes rendus, de brochures, de courriers simples ou de messages (par voie électronique ou postale) ;
- traitement d'instructions ou d'informations à caractère professionnel reçues oralement ;
- échanges conversationnels dans une situation professionnelle donnée, présentation, explications et argumentations orales (y compris par téléphone).

### 1. Objectif

L'objectif visé est d'évaluer l'aptitude du candidat ou de la candidate à :

- la compréhension de la langue écrite ;
- l'expression écrite ;
- la compréhension de la langue orale l'évaluation soit un enregistrement proposé à l'écoute collective ;
- l'expression orale.

**L'évaluation est adossée au cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL). Le niveau attendu est B2 en LV1 et B1 en LV2.**

### 2. Modalités d'évaluation

Les modalités d'évaluation sont identiques pour les deux sous-épreuves (LV1, LV2).

Chaque sous-épreuve comprend une partie écrite et une partie orale. Elles se déroulent sous forme ponctuelle, sauf pour les candidates et les candidats relevant de la formation professionnelle continue dans des établissements publics habilités au contrôle en cours de formation.

#### 2.1 Compréhension de l'écrit et expression écrite

Dictionnaire unilingue autorisé. Voir grille d'évaluation en annexe II.1

- **Forme ponctuelle, durée 2h00**

Deux exercices de même pondération sont proposés :

- a. **Compréhension de l'écrit**

Rédaction en français d'un compte rendu faisant apparaître les idées essentielles d'un ou plusieurs documents supports en langue vivante étrangère, liés à la pratique de la profession, mais évitant toute spécialisation ou difficulté technique excessive, et relevant de l'aire culturelle et linguistique de référence. L'ensemble n'excède pas 50 lignes. Dans le cas où plusieurs documents supports sont utilisés, ils forment un dossier articulé autour d'une même thématique.

- b. **Expression écrite**

Rédaction en langue vivante étrangère d'un écrit (courrier, bref rapport, analyse...) en relation avec l'exercice de la profession à partir d'éléments de contexte ou de consignes en langue vivante étrangère ou en français.

- **Contrôle en cours de formation pour les candidats issus de la formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités**

Il est constitué de deux situations d'évaluation de même poids se déroulant au cours de la deuxième année et correspondant aux deux activités langagières évaluées en épreuve ponctuelle : compréhension de l'écrit (1 heure, coefficient 1), expression écrite (1 heure, coefficient 1).

Les modalités de l'épreuve sont identiques à celles de l'épreuve ponctuelle.

#### 2.2 Compréhension orale et production orale en continu et en interaction

Voir grille d'évaluation en annexe II.2

- **Forme ponctuelle, durée 15 minutes et 15 minutes de préparation**

L'épreuve prend appui sur des documents audio ou vidéo. L'écoute d'un document, ou au plus de deux documents, audio ou vidéo pendant la préparation donne lieu à une restitution orale en langue étrangère, suivie d'un entretien lui aussi en langue vivante étrangère.

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>4  21</b>

### **Nature des documents :**

Les documents présentent des situations en lien avec le domaine professionnel et l'aire culturelle de la langue concernée, sans toutefois présenter une technicité excessive. Il peut s'agir, par exemple, de monologues, dialogues, discours, discussions, commentaires de journaux télévisés, émissions de radio ou encore de vidéos disponibles sur un site internet d'hébergement.

Il ne s'agit en aucune façon d'écrits oralisés, de documents conçus pour être lus, ni d'enregistrements issus de manuels. Tout document rédigé dans une langue écrite complique considérablement la tâche de l'auditeur. De plus, la compréhension d'un texte écrit enregistré ne correspond à aucune situation de la vie professionnelle.

### **Longueur des enregistrements :**

Le recours à des documents authentiques nécessite parfois de sélectionner des extraits un peu longs afin de ne pas procéder à la coupure de certains éléments qui facilitent la compréhension plus qu'ils ne la compliquent. Il convient néanmoins de ne pas alourdir inutilement la charge des candidats. C'est la raison pour laquelle une limite est fixée à trois minutes maximum.

Dans le cas de deux documents (longueur d'enregistrement maximale de 3 minutes pour le total des deux), on veillera à ce qu'ils soient de natures différentes : dialogue et monologue, par exemple.

### **Déroulement de l'épreuve :**

Dans un premier temps, le candidat ou la candidate dispose de 5 minutes maximum pour rendre compte de façon autonome, en langue étrangère, de ce qu'elle ou il a compris, du document utilisé comme support. La restitution porte sur les éléments et enjeux de sens, et non sur un mot à mot.

Pendant cette phase de prise de parole en continu, l'examineur laisse le candidat ou la candidate aller au bout de ce qu'il ou elle souhaite dire, même si son exposé comporte quelques hésitations ou brefs silences.

Dans un second temps, l'entretien conduit par l'examineur, toujours en langue étrangère, en prenant appui sur l'exposé du candidat ou de la candidate, vise à amener ce dernier à préciser certains points, à s'assurer de la compréhension des éléments essentiels et/ou de certains détails, voire à faire part de ses réactions si la compréhension est satisfaisante.

### **• Contrôle en cours de formation (2 situations)**

Dans chacune des deux langues vivantes étrangères, ce contrôle prend appui sur deux situations d'évaluation de même poids, correspondant aux deux activités langagières évaluées en épreuve ponctuelle : compréhension de l'oral et expression orale (continue et en interaction).

#### **Situation 1 : compréhension de l'oral**

Durée : 20 minutes maximum, sans préparation ; la nature des documents est identique à celle de l'épreuve ponctuelle.

Le titre du ou des enregistrements est communiqué à la candidate ou au candidat. Après une phase de deux écoutes ou visionnages espacé(e)s de 2 minutes, pendant laquelle la prise de notes est autorisée, la candidate ou le candidat rend compte par écrit ou oralement en langue étrangère.

La correction de la langue étrangère ne sera pas évaluée dans cette partie de l'épreuve, l'important étant pour la candidate ou le candidat de faire part, autour d'enjeux de sens, de ce qu'elle ou il a compris.

#### **Situation 2 : expression orale**

Durée : 15 minutes + 15 minutes de préparation

Dans un premier temps, la candidate ou le candidat dispose de cinq minutes pour présenter en langue étrangère un document ou dossier relatif au domaine professionnel et à l'aire culturelle pertinente. Elle ou il prend connaissance de ce document ou dossier, rédigé entièrement ou partiellement en langue étrangère, pendant le temps de préparation. Comme il s'agit de vérifier l'aptitude de la candidate ou du candidat à s'exprimer en langue étrangère, le document ne doit présenter aucune difficulté de compréhension. Pendant cette phase de prise de parole en continu, l'examineur laisse le candidat ou la candidate aller au bout de ce qu'il ou elle souhaite dire, même si son exposé comporte quelques hésitations ou brefs silences.

Dans un second temps, l'entretien conduit par l'examineur, toujours en langue étrangère, en prenant appui sur l'exposé du candidat ou de la candidate, vise à amener ce dernier à préciser certains points, à s'assurer de la compréhension des éléments essentiels et/ou de certains détails, voire à faire part de ses réactions si la compréhension est satisfaisante. Cet entretien a une durée de 10 minutes maximum.

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>5  21</b>

## Épreuve facultative orale (EF LV3)

### 1. Objectif

L'objectif est d'évaluer la capacité de la candidate ou du candidat à s'exprimer oralement de manière simple et cohérente, en continu comme en interaction, sur des sujets familiers.

### 2. Modalités d'évaluation

Durée maximale de l'épreuve : 15 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Dans un premier temps, la candidate ou le candidat dispose de cinq minutes pour présenter en langue étrangère un document ou court dossier relatif au domaine professionnel et à l'aire culturelle pertinente.

Elle ou il prend connaissance de ce document ou dossier, rédigé entièrement ou partiellement en langue étrangère, pendant le temps de préparation. Comme il s'agit de vérifier l'aptitude de la candidate ou du candidat à s'exprimer en langue étrangère, le document ne doit présenter aucune difficulté de compréhension. Pendant cette phase de prise de parole en continu, l'examineur laisse la candidate ou le candidat aller au bout de ce qu'elle ou il souhaite dire, même si son exposé comporte quelques hésitations ou brefs silences.

Dans un second temps, l'entretien conduit par l'examineur, toujours en langue étrangère, en prenant appui sur l'exposé de la candidate ou du candidat, vise à amener ce dernier à préciser certains points, à s'assurer de la compréhension des éléments essentiels et/ou de certains détails, voire à faire part de ses réactions si la compréhension est satisfaisante. Cet entretien a une durée de 10 minutes maximum.

L'évaluation se réfère au niveau B1 du CECRL.

### III.3 - Épreuve E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration (unité U3)

L'épreuve E3 est constituée de trois sous-épreuves :

- E31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration (coefficient 5)
- E32 – Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration (coefficient 3)
- E33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration (coefficient 3)

#### ↳ Sous-épreuve U31- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

##### 1. Modalité d'évaluation

Épreuve écrite, d'une durée de 3 heures, pour tous les candidats inscrits à l'examen qui n'ont pas de dispense pour cette épreuve. L'**annexe III.1** présente la grille d'évaluation et l'**annexe III.2** une grille d'aide à l'évaluation.

##### 2. Composition de la commission de correction

Pour l'évaluation de l'épreuve, il est fait appel prioritairement aux professeurs d'économie et gestion enseignant en section de techniciens supérieurs Management en hôtellerie restauration les enseignements d'entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) et, éventuellement, les enseignants de « management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS).

#### ↳ Sous-épreuve U32 - Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière

##### ► Pour les candidats soumis à une évaluation sous forme de contrôle en cours de formation

##### 1. Modalités d'évaluation

a. Situation d'évaluation en cours d'année : la conduite du projet (60 % de la note finale).

Le professeur en charge de l'enseignement évalue l'implication du ou des candidats (le projet peut être mené individuellement ou en petits groupes de 3 ou 4 étudiants) selon la grille fournie en **annexe IV.1**.

b. Situation d'évaluation : la soutenance du projet (40% de la note finale).

Cette situation est organisée par le chef d'établissement avant les épreuves écrites au cours de la période arrêtée en **annexe I.1** ou par la circulaire d'organisation inter académique. Cette situation prend appui sur un dossier comprenant une synthèse de vingt pages hors annexes décrivant les travaux réalisés dans le cadre de la conduite de projet entrepreneurial. Chaque candidat ou groupe de candidats est tenu de produire un dossier.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	Circulaire nationale d'organisation	6  21

En cas d'absence de dossier, le candidat ne peut pas être interrogé. Il est alors considéré comme non validé, la mention NV est reportée en lieu et place de la note.

c. Déroulement de la situation de soutenance du projet

- Première phase de présentation (durée maximale de 15 minutes) : lors de cette phase le candidat ou, le groupe de candidats si le projet est collectif, présente son projet à la commission chargée de l'évaluation ;
- Deuxième phase d'entretien (durée maximale de 30 minutes) : lors de cette phase, la commission chargée de l'évaluation du projet interroge le candidat ou le groupe de candidats sur les objectifs poursuivis et la démarche mise en œuvre dans le cadre de ce projet.

2. Composition de la commission d'évaluation de la soutenance du projet

- le professeur d'économie et gestion chargé de l'enseignement de conduite du projet ;
- un professeur chargé des enseignements de STC ou de STS restaurant ou hébergement en fonction de l'option du ou des candidats ;
- un professionnel du secteur de l'hôtellerie restauration dont la présence est souhaitable, mais dont l'absence n'empêche pas le déroulement de l'interrogation.

La commission d'évaluation de la soutenance du projet synthétise l'évaluation sur une grille figurant en **annexe IV.2**. Cette situation donne lieu à une proposition de note.

L'établissement de formation adresse au jury, à une date fixée par les autorités académiques, cette proposition de note pour chaque candidat pour l'épreuve U32. En appui de celle-ci, il doit tenir à la disposition du jury, pour la session considérée, la fiche récapitulative des deux situations d'évaluation. La proposition de note sera arrêtée par le jury final de l'examen et ne doit en aucun cas être communiquée au candidat.

► **Pour les candidats soumis à une évaluation sous forme ponctuelle**

Les candidats et les interrogateurs prendront connaissance des indications fournies dans le référentiel de certification à propos des modalités de préparation et d'évaluation de cette épreuve.

L'épreuve prend appui sur un dossier de vingt pages maximum hors annexes réalisé par le candidat et présentant son projet. Ce dossier est mis à la disposition de la commission d'interrogation dans des conditions définies par la circulaire académique d'organisation de l'examen.

1. Composition de la commission d'évaluation :

- un professeur d'économie et gestion en charge de l'enseignement de conduite du projet ;
- un professeur chargé des enseignements de STC ou de STS en BTS MHR ;
- un professionnel du secteur de l'hôtellerie restauration dont la présence est souhaitable mais dont l'absence n'empêche pas le déroulement de l'épreuve.

En cas d'absence de dossier, le candidat ne peut être interrogé à cette épreuve. Le dossier est alors considéré comme non validé, la mention NV est reportée en lieu et place de la note.

Avant l'épreuve orale, la commission d'évaluation prend connaissance du dossier et remplit la première partie de la grille d'évaluation sur le modèle de l'**annexe IV.3**.

2. Déroulement de l'épreuve (durée 1 heure) :

Dans une première phase d'une durée maximum de 20 minutes, le candidat présente son projet. Dans une deuxième phase d'une durée maximum de 40 minutes, le candidat répond aux questions de la commission d'évaluation. À l'issue de l'épreuve, la commission d'évaluation remplit la deuxième partie de la grille sur le modèle de l'**annexe IV.3**. La note attribuée ne doit pas être communiquée au candidat.

↳ **Sous-épreuve U33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration**

► **Pour les candidats soumis à une évaluation sous forme ponctuelle**

1. Modalité d'évaluation : Épreuve écrite d'une durée de 2 heures. L'**annexe V.1** présente la grille d'évaluation et l'**annexe V.2** la grille d'aide à l'évaluation.

2. Composition de la commission de correction

Pour l'évaluation de l'épreuve, il est fait appel prioritairement aux professeurs d'économie et gestion enseignant en section de techniciens supérieurs MHR, les enseignements de « Management de l'entreprise d'hôtellerie et mercatique des services (MEHMS) ».

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>7   21</b>

### ► Pour les candidats soumis à une évaluation en cours de formation

Les candidats et les interrogateurs prendront connaissance des indications fournies dans le référentiel de certification à propos des modalités de préparation et d'évaluation de cette épreuve.

Deux situations d'évaluation écrites (cf. référentiel du diplôme), comptant chacune pour 50 % de la note finale seront effectuées.

L'établissement de formation adressera au jury, à une date fixée par les autorités académiques, la proposition de note ainsi que les **annexes V.3** et les sujets proposés aux candidats. Les notes seront arrêtées par le jury final de l'examen.

## **III.4 - Épreuve E4 – Mercatique des services en hôtellerie restauration**

### ► Pour les candidats soumis à une évaluation ponctuelle

#### 1. Modalité d'évaluation :

Épreuve orale d'une durée de 30 minutes avec une heure de préparation.

L'épreuve orale prend appui sur un sujet national disponible selon un calendrier publié en **annexe I.1** qu'il est impératif de respecter.

#### 2. Composition de la commission d'interrogation

La commission d'interrogation est composée de deux professeurs d'économie et gestion dont au moins un assure l'enseignement de MEHMS. Pour l'évaluation de l'épreuve, il est fait appel prioritairement aux professeurs d'économie et gestion enseignant en section de techniciens supérieurs MHR, les enseignements de « Management de l'entreprise d'hôtellerie et mercatique des services (MEHMS) ».

À l'issue de l'entretien, la commission complète une grille d'évaluation sur le modèle de l'**annexe VI.1** à l'aide de la grille d'aide à l'évaluation figurant en **annexe VI.2**.

### ► Pour les candidats soumis à une évaluation en cours de formation

Les candidats et les interrogateurs prendront connaissance des indications fournies dans le référentiel du diplôme. L'évaluation prend la forme de deux situations d'évaluation du candidat réparties sur le parcours de formation qui portent :

- l'une, sur la politique commerciale de l'entreprise et sur son déploiement dans l'unité de production de services ;
- l'autre, sur une problématique de développement de la relation client dans l'unité de production de services.

Ces situations sont conduites systématiquement à partir d'un dossier documentaire constitué par le candidat. Elles seront évaluées à partir d'une grille figurant en **annexe VI.3** (situation 1) et en **annexe VI.4** (situation 2).

L'établissement de formation adressera au jury, à une date fixée par les autorités académiques, la proposition de note ainsi que les sujets proposés aux candidats. Les notes seront arrêtées par le jury final de l'examen.

## **III.5 - Épreuve E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option choisie par le candidat**

### **III.5.1 - Cadre général**

L'épreuve E5 est en forme ponctuelle pour tous les candidats inscrits à l'épreuve. Elle est constituée de **deux parties** :

- une première partie écrite intitulée « Conception de la production de services en hôtellerie restauration selon l'option choisie (coefficient 3). Outre les compétences spécifiques à l'option choisie par le candidat, le sujet mobilise également les compétences du socle commun de première année de BTS MHR dans tous les domaines de l'hôtellerie restauration.
- une seconde partie pratique intitulée « production de services dans l'option choisie » (coefficient 12).

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>8  21</b>



### III.5.2 - Épreuve E5 - Première partie

#### 1. Caractéristiques selon l'option choisie :

<b>E5 Partie écrite</b>	<b>Option A</b>	<b>Option B</b>	<b>Option C</b>
Durée	2 h	4 h	2 h
Enseignements concernés	- Sommelierie et techniques de bar ; - Sciences et technologies des services en restauration.	- 2 h de sciences en hôtellerie restauration ; - 2 h de sciences et technologies culinaires.	- Sciences et technologies des services en hébergement.
Nature du cas	Restauration	Culinaire avec une dimension scientifique	Hébergement
Composition des commissions de correction	- Professeurs d'hôtellerie restauration enseignant la restauration en BTS MHR.	- Professeurs ayant en charge les enseignements de « sciences en hôtellerie restauration » - Professeurs d'hôtellerie restauration enseignant les STC en BTS MHR.	- Professeurs d'hôtellerie restauration enseignant l'hébergement en BTS MHR

#### 2. Modalité d'évaluation

Épreuve écrite, d'une durée de 2 à 4 heures selon l'option du BTS MHR choisie, pour tous les candidats inscrits à l'examen qui n'ont pas de dispense pour cette épreuve. L'**annexe VII.1** présente la grille d'évaluation et l'**annexe VII.2** une grille d'aide à l'évaluation.

#### 3. Composition de la commission de correction

Pour l'évaluation de l'épreuve, il est fait appel aux professeurs d'hôtellerie restauration enseignant en section de techniciens supérieurs MHR (voir tableau ci-dessus).

### III.5.3 - Épreuve E5 – Deuxième partie

Cette deuxième partie de l'épreuve E5 est une épreuve pratique intitulée « Production de services en hôtellerie restauration dans l'option du BTS MHR choisie ». **Elle se déroule en deux temps consécutifs** qu'il convient d'assurer dans la même journée selon l'organisation décrite ci-dessous.

#### 1. Dans un premier temps (30 minutes)

Le candidat dispose de 10 minutes maximum pour présenter les activités réalisées lors de son ou ses stages. Pour cela, il prend appui sur le dossier qu'il a réalisé et remis à la commission d'évaluation. Celle-ci anime ensuite un échange durant 20 minutes maximum afin de déterminer l'implication du candidat lors de son ou ses stages. Elle remplit la partie de la grille d'évaluation correspondante dont le modèle figure en **annexe IX.1**.

**Point de vigilance : Un candidat absent lors de ce premier temps d'épreuve ne peut se présenter au deuxième temps.**

#### Précisions concernant le dossier support de présentation des activités réalisées en stage par le candidat

Le candidat prend appui sur un **dossier de 20 pages maximum** qu'il a réalisé pour présenter son parcours professionnel en fonction des indications figurant à l'**annexe VIII.1**. Ce dossier comprend :

- Le dossier relatant les activités menées durant le ou les stages en entreprise ou les actions professionnelles encadrées réalisées durant la formation. L'**annexe VIII.2** présente le modèle de tableau synthétique qui doit être complété par le candidat.
- La ou les grilles d'évaluation complétées par le ou les tuteurs en entreprise et le stagiaire conformément au modèle figurant en **annexe VIII.3**.
- Le ou les attestations de stage dont le modèle donné en **annexe VIII.4** doit être complété par le ou les entreprises ou la copie du contrat de travail.

Le dossier complet est remis en 3 exemplaires au centre d'examen dans des conditions qui sont définies par l'autorité académique.

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>9  21</b>

**La non-conformité du dossier** (voir **annexe VIII.5**) est prononcée par une commission présidée par le président du jury ou son représentant, en cas :

- d'absence de dépôt du dossier réalisé par le candidat ;
- de dépôt au-delà de la date fixée par la circulaire académique d'organisation de l'examen ;
- de non-respect de la durée de stage (16 semaines dont 12 consécutives) ;
- d'absence d'une évaluation conjointe stagiaire et tuteur selon le modèle proposé en **annexe VIII.3** ;
- d'absence de documents constituant le dossier (attestation de stage ou de contrat de travail ou d'apprentissage).

En cas de non-conformité du dossier, un document sera envoyé au candidat par la Division des Examens et Concours de l'académie organisatrice sur le modèle de l'**annexe VIII.5**.

La constatation de non-conformité du dossier entraîne l'attribution de la mention « non valide » (NV) à l'épreuve. Le candidat dispose, dans certains cas (voir **annexe VIII.5**), de la possibilité de mettre son dossier en conformité jusqu'au jour prévu de la soutenance.

Si le dossier est absent ou non conforme, le candidat, même présent à la date de l'épreuve, ne peut être interrogé. En conséquence, le diplôme ne peut lui être délivré.

## **2. Dans un second temps (5 h 30 minutes)**

Le candidat dispose d'un sujet national dont l'énoncé présente un cas concret extrait d'une situation professionnelle pour laquelle il doit réaliser des ateliers pratiques et/ou une production de services précisée dans l'énoncé.

L'évaluation se déroule dans les locaux techniques spécifiques à l'option choisie.

Le tableau ci-dessous résume l'organisation générale de la deuxième partie de l'épreuve pratique qui est spécifique à chacune des options (voir l'organisation par options pages suivantes) :

<b>Options du BTS MHR</b>	<b>A – Management d'unité de restauration</b>	<b>B – Management d'unité de production culinaire</b>	<b>C – Management d'unité d'hébergement</b>
Nom de l'épreuve	Production de services en restauration (restaurant, bar, sommellerie).	Production culinaire et de desserts en restaurant.	Production de services en hébergement.
Locaux	Salle de restaurant et annexes.	Cuisine pédagogique et annexes.	Locaux d'hébergement et annexes.
Conditions de déroulement	Voir les indications données pour chaque option et les indications spécifiques au sujet (matières d'œuvre et configuration des locaux et indications des matériels nécessaires pour le sujet).		
Enseignements concernés	Sommellerie et techniques de bar ; Sciences et technologies des services en restauration.	Sciences et technologies culinaires.	Sciences et technologies des services en hébergement.
Composition d'une commission d'évaluation	2 professeurs enseignant les STS Restaurant dont au moins un en BTS MHR option A et éventuellement un professionnel.	2 professeurs enseignant les STC dont au moins un en BTS MHR option B et éventuellement un professionnel.	2 professeurs enseignant les STS Hébergement dont au moins un en BTS MHR option C et éventuellement un professionnel.

Si la présence d'un professionnel par commission d'interrogation est souhaitable, son absence ne fait pas obstacle au déroulement de l'épreuve et à l'évaluation des candidats.

En fin d'épreuve pratique, les évaluateurs rempliront l'**annexe IX.4** pour justifier leur proposition de note (premier temps et second temps de l'épreuve E5 partie pratique).

Les candidats sont évalués dans leur centre de formation afin d'utiliser et mettre en œuvre le matériel et les équipements sur lesquels ils ont été formés. Cette préconisation est soumise à validation des autorités académiques qui s'assureront que le centre de formation présente au moins 4 candidats (soit une vague d'interrogation) et offre toutes les garanties de bon déroulement de l'épreuve.

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>10  21</b>

## **A - Indications spécifiques à l'option A – Management d'unité de restauration**

### **a. Cadre général de l'épreuve E5 – Deuxième partie, deuxième temps d'évaluation**

Un candidat absent lors du premier temps d'épreuve (compte rendu de stage) ne peut pas être admis au deuxième temps.

L'organisation préconisée ici est établie pour 4 candidats par commission et par jour.

Cette partie de l'épreuve débouche sur la prise en charge d'un service de restauration du soir selon un sujet national. Elle est évaluée à partir d'une grille figurant en **annexe IX.2** et des indications d'aide à l'évaluation de l'**annexe IX.3**.

### **b. Déroulement de l'épreuve**

Le centre, en fonction de ses locaux et de ses contraintes matérielles, peut dupliquer, en parallèle, l'organisation proposée autant de fois qu'il s'avère utile (voir fiche d'organisation d'une journée d'interrogation ci-après).

Le centre fournira deux commis par candidat. Il est impératif que les niveaux des commis soient équivalents pour tous les candidats du centre d'examen. Les commis seront issus des classes de baccalauréat technologique « sciences et technologies de l'hôtellerie-et de la restauration » STHR ou d'étudiants issus de la classe de mise à niveau (MAN) ou de baccalauréat professionnel « commercialisation en services de restauration » ;

Il est possible de mixer les origines des commis (un commis de première STHR et un commis de MAN). Toutefois cette composition du binôme de commis retenue par le centre devra être identique pour tous les candidats d'un même centre.

Si les candidats sont amenés à se déplacer lors de la première phase de l'épreuve (par exemple pour se rendre dans une salle informatique), il convient d'en tenir compte et de soustraire ce temps de déplacement de la durée de l'épreuve afin de placer chaque candidat dans les mêmes conditions de déroulement des épreuves.

Pour cette épreuve, le centre fournira aux candidats une carte des vins et boissons conforme aux indications figurant en **annexe IX.5**

### **c. Organisation de l'interrogation**

Voir tableaux suivants :

c1.A. Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option A

c2.A. Organisation de l'épreuve pour un jour J

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>11  21</b>

**c1.A – Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option A**

<p><b>BTS MHR - A</b> Épreuve E5 Partie pratique</p>	<p><b>Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Deuxième partie pratique - Option A (5 h 30)</b></p>	
<p><b>Objectif</b></p>	<p>Assurer et réaliser une production de services pour 8 clients avec <b>obligatoirement</b> deux commis à encadrer. Le sujet national précise le concept de restauration et le type d'établissement (restauration gastronomique, à thème, brasserie...) ainsi que le mode de distribution (service à table, buffet, cocktail dînatoire...).</p>	
<p><b>Compétences évaluées</b></p>	<p>C 1.1 – Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client C 1.2 – Évaluer et analyser la production de services en restaurant C 1.3 – Communiquer avec les autres services</p>	
<p><b>Ressources à disposition des candidats</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le candidat dispose d'un sujet qui précise le cahier des charges de la prestation de service attendue.</li> <li>➤ Le poste de travail du candidat, situé à proximité de la salle de restaurant comprend un ordinateur de l'établissement connecté à une imprimante avec accès à internet. Il doit être disponible lors des phases 1 et 2.</li> <li>➤ Le candidat a accès à ses propres ressources pour traiter le sujet (documentation papier ou numérique sur support de stockage amovible ou ordinateur portable personnel). Les téléphones portables personnels sont interdits.</li> <li>➤ Deux commis sont mis à disposition de chacun des candidats durant toute l'épreuve.</li> </ul>	
<p>Production de services en restauration</p> <p><b>5 h 30</b></p> <p><b>En présence de 2 commis</b></p>	<p><b>Phase 1 (60 minutes) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Découverte du sujet</li> <li>- Prise de contact avec les commis</li> <li>- Phase d'organisation du service en fonction du sujet national du jour</li> <li>- Passation des premières consignes aux commis</li> </ul> <p><b>Phase 2 (120 minutes) :</b> trois étapes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Étape de mise en place et de préparation du service avec les commis (une heure)</li> <li>- Étape « atelier de réalisation d'une prestation de bar et/ou de sommellerie » (30 min)</li> <li>- Étape « atelier de technique de restaurant (flambage, découpe, filetage ...) » (30 min)</li> </ul> <p><b>Phase 3 (15 minutes) :</b></p> <p>Transmission des consignes avant le service.</p> <p><b>Phase 4 (120 minutes) :</b></p> <p>Production de services pour 8 clients répartis sur une ou plusieurs tables. Le candidat doit organiser la production de services au restaurant selon le sujet national du jour.</p> <p><b>Phase 5 (15 minutes) :</b></p> <p>Réunion de fin de service : <b>5 minutes</b> en présence des commis et <b>10 minutes</b> avec un des membres de la commission d'évaluation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La commission d'évaluation est présente pendant ces cinq phases et complète la grille d'évaluation sur le modèle de l'<b>annexe IX.2</b>.</li> <li>➤ L'évaluation du candidat est réalisée par la commission d'évaluation à partir d'une grille d'aide à l'évaluation fournie en <b>annexe IX.3</b>.</li> </ul>	

La « Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet du jour JJ/MM/AA » précise pour chaque sujet, les matières d'œuvre et le matériel spécifique à mettre à disposition des candidats par le centre d'examen.

<p><b>Session 2020</b></p>	<p><b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b></p>	
	<p><b>Circulaire nationale d'organisation</b></p>	<p><b>12  21</b></p>

## c2.A – Organisation de l'épreuve pour un jour J4

BTS MHR – A – E5 - Partie pratique « Production de services en hôtellerie restauration »																								
Organisation de l'épreuve pour un jour J																								
Mise en place des locaux pour le sujet selon les indications données par la « Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet du jour JJ/MM/AA ».																								
<b>Un seul sujet national disponible par jour d'interrogation prévu dans la circulaire nationale d'organisation.</b>																								
<b>Premier temps :</b> Compte rendu du stage  De 12:30 à 14:45	Émargement de la feuille de présence. Exposé du candidat de 10 minutes maximum suivi de 20 minutes maximum d'échanges entre le candidat et la commission d'interrogation constituée de deux professeurs de la spécialité (Interrogateurs 1 et 2).																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Commission n°1</th> <th>Horaire de passage</th> <th colspan="2">Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (13:00, 13:30, 14:15 et 14:45) jusqu'à 15 h.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Candidat A</td> <td>12:30 à 13:00</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Candidat B</td> <td>13:00 à 13:30</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Candidat C</td> <td>13:45 à 14:15</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Candidat D</td> <td>14:15 à 14:45</td> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table>	Commission n°1	Horaire de passage	Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (13:00, 13:30, 14:15 et 14:45) jusqu'à 15 h.		Candidat A	12:30 à 13:00			Candidat B	13:00 à 13:30			Candidat C	13:45 à 14:15			Candidat D	14:15 à 14:45					
Commission n°1	Horaire de passage	Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (13:00, 13:30, 14:15 et 14:45) jusqu'à 15 h.																						
Candidat A	12:30 à 13:00																							
Candidat B	13:00 à 13:30																							
Candidat C	13:45 à 14:15																							
Candidat D	14:15 à 14:45																							
15:00	Appel des candidats, vérification des tenues et du matériel puis tirage au sort des numéros des candidats (C1, C2, C3 et C4). La sortie avant la fin de l'épreuve n'est pas autorisée.																							
<b>Deuxième temps :</b>  De 15:15 à 21:45 ou 22:00  -----  Deux Interrogateurs 11, 12  -----  Quatre candidats : C1, C2, C3 et C4  -----  Les candidats disposent de 45 minutes pour dîner avant le service du soir  -----  Les commis sont présents de 15:15 à 22:00.	<b>15:15 - 16:15</b> <b>Phase 1</b>  <b>Lieu :</b> salle à proximité du restaurant.  Matériel informatique à disposition.	<b>Phase 1 - Préparation de la production de services</b> - 15:15 - Distribution du sujet national. - <b>Prise de connaissance du sujet national du jour J</b> par les candidats pendant 15 minutes puis transmission des premières consignes aux commis. Les candidats ont accès chacun à un ordinateur muni d'une imprimante et d'un accès à internet mis à disposition par le centre. Le candidat peut disposer de son propre ordinateur, de sa propre documentation (numérique ou papier) et d'un support de stockage amovible. Les téléphones portables sont interdits. <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Prise de connaissance du sujet</td> <td>15:15 à 15:30</td> </tr> <tr> <td>Organisation de la production de services</td> <td>15:30 à 16:15</td> </tr> </tbody> </table> - <b>Organisation de la production de service :</b> Les candidats organisent la production et préparent leurs ateliers. Ils disposent de leurs commis, de la salle à proximité du restaurant et du restaurant où le service doit avoir lieu.			Prise de connaissance du sujet	15:15 à 15:30	Organisation de la production de services	15:30 à 16:15																
	Prise de connaissance du sujet	15:15 à 15:30																						
	Organisation de la production de services	15:30 à 16:15																						
	<b>16:15 - 18:15</b> <b>Phase 2</b> <b>Lieux :</b> même cadre qu'en phase 1.  Matériel informatique à disposition.	<b>Phase 2 - Management de la production de services<sup>1</sup></b> Les candidats mettent en place et organisent la production de services avec leurs commis. Durant ce temps, chaque candidat doit passer deux ateliers de 30 minutes chacun (atelier 1 - Bar et/ou sommellerie et atelier 2 - Techniques de restaurant) selon le tableau : <table border="1"> <thead> <tr> <th>Horaires</th> <th>16:15 - 16:45</th> <th>16:45 - 17:15</th> <th>17:15 - 17:45</th> <th>17:45 - 18:15</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Atelier 1</td> <td>C1</td> <td>C3</td> <td>C2</td> <td>C4</td> </tr> <tr> <td>Atelier 2</td> <td>C2</td> <td>C4</td> <td>C1</td> <td>C3</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Interrogateur 1</td> <td colspan="2">Interrogateur 2</td> </tr> </tbody> </table>			Horaires	16:15 - 16:45	16:45 - 17:15	17:15 - 17:45	17:45 - 18:15	Atelier 1	C1	C3	C2	C4	Atelier 2	C2	C4	C1	C3		Interrogateur 1		Interrogateur 2	
	Horaires	16:15 - 16:45	16:45 - 17:15	17:15 - 17:45	17:45 - 18:15																			
Atelier 1	C1	C3	C2	C4																				
Atelier 2	C2	C4	C1	C3																				
	Interrogateur 1		Interrogateur 2																					
<b>18:15 - 18:30</b> <b>18:30 - 18:45</b> <b>Phase 3</b> <b>Lieu :</b> salle de restauration	<b>Phase 3 - Management de la production de services :</b> passation des consignes aux commis : <table border="1"> <tbody> <tr> <td>18:15 - 18:30</td> <td>C1</td> <td>C2</td> </tr> <tr> <td>18:30 - 18:45</td> <td>C3</td> <td>C4</td> </tr> </tbody> </table>			18:15 - 18:30	C1	C2	18:30 - 18:45	C3	C4															
18:15 - 18:30	C1	C2																						
18:30 - 18:45	C3	C4																						
Repas	18:30 - 19:15	C1, C2	18:45 - 19:30	C3, C4																				
<b>19:30 - 21:30</b> <b>19:45 - 21:45</b> <b>Phase 4</b>	<b>Phase 4 - Production de services</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Accueil clients</td> <td>19:30</td> <td>19:30</td> <td>19:45</td> <td>19:45</td> </tr> <tr> <td>Production de services</td> <td>2 h</td> <td>2 h</td> <td>2 h</td> <td>2 h</td> </tr> <tr> <td>Fin de service</td> <td>21:30</td> <td>21:30</td> <td>21:45</td> <td>21:45</td> </tr> </tbody> </table>			Candidats	C1	C2	C3	C4	Accueil clients	19:30	19:30	19:45	19:45	Production de services	2 h	2 h	2 h	2 h	Fin de service	21:30	21:30	21:45	21:45	
Candidats	C1	C2	C3	C4																				
Accueil clients	19:30	19:30	19:45	19:45																				
Production de services	2 h	2 h	2 h	2 h																				
Fin de service	21:30	21:30	21:45	21:45																				
<b>21:30 - 21:45</b> <b>21:45 - 22:00</b> <b>Phase 5</b>	<b>Phase 5 - Management de la production de services</b> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Réunion fin service</td> <td>21:30</td> <td>21:30</td> <td>21:45</td> <td>21:45</td> </tr> <tr> <td></td> <td>21:45</td> <td>21:45</td> <td>22:00</td> <td>22:00</td> </tr> </tbody> </table> En fin de service, les candidats et leurs commis remettent en état les locaux. Après contrôle des examinateurs, les candidats et les commis sont libérés.			Réunion fin service	21:30	21:30	21:45	21:45		21:45	21:45	22:00	22:00											
Réunion fin service	21:30	21:30	21:45	21:45																				
	21:45	21:45	22:00	22:00																				

<sup>1</sup> Durant la phase 2, il convient de prévoir un temps d'échanges entre chaque candidat et la cuisine pour que ceux-ci disposent des informations nécessaires au service.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	Circulaire nationale d'organisation	13   21

## **B - Indications spécifiques à l'option B – Management d'unité de production culinaire**

### **a. Cadre général de l'épreuve E5 - Deuxième partie, deuxième temps d'évaluation**

Un candidat absent lors du premier temps d'épreuve (compte rendu de stage) ne peut pas être admis au deuxième temps.

L'organisation générale préconisée ici est établie pour 4 candidats par commission et par jour avec service en soirée.

Cette partie de l'épreuve débouche sur une production culinaire selon un sujet national. Elle est évaluée à partir d'une grille figurant en **annexe IX.2** et d'une grille d'aide à l'évaluation figurant en **annexe IX.3**.

### **b. Déroulement de l'épreuve**

Le centre, en fonction de ses locaux et de ses contraintes matérielles, peut dupliquer en parallèle l'organisation proposée autant de fois qu'il s'avère utile (voir fiche d'organisation d'une journée d'interrogation ci-après).

Le centre, fournira deux commis par candidat. Il est impératif que les niveaux des commis soient équivalents pour tous les candidats du centre d'examen. Les commis seront issus des classes de baccalauréat technologique « sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration » STHR, ou d'étudiants issus de la classe de mise à niveau (MAN) ou de baccalauréat professionnel « cuisine ».

Il est possible de mixer les origines des commis (un commis de première STHR et un commis de MAN). Toutefois cette composition du binôme de commis retenue par le centre devra être identique pour tous les candidats d'un même centre.

Si les candidats sont amenés à se déplacer durant l'épreuve (par exemple pour se rendre dans une salle informatique) il convient d'en tenir compte et de soustraire ce temps de déplacement de la durée de l'épreuve afin de placer chaque candidat dans les mêmes conditions de déroulement de l'épreuve.

### **c. Organisation de l'interrogation**

Voir tableaux suivants :

c1.B. Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option B

c2.B. Organisation de l'épreuve pour un jour J.

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>14  21</b>

**c1.B – Attendus spécifiques l'épreuve E5 – Partie pratique – option B**

<p>BTS MHR - B Épreuve E5 Partie pratique</p>	<p align="center"><b>Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Deuxième partie pratique - Option B (5 h 30)</b></p>	
<p align="center"><b>Objectif</b></p>	<p>Assurer et réaliser une prestation culinaire et de desserts de restaurant dont le nombre de plats et de couverts sont définis par le sujet national du jour avec <b>obligatoirement</b> deux commis à encadrer. Le sujet national précise le concept de restauration (rapide, collectivité, gastronomique, bistronomie, à thème, ...) ainsi que le mode de distribution (service à table, buffet, cocktail dînatoire, vente à emporter ...).</p>	
<p align="center"><b>Compétences évaluées</b></p>	<p>C 1 .1 – Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client C 1. 2 – Évaluer et analyser la production de services culinaires C 1. 3 – Communiquer avec les autres services</p>	
<p align="center"><b>Ressources à disposition des candidats</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le candidat dispose d'un sujet qui précise le cahier des charges de la prestation de service attendue.</li> <li>➤ Le candidat se voit attribué par le centre d'examen : <ul style="list-style-type: none"> <li>- un ordinateur de l'établissement connecté à une imprimante avec accès à internet dans une salle attenante à la cuisine ;</li> <li>- un poste de travail en cuisine dimensionné pour pouvoir l'accueillir avec ses deux commis.</li> </ul> </li> <li>➤ Le candidat a accès à ses propres ressources pour traiter le sujet (documentation papier ou numérique sur support de stockage amovible ou ordinateur portable personnel). Les téléphones personnels sont interdits.</li> <li>➤ Les deux commis sont mis à disposition de chaque candidat à partir de la phase 2.</li> </ul>	
<p align="center">Production culinaire et de desserts de restaurant</p> <p align="center"><b>5 h 30</b></p> <p align="center"><b>En présence de deux commis</b></p>	<p><b>Phase 1 (60 minutes)</b> – Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Découverte du sujet.</li> <li>- Phase d'organisation de la production culinaire en fonction du sujet national.</li> </ul> <p><b>Phase 2 (4 h 15)</b> : Production culinaire et de desserts de restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise de contact avec les commis ; passage des consignes ; explicitation de leurs rôles du jour en cuisine.</li> <li>- Production avec l'aide des 2 commis des prestations attendues par le sujet national selon l'organisation prévue en phase 1 par le candidat.</li> <li>- Réalisation d'un atelier de management de la production culinaire compris dans le temps de production pour une durée de 15 minutes (formation des commis).</li> <li>- Collecte de données à partir d'une fiche de traçabilité relative à l'hygiène alimentaire fournie.</li> </ul> <p><b>Phase 3 (15 minutes)</b> : Atelier de management de la qualité culinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Auto-évaluation de la production réalisée par le candidat et ses deux commis.</li> <li>- Analyse des prestations des commis.</li> <li>- Argumentation et justification des choix réalisés par le candidat en phase 1 et 2.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La commission d'évaluation est présente pendant ces trois phases.</li> <li>➤ L'évaluation du candidat est réalisée par la commission d'évaluation à partir d'une grille d'aide à l'évaluation fournie en <b>annexe VIII.2.</b></li> </ul>	

La « **Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet du jour JJ/MM/AA** » précise pour chaque sujet, les matières d'œuvre et le matériel spécifique à mettre à disposition des candidats par le centre d'examen.

<p align="center"><b>Session 2020</b></p>	<p align="center"><b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b></p>	
	<p align="center">Circulaire nationale d'organisation</p>	<p align="center">15  21</p>

**c2.B - Organisation de l'épreuve pour un jour J.**

<b>BTS MHR – B – E5 - Partie pratique « Production de services en hôtellerie restauration » Organisation de l'épreuve pour un jour J</b>																																																																			
Mise en place des locaux pour le sujet selon les indications données par la « Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet n° du JJ/MM/AA ».																																																																			
<p><b>Premier temps :</b> Compte rendu du stage</p> <p>-----</p> <p>À partir de 09:15, toutes les demi-heure pour une durée de 30 minutes par candidat</p>	<p>Émargement de la feuille de présence. Exposé du candidat de 10 minutes maximum suivi de 20 minutes maximum d'échanges entre le candidat et la commission d'interrogation constituée de deux professeurs de la spécialité (Interrogateurs 1 et 2).</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Candidat A</td> <td>09:15 à 09:45</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (09:45 ; 10:15 ; 11:00 et 11:30)</td> </tr> <tr> <td>Candidat B</td> <td>09:45 à 10:15</td> </tr> <tr> <td>Candidat C</td> <td>10:30 à 11:00</td> </tr> <tr> <td>Candidat D</td> <td>11:00 à 11:30</td> </tr> </table>	Candidat A	09:15 à 09:45	Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (09:45 ; 10:15 ; 11:00 et 11:30)	Candidat B	09:45 à 10:15	Candidat C	10:30 à 11:00	Candidat D	11:00 à 11:30																																																									
Candidat A	09:15 à 09:45	Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (09:45 ; 10:15 ; 11:00 et 11:30)																																																																	
Candidat B	09:45 à 10:15																																																																		
Candidat C	10:30 à 11:00																																																																		
Candidat D	11:00 à 11:30																																																																		
11:30 - 12:15	<b>Repas des candidats</b>																																																																		
12:15	Appel des candidats, vérification des tenues et du matériel puis tirage au sort des numéros des candidats. La sortie avant la fin de l'épreuve n'est pas autorisée. Les téléphones portables sont interdits.																																																																		
<p><b>Deuxième temps :</b> -----</p> <p>À partir de 12:30, tous les quarts d'heure pour une durée de <b>5h30</b></p> <p>-----</p> <p>Deux interrogateurs I1, I2</p> <p>-----</p> <p>Quatre candidats : C1, C2, C3 et C4.</p> <p>-----</p> <p>Les commis sont présents selon les candidats à partir de 13:30 (voir tableau phase 2)</p>	<table border="1"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Phase 1</b> Durée : 1 heure</p> <p><b>A partir de 12:30 à 13:15</b></p> <p>Lieu : salle à proximité de la cuisine. Matériel informatique à disposition.</p> <p>Lieu : salle à proximité de la cuisine.</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Phase 1 – Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant</b></p> <p><b>A - Distribution sujet national du jour J</b> toutes les 15 minutes :</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td style="text-align: center;">12:30</td> <td style="text-align: center;">12:45</td> <td style="text-align: center;">13:00</td> <td style="text-align: center;">13:15</td> </tr> </table> <p>Chaque candidat a accès à un ordinateur muni d'une imprimante et d'un accès à internet mis à disposition par le centre et peut disposer de son propre ordinateur, de sa propre documentation (numérique ou papier) et d'un support de stockage amovible uniquement durant la première phase de l'épreuve.</p> <p><b>B – Organisation de la production</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 1</td> <td style="text-align: center;">12:30 - 13:30</td> <td style="text-align: center;">12:45 - 13:45</td> <td style="text-align: center;">13:00 - 14:00</td> <td style="text-align: center;">13:15 - 14:15</td> </tr> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. <b>Cette phase se déroule sous surveillance.</b></p> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Phase 2</b> Durée : 4h15</p> <p><b>13:30 à 18:30</b></p> <p>Lieu : cuisine</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant :</b></p> <p>Les candidats mettent en place et organisent la production culinaire. Durant cette plage horaire, ils doivent passer l'atelier de management de la production culinaire pour une durée de 15 minutes chacun selon les indications du sujet.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 2</td> <td style="text-align: center;">13:30</td> <td style="text-align: center;">13:45</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> </tr> <tr> <td>Durée 4h15</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Arrivée des commis</td> <td style="text-align: center;">13:30</td> <td style="text-align: center;">13:45</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> </tr> <tr> <td>Atelier</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisé selon les indications du sujet national</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Phase 3</b> Durée : 0h15</p> <p>Lieu : Passe-plats</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Phase 3 - Management de la qualité culinaire :</b></p> <p>Le candidat, hors la présence de ses commis (ils commencent le nettoyage), effectue une auto-évaluation de la production réalisée sous sa direction. Il analyse la production des commis et argumente et justifie ses choix.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 3</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Durée 0h15</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> <td style="text-align: center;">18:45</td> </tr> </table> <p>Les candidats et leurs commis remettent en état les locaux. Après contrôle des examinateurs, les candidats et les commis sont libérés.</p> </td> </tr> </table>	<p><b>Phase 1</b> Durée : 1 heure</p> <p><b>A partir de 12:30 à 13:15</b></p> <p>Lieu : salle à proximité de la cuisine. Matériel informatique à disposition.</p> <p>Lieu : salle à proximité de la cuisine.</p>	<p><b>Phase 1 – Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant</b></p> <p><b>A - Distribution sujet national du jour J</b> toutes les 15 minutes :</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td style="text-align: center;">12:30</td> <td style="text-align: center;">12:45</td> <td style="text-align: center;">13:00</td> <td style="text-align: center;">13:15</td> </tr> </table> <p>Chaque candidat a accès à un ordinateur muni d'une imprimante et d'un accès à internet mis à disposition par le centre et peut disposer de son propre ordinateur, de sa propre documentation (numérique ou papier) et d'un support de stockage amovible uniquement durant la première phase de l'épreuve.</p> <p><b>B – Organisation de la production</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 1</td> <td style="text-align: center;">12:30 - 13:30</td> <td style="text-align: center;">12:45 - 13:45</td> <td style="text-align: center;">13:00 - 14:00</td> <td style="text-align: center;">13:15 - 14:15</td> </tr> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. <b>Cette phase se déroule sous surveillance.</b></p>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Distribution du sujet	12:30	12:45	13:00	13:15	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 1	12:30 - 13:30	12:45 - 13:45	13:00 - 14:00	13:15 - 14:15	<p><b>Phase 2</b> Durée : 4h15</p> <p><b>13:30 à 18:30</b></p> <p>Lieu : cuisine</p>	<p><b>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant :</b></p> <p>Les candidats mettent en place et organisent la production culinaire. Durant cette plage horaire, ils doivent passer l'atelier de management de la production culinaire pour une durée de 15 minutes chacun selon les indications du sujet.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 2</td> <td style="text-align: center;">13:30</td> <td style="text-align: center;">13:45</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> </tr> <tr> <td>Durée 4h15</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Arrivée des commis</td> <td style="text-align: center;">13:30</td> <td style="text-align: center;">13:45</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> </tr> <tr> <td>Atelier</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisé selon les indications du sujet national</td> </tr> </table>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 2	13:30	13:45	14:00	14:15	Durée 4h15	17:45	18:00	18:15	18:30	Arrivée des commis	13:30	13:45	14:00	14:15	Atelier	Réalisé selon les indications du sujet national				<p><b>Phase 3</b> Durée : 0h15</p> <p>Lieu : Passe-plats</p>	<p><b>Phase 3 - Management de la qualité culinaire :</b></p> <p>Le candidat, hors la présence de ses commis (ils commencent le nettoyage), effectue une auto-évaluation de la production réalisée sous sa direction. Il analyse la production des commis et argumente et justifie ses choix.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 3</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Durée 0h15</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> <td style="text-align: center;">18:45</td> </tr> </table> <p>Les candidats et leurs commis remettent en état les locaux. Après contrôle des examinateurs, les candidats et les commis sont libérés.</p>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 3	17:45	18:00	18:15	18:30	Durée 0h15	18:00	18:15	18:30	18:45
<p><b>Phase 1</b> Durée : 1 heure</p> <p><b>A partir de 12:30 à 13:15</b></p> <p>Lieu : salle à proximité de la cuisine. Matériel informatique à disposition.</p> <p>Lieu : salle à proximité de la cuisine.</p>	<p><b>Phase 1 – Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant</b></p> <p><b>A - Distribution sujet national du jour J</b> toutes les 15 minutes :</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td style="text-align: center;">12:30</td> <td style="text-align: center;">12:45</td> <td style="text-align: center;">13:00</td> <td style="text-align: center;">13:15</td> </tr> </table> <p>Chaque candidat a accès à un ordinateur muni d'une imprimante et d'un accès à internet mis à disposition par le centre et peut disposer de son propre ordinateur, de sa propre documentation (numérique ou papier) et d'un support de stockage amovible uniquement durant la première phase de l'épreuve.</p> <p><b>B – Organisation de la production</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 1</td> <td style="text-align: center;">12:30 - 13:30</td> <td style="text-align: center;">12:45 - 13:45</td> <td style="text-align: center;">13:00 - 14:00</td> <td style="text-align: center;">13:15 - 14:15</td> </tr> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. <b>Cette phase se déroule sous surveillance.</b></p>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Distribution du sujet	12:30	12:45	13:00	13:15	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 1	12:30 - 13:30	12:45 - 13:45	13:00 - 14:00	13:15 - 14:15																																														
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																															
Distribution du sujet	12:30	12:45	13:00	13:15																																																															
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																															
Phase 1	12:30 - 13:30	12:45 - 13:45	13:00 - 14:00	13:15 - 14:15																																																															
<p><b>Phase 2</b> Durée : 4h15</p> <p><b>13:30 à 18:30</b></p> <p>Lieu : cuisine</p>	<p><b>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant :</b></p> <p>Les candidats mettent en place et organisent la production culinaire. Durant cette plage horaire, ils doivent passer l'atelier de management de la production culinaire pour une durée de 15 minutes chacun selon les indications du sujet.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 2</td> <td style="text-align: center;">13:30</td> <td style="text-align: center;">13:45</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> </tr> <tr> <td>Durée 4h15</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Arrivée des commis</td> <td style="text-align: center;">13:30</td> <td style="text-align: center;">13:45</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> </tr> <tr> <td>Atelier</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisé selon les indications du sujet national</td> </tr> </table>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 2	13:30	13:45	14:00	14:15	Durée 4h15	17:45	18:00	18:15	18:30	Arrivée des commis	13:30	13:45	14:00	14:15	Atelier	Réalisé selon les indications du sujet national																																												
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																															
Phase 2	13:30	13:45	14:00	14:15																																																															
Durée 4h15	17:45	18:00	18:15	18:30																																																															
Arrivée des commis	13:30	13:45	14:00	14:15																																																															
Atelier	Réalisé selon les indications du sujet national																																																																		
<p><b>Phase 3</b> Durée : 0h15</p> <p>Lieu : Passe-plats</p>	<p><b>Phase 3 - Management de la qualité culinaire :</b></p> <p>Le candidat, hors la présence de ses commis (ils commencent le nettoyage), effectue une auto-évaluation de la production réalisée sous sa direction. Il analyse la production des commis et argumente et justifie ses choix.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 3</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Durée 0h15</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> <td style="text-align: center;">18:45</td> </tr> </table> <p>Les candidats et leurs commis remettent en état les locaux. Après contrôle des examinateurs, les candidats et les commis sont libérés.</p>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 3	17:45	18:00	18:15	18:30	Durée 0h15	18:00	18:15	18:30	18:45																																																			
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																															
Phase 3	17:45	18:00	18:15	18:30																																																															
Durée 0h15	18:00	18:15	18:30	18:45																																																															
<b>Consignes commission d'évaluation</b>	La commission d'évaluation est présente pendant les trois phases. Les interrogateurs évaluent conjointement la production culinaire (phase 2) et la phase 3 de management de la qualité culinaire. Ils évaluent l'atelier de management culinaire tout en surveillant les autres candidats.																																																																		

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	Circulaire nationale d'organisation	16  21



## **C - Indications spécifiques à l'option C - Management d'unité d'hébergement**

### **a. Cadre général de l'épreuve E5 - Deuxième partie, deuxième temps d'évaluation**

Un candidat absent lors du premier temps d'épreuve (compte rendu de stage) ne peut pas être admis au deuxième temps.

L'organisation générale préconisée ici est établie pour 4 candidats par commission et par jour. Cette partie de l'épreuve débouche sur une production de services en hébergement selon un sujet national. Elle est évaluée à partir d'une grille figurant en **annexe IX.2** et d'une grille d'aide à l'évaluation figurant en **annexe IX.3**.

### **b. Déroulement de l'épreuve**

Le centre, en fonction de ses locaux et de ses contraintes matérielles, peut dupliquer en parallèle l'organisation proposée autant de fois qu'il s'avère utile (voir fiche d'organisation d'une journée d'interrogation ci-après).

Le centre, fournira deux commis par candidat. **Il est impératif que les niveaux des commis soient équivalents pour tous les candidats du centre d'examen.** Les commis seront issus des classes de baccalauréat technologique « sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration » (STHR) ou d'étudiants issus de la classe de mise à niveau (MAN). À défaut, il est possible de solliciter les élèves de CAP CSHCR (commercialisation, services en hôtel, café, restaurant) ou de mention complémentaire MC Accueil-Réception en veillant à constituer des binômes comprenant au moins un élève de STHR ou de MAN.

Il est possible de mixer les origines des commis (un commis de première STHR et un commis de MAN). Toutefois cette composition du binôme de commis retenue par le centre devra être identique pour tous les candidats d'un même centre.

Si les candidats sont amenés à se déplacer lors de la phase 1 (par exemple pour se rendre dans une salle informatique ou dans une chambre de l'hôtel d'application) il convient d'en tenir compte et de soustraire ce temps de déplacement de la durée de l'épreuve afin de placer chaque candidat dans les mêmes conditions de déroulement de l'épreuve.

### **Spécificités de l'épreuve E5 – Deuxième partie, deuxième temps d'évaluation en option C :**

Le matériel informatique doit être à disposition des candidats pour toute la durée de l'épreuve.

Lors du déroulement des ateliers 2,4 ou 5, selon les indications du sujet, un aléa dans la production de service est susceptible de se produire.

De même, une prise de parole du candidat en langue anglaise est systématiquement prévue lors des ateliers 2,4 et 5.

### **c. Organisation de l'interrogation**

Voir tableaux suivants :

c1.C - Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option C

c2.C - Organisation de l'épreuve pour un jour J.

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>17  21</b>

**c1.C - Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option C**

<p><b>BTS MHR - C</b> Épreuve E5 Partie pratique</p>	<p><b>Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Deuxième partie pratique - Option C (5 h 30)</b></p>	
<p><b>Objectif</b></p>	<p>Assurer et réaliser des prestations de services en hébergement définies par le sujet national daté avec <b>obligatoirement</b> deux commis à manager pour tout ou partie de l'épreuve en fonction du sujet. Le sujet précise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le concept d'hébergement (hôtellerie haut de gamme, gros porteur, EHPAD, bateau de croisière ...);</li> <li>- le ou les services dans lesquels l'action du candidat se situe (réception, étages, ...).</li> </ul>	
<p><b>Compétences évaluées</b></p>	<p>C 1 .1 – Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client C 1. 2 – Évaluer et analyser la production de services en hébergement C 1. 3 – Communiquer avec les autres services</p>	
<p><b>Ressources à disposition des candidats</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le candidat dispose d'un sujet qui précise le cahier des charges de la prestation de service attendue.</li> <li>➤ Le sujet place le candidat dans le cadre de son établissement de formation (PMS utilisé, chambres ...)</li> <li>➤ Le candidat doit pouvoir utiliser un poste de travail comprenant un ordinateur de l'établissement connecté à une imprimante avec accès à internet. Les téléphones personnels sont interdits.</li> <li>➤ Le candidat a accès à ses propres ressources pour traiter le sujet (documentation papier ou numérique sur disque dur ou ordinateur portable personnel ...).</li> <li>➤ Deux commis sont mis à disposition de chaque candidat durant une partie de l'épreuve précisée par le sujet national du jour.</li> </ul>	
<p>Production de services en hébergement</p> <p><b>5 h 30</b></p> <p><b>En présence de deux commis</b></p>	<p><b>Phase 1 (150 minutes)</b> – Première phase de production de services en hébergement</p> <p><u>Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement (60 minutes)</u> - Découverte du sujet Phase de préparation de l'organisation de la production de services en hébergement en fonction du sujet national. Les commis ne sont pas présents durant l'atelier 1.</p> <p><u>Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement (90 minutes)</u> Ateliers 1 et 2 (chacun d'une durée de 45 minutes) : Passation des consignes aux commis et production de services en hébergement</p> <p><b>Pause repas (durée : 30 minutes décomptées du temps d'épreuve)</b></p> <p><b>Phase 2 (180 minutes)</b> – Deuxième phase de production de services en hébergement</p> <p><u>Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement (60 minutes)</u> Phase écrite d'organisation de la production de services en hébergement en fonction du sujet national.</p> <p><u>Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement (120 minutes)</u> - Atelier 3 – Production de services en autonomie (30 minutes). - Ateliers 4 et 5 (chacun d'une durée de 45 minutes) : Production de services en hébergement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un membre de la commission d'évaluation est présent lors du déroulement des ateliers 1, 2, 4 et 5.</li> <li>➤ L'évaluation du candidat est réalisée par la commission d'évaluation à partir d'une grille d'aide à l'évaluation fournie en <b>annexe IX.3</b>.</li> </ul>	

La « **Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet n° du JJ/MM/AA** » précise pour chaque sujet, les matières d'œuvre et le matériel spécifique à mettre à disposition des candidats par le centre d'examen.

<p><b>Session 2020</b></p>	<p><b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b></p>	
	<p><b>Circulaire nationale d'organisation</b></p>	<p><b>18  21</b></p>

## c2.C. Organisation de l'épreuve pour un jour J.

<b>BTS MHR – C – E5 - Partie pratique « Production de services en hôtellerie restauration »</b> <b>Organisation de l'épreuve pour un jour J</b>																																																																																															
Mise en place des locaux pour le sujet selon les indications données par la « Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet n° du JJ/MM/AA ».																																																																																															
<b>Premier temps :</b> Compte rendu du stage ----- À partir de 08:00 toutes les demi-heures pour une durée de 30 minutes par candidat	Émargement de la feuille de présence par le candidat et attribution d'un numéro de candidats. Exposé du candidat 10 minutes maximum suivi de 20 minutes maximum d'échanges entre le candidat et la commission d'interrogation constituée de deux professeurs de la spécialité (Interrogateurs 1 et 2). <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 80%;"> <thead> <tr> <th>Dispositif pour 4 candidats Commission N°1</th> <th>Horaire des candidats</th> <th>Début du deuxième temps</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Candidat A</td> <td>08:00 à 08:30</td> <td>9:00</td> </tr> <tr> <td>Candidat B</td> <td>08:30 à 09:00</td> <td>9:00</td> </tr> <tr> <td>Candidat C</td> <td>09:00 à 09:30</td> <td>10:30</td> </tr> <tr> <td>Candidat D</td> <td>09:30 à 10:00</td> <td>10:30</td> </tr> </tbody> </table> À l'issue de leur prestation, les candidats sont momentanément libérés avant le début du deuxième temps d'évaluation de la partie pratique. (30 minutes pour les candidats A et D, 1 h pour le C).	Dispositif pour 4 candidats Commission N°1	Horaire des candidats	Début du deuxième temps	Candidat A	08:00 à 08:30	9:00	Candidat B	08:30 à 09:00	9:00	Candidat C	09:00 à 09:30	10:30	Candidat D	09:30 à 10:00	10:30																																																																															
Dispositif pour 4 candidats Commission N°1	Horaire des candidats	Début du deuxième temps																																																																																													
Candidat A	08:00 à 08:30	9:00																																																																																													
Candidat B	08:30 à 09:00	9:00																																																																																													
Candidat C	09:00 à 09:30	10:30																																																																																													
Candidat D	09:30 à 10:00	10:30																																																																																													
Candidats A et B à 09:00 Candidats C et D à 10:30	Appel des candidats, vérification des tenues et matériel des candidats. La sortie avant la fin de l'épreuve n'est pas autorisée. Le téléphone portable n'est pas autorisé. Le professeur ressource informe les commis de leurs rôles durant l'épreuve selon les indications données par le sujet du jour.																																																																																														
<b>Deuxième temps :</b> ----- À partir de 09:00 pour les candidats A et B À partir de 10:00 pour les candidats C et D  Durée de 5 h 30  ----- Deux interrogateurs I1, I2  ----- Quatre candidats : A, B, C et D.  ----- Les commis sont présents en phase 1 et en phase 2 lors des étapes 2 (Pour le candidat A : 10:00 – 11:30 13:30 – 15 :00).	<b>Prise de connaissance du sujet national du jour J :</b> 09:00 pour la vague 1 (candidats A et B) et 10:30 pour la vague 2 (candidats C et D). Les candidats ont accès chacun à un ordinateur muni d'une imprimante et d'un accès à internet mis à disposition par le centre <b>durant toute la durée de l'épreuve</b> . Les candidats peuvent disposer de leur propre ordinateur, de leur propre documentation (numérique ou papier) et d'un support de stockage amovible. Durant les « étapes 1 » de chacune des deux phases de production de services en hébergement les candidats préparent leurs productions sans commis. <b>Les commis sont présents dans les étapes 2 de chacune de ces phases.</b> <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Phase 1 - Production de services en hébergement</th> <th>Candidat A</th> <th>Candidat B</th> <th>Candidat C</th> <th>Candidat D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement.</td> <td>Surveillant</td> <td>60</td> <td>09:00 10:00</td> <td>09:00 10:00</td> <td>10:30 11:30</td> <td>10:30 11:30</td> </tr> <tr> <td colspan="7">Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 1</td> </tr> <tr> <td>Atelier 1</td> <td>I1, I2</td> <td>45</td> <td>10:00 10:45</td> <td>10:00 10:45</td> <td>11:30 12:15</td> <td>11:30 12:15</td> </tr> <tr> <td>Atelier 2</td> <td>I1, I2</td> <td>45</td> <td>10:45 11:30</td> <td>10:45 11:30</td> <td>12:15 13:00</td> <td>12:15 13:00</td> </tr> <tr> <td><b>Pause repas 30 min hors temps d'épreuve</b></td> <td>Surveillant</td> <td></td> <td>11:30 12:00</td> <td>11:30 12:00</td> <td>13:00 13:30</td> <td>13:00 13:30</td> </tr> <tr> <th colspan="3">Phase 2 - Production de services en hébergement</th> <th>Candidat A</th> <th>Candidat B</th> <th>Candidat C</th> <th>Candidat D</th> </tr> <tr> <td>Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement</td> <td>Surveillant</td> <td>60</td> <td>12:00 13:00</td> <td>12:00 13:00</td> <td>13:30 14:30</td> <td>13:30 14:30</td> </tr> <tr> <td colspan="7">Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 2</td> </tr> <tr> <td>Atelier 3 - Production de services en autonomie</td> <td>Surveillant</td> <td>30</td> <td>13:00 13:30</td> <td>13:00 13:30</td> <td>14:30 15:00</td> <td>14:30 15:00</td> </tr> <tr> <td>Atelier 4</td> <td>I1, I2</td> <td>45</td> <td>13:30 14:15</td> <td>13:30 14:15</td> <td>15:00 15:45</td> <td>15:00 15:45</td> </tr> <tr> <td>Atelier 5</td> <td>I1, I2</td> <td>45</td> <td>14:15 15:00</td> <td>14:15 15:00</td> <td>15:45 16:30</td> <td>15:45 16:30</td> </tr> <tr> <td>Fin de l'épreuve</td> <td>Durée 6 h 00</td> <td>360</td> <td>15:00</td> <td>15:00</td> <td>16:30</td> <td>16:30</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Légende :</b></p> <table style="margin: 10px auto; width: 80%;"> <tr> <td style="background-color: #ffffcc; padding: 5px;">Interrogateur 1</td> <td style="background-color: #d9ead3; padding: 5px;">Interrogateur 2</td> <td style="background-color: #f2f2f2; padding: 5px;">Périodes nécessitant un surveillant</td> </tr> </table>	Phase 1 - Production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D	Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement.	Surveillant	60	09:00 10:00	09:00 10:00	10:30 11:30	10:30 11:30	Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 1							Atelier 1	I1, I2	45	10:00 10:45	10:00 10:45	11:30 12:15	11:30 12:15	Atelier 2	I1, I2	45	10:45 11:30	10:45 11:30	12:15 13:00	12:15 13:00	<b>Pause repas 30 min hors temps d'épreuve</b>	Surveillant		11:30 12:00	11:30 12:00	13:00 13:30	13:00 13:30	Phase 2 - Production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D	Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement	Surveillant	60	12:00 13:00	12:00 13:00	13:30 14:30	13:30 14:30	Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 2							Atelier 3 - Production de services en autonomie	Surveillant	30	13:00 13:30	13:00 13:30	14:30 15:00	14:30 15:00	Atelier 4	I1, I2	45	13:30 14:15	13:30 14:15	15:00 15:45	15:00 15:45	Atelier 5	I1, I2	45	14:15 15:00	14:15 15:00	15:45 16:30	15:45 16:30	Fin de l'épreuve	Durée 6 h 00	360	15:00	15:00	16:30	16:30	Interrogateur 1	Interrogateur 2	Périodes nécessitant un surveillant
Phase 1 - Production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D																																																																																									
Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement.	Surveillant	60	09:00 10:00	09:00 10:00	10:30 11:30	10:30 11:30																																																																																									
Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 1																																																																																															
Atelier 1	I1, I2	45	10:00 10:45	10:00 10:45	11:30 12:15	11:30 12:15																																																																																									
Atelier 2	I1, I2	45	10:45 11:30	10:45 11:30	12:15 13:00	12:15 13:00																																																																																									
<b>Pause repas 30 min hors temps d'épreuve</b>	Surveillant		11:30 12:00	11:30 12:00	13:00 13:30	13:00 13:30																																																																																									
Phase 2 - Production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D																																																																																									
Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement	Surveillant	60	12:00 13:00	12:00 13:00	13:30 14:30	13:30 14:30																																																																																									
Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 2																																																																																															
Atelier 3 - Production de services en autonomie	Surveillant	30	13:00 13:30	13:00 13:30	14:30 15:00	14:30 15:00																																																																																									
Atelier 4	I1, I2	45	13:30 14:15	13:30 14:15	15:00 15:45	15:00 15:45																																																																																									
Atelier 5	I1, I2	45	14:15 15:00	14:15 15:00	15:45 16:30	15:45 16:30																																																																																									
Fin de l'épreuve	Durée 6 h 00	360	15:00	15:00	16:30	16:30																																																																																									
Interrogateur 1	Interrogateur 2	Périodes nécessitant un surveillant																																																																																													
<b>Consignes commission d'évaluation</b>	La commission d'évaluation est présente selon le tableau ci-dessus. Chaque commission d'évaluation doit évaluer 4 candidats. La production de services en hébergement a lieu dans les locaux d'hébergement de l'établissement.																																																																																														

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>19  21</b>

## IV – Choix des correcteurs et interrogateurs

### IV.1 – Déontologie des jurys et correcteurs

Les interrogateurs et correcteurs appliqueront strictement les principes énoncés dans la « Charte de déontologie des examens » du 4 avril 2012 (BOEN n°15 du 12 avril 2012) : neutralité, probité, confidentialité, égalité de traitement des candidats.

*Lors des épreuves orales : « les examinateurs sont soumis à une obligation d'objectivité et de neutralité où ils doivent impérativement s'abstenir de toute allusion à la valeur de la prestation du candidat interrogé, à la qualité de l'enseignement qu'il paraît avoir reçu ou de toute demande et commentaire concernant son établissement d'origine, son âge, son sexe, son origine ou sa formation. Lors de ces épreuves, les candidats sont traités avec autant de bienveillance que d'exigence. »*

La notation et l'appréciation fournies par les correcteurs et/ou interrogateurs sont des éléments déterminants et éclairants tant pour le jury que pour les candidats. Aussi, les fiches ou grilles d'évaluation, en particulier la rubrique « appréciation », **devront être remplies avec beaucoup d'attention.**

Il est demandé et attendu des correcteurs et des interrogateurs :

- de faire apparaître les éléments d'appréciation à l'emplacement réservé à cet effet ;
- de proscrire absolument toute appréciation non liée à l'évaluation d'une connaissance ou d'une compétence dans le domaine évalué ;
- d'accompagner la note par des éléments d'explicitation – en particulier lorsque celle-ci est en dessous de la moyenne- d'une appréciation littérale explicite et en rapport ;
- de renseigner et compléter toutes les rubriques des grilles de notation.

Les fiches ou grilles de validation et d'évaluation présentées en annexe(s) précisent les éléments à évaluer tels qu'ils figurent dans les définitions des différentes épreuves. Ces différentes fiches ou grilles doivent être utilisées selon les préconisations définies dans le document « référentiel de certification » du règlement du diplôme.

Les fiches dûment renseignées seront remises, après les épreuves, au(x) centre(s) de corrections et de délibération. Elles seront conservées par les services académiques, au même titre que les copies, pendant un an.

Elles sont - sauf mention spécifique contraire - communicables (Droit d'accès aux documents administratifs) en cas de demande ou réclamation des candidats et sous réserve que les indications nominatives relatives au jury soient occultées ou détachées conformément à la réglementation.

### IV.2 - Choix des correcteurs et interrogateurs

Il est nécessaire que les correcteurs et interrogateurs des épreuves spécifiques à ce BTS MHR soient choisis, conformément aux recommandations de cette circulaire, en priorité parmi les enseignants des sections de techniciens supérieurs MHR.

Pour les épreuves requérant la participation de professionnels, il conviendra de demander dès maintenant aux établissements de formation de solliciter ceux qui seraient susceptibles de participer aux commissions d'interrogation avec l'indication de leurs disponibilités. Il paraît en effet indispensable de fixer longtemps à l'avance, avec les professionnels retenus, leurs journées d'interrogation et de leur confirmer ces dates au moins un mois à l'avance ; il est souhaitable d'attirer leur attention sur l'intérêt de participer à au moins une journée entière d'interrogation. Les examinateurs, membres de la profession, doivent disposer de la définition de l'épreuve pour laquelle ils sont convoqués.

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d'organisation</b>	<b>20  21</b>

### **IV.3 – Réunions nationales d’harmonisation**

Afin d’harmoniser les pratiques d’évaluation des épreuves écrites de spécialité (U31, U33, E5 Première partie écrite pour les options A, B et C), une **réunion de mise au point du barème**, préalable à la correction, se tiendra dans l’académie de Nancy-Metz au

Lycée Robert SCHUMAN à Metz  
4, rue Monseigneur Pelt  
57070 METZ,  
**Vendredi 15 mai 2020 :**

- de 9 à 13 h pour les épreuves U31 et U33 ;
- de 14 à 17 h 30 pour les épreuves E5 Partie écrite pour les trois options.

Les académies peuvent y déléguer les présidents de leurs commissions de correction, au moins un représentant pour U31 et U33 et au moins un représentant pour les épreuves écrites de E5 pour les 3 options. L’académie d’origine établira la convocation et prendra en charge financièrement les professeurs qui la représenteront.

À l’issue de cette réunion, un barème et des consignes détaillées seront communiqués à chaque académie, à charge pour elle de les diffuser dans ses centres de correction. Ce barème s’impose à tous et ne doit faire l’objet d’aucune modification.

Les corrections ne pourront donc pas débuter avant le lundi 18 mai 2020.

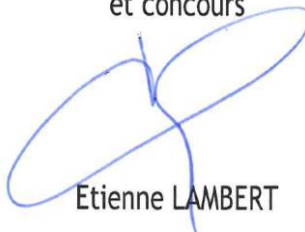
### **IV.4 - Jurys**

La date de convocation du jury de délibération est laissée à l’initiative de mesdames et messieurs les recteurs des académies pilotes.

Ce jury, désigné par le recteur, sera composé conformément aux dispositions de l’article 33 du décret n°95-665 du 09.05.1995 modifié par décret n°2002-1086 du 7 août 2002.

La présente circulaire nationale accompagnée de toutes les annexes nécessaires au bon déroulement des épreuves de la session 2020 devra être adressée à tous les établissements.

Pour le recteur,  
pour la secrétaire générale,  
Par délégation,  
Le chef de la division des examens  
et concours



Etienne LAMBERT

<b>Session 2020</b>	<b>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C)</b>	
	<b>Circulaire nationale d’organisation</b>	<b>21  21</b>