

Brevet de Technicien Supérieur
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Épreuve E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration

Deuxième partie pratique : Production de services

Option A – Management d'Unité de restauration

Durée : 6 heures

Coefficient : 12

Documents et matériels autorisés :

- Ordinateur personnel, disque dur externe, documentation personnelle, calculatrice.
- Matériel de restaurant : mallette à couteaux et autres petits instruments.
- Le téléphone portable est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Avertissement : si le texte du sujet, celui de ses questions ou encore le contenu du dossier documentaire vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter.

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
E5 zéro n°2	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	1 sur 5

L'épreuve de production de service en hôtellerie restauration en management d'unité de restauration se déroule en deux parties consécutives :

- Une première partie orale d'une durée de 30 minutes pour laquelle vous prendrez appui sur votre dossier de stage.
- Une deuxième partie pratique d'une durée de cinq heures trente dont le déroulement est précisé ci-dessous.

Dans le cadre de votre séance, vous êtes maître d'hôtel. Vous disposez d'un chef de rang et d'un commis. Organiser et planifier le travail selon la grille horaire suivante :

	Horaires	Candidat : maître d'hôtel	Durée	Chef de rang et commis
Phase 1	15h45 16h00	Prise de connaissance du sujet national	15 min	
	16h00 16h45	Organisation de la production de service. Transmission des premières consignes au chef de rang et au commis.	45 min	Transmission des consignes de mise en place par le maître d'hôtel
Phase 2	16h45 18h45	Étape de mise en place	60 min	Travail de mise en place en présence du maître d'hôtel.
		Atelier de Bar/sommellerie	30 min	Travail de la mise en place en autonomie
	Selon roulement	Techniques de restaurant	30 min	- Formation du chef de rang par le maître d'hôtel. - Le commis poursuit la mise en place en autonomie.
Phase 3	18h45 19h15 Selon roulement	Transmission des consignes au commis	15 min	Transmission des consignes de service par le maître d'hôtel.
	19h00 19h45	Repas selon roulement – Durée 30 min		
Phase 4	19h30 22h00 Selon roulement	Production de services pour 8 clients	120 min	Service sous l'autorité du maître d'hôtel.
Phase 5	21h30 22h00 Selon roulement	Réunion de fin de service à destination du chef de rang et du commis (5mn) Synthèse de service avec le/les membre(s) du jury.(10mn)	15 min	Réunion de fin de service par le maître d'hôtel
Fin de service		Finition des travaux de fin de service.		Finition des travaux de fin de service.

CONTEXTE

Situé sur la côte sud-Bretagne, « Le Penty » hôtel-restaurant 3*, propose un hébergement traditionnel et une restauration de qualité. Les chambres ont la plupart d'entre elles vue sur l'océan et l'établissement offre un point de vue remarquable depuis la salle à manger bordée d'une large terrasse face à l'océan.

Bénéficiant d'infrastructures et d'une localisation exceptionnelle, ce bâtiment ancien en pierres de taille attire essentiellement une clientèle groupes. L'établissement accueille fréquemment des mariages ou autres réunions familiales ainsi que repas ou manifestations d'entreprises.

Documents disponibles :

Annexe 1 - Matières d'œuvre atelier sommellerie.

Annexe 2 - Matières d'œuvre atelier technique de restaurant.

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
E5 zéro n°2	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 5

Vous venez d'être recruté en tant que maître d'hôtel pour gérer le restaurant du « Penty ». Votre directeur de restauration vous demande d'encadrer un commis et un chef de rang à l'occasion d'un dîner dont les entrées et les fromages seront servis au buffet. Huit clients seront installés sur 2 tables de 3 couverts et une table de 2 couverts.

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

Prendre contact avec le chef de rang et le commis.
 Élaborer les documents nécessaires au déroulement du service dans l'espace et à partir des ressources (matériel, denrées, humains) mises à disposition.
 Transmettre les premières consignes de mise en place à l'équipe.

Phase 2 - Management de production de service en restauration - 120 min

- **Mise en place et préparation du service 60 min**

Mettre en place et préparer le service avec l'équipe de restaurant selon les choix techniques arrêtés et planifiés.
 Élaborer un/des support(s) de vente à destination des clients, en utilisant les moyens à mis à disposition (informatique, tablette, papier...).

- **Réalisation de deux ateliers (2 x 30 min)**

Atelier Bar et/ou Sommellerie 30 minutes	Atelier Techniques de restaurant 30 minutes
<p>Soucieux de mettre en valeur le patrimoine viticole français, d'optimiser la qualité des produits servis, tout en proposant une animation en salle, vous souhaitez mettre en avant la technique du carafage et présenter ses objectifs.</p> <p><u>Consignes</u> Réaliser le carafage d'un vin rouge ou d'un vin blanc de la carte des boissons du restaurant. Justifier.</p> <p>Mettre en place un argumentaire sur les bienfaits de cette technique à destination des clients.</p>	<p>Vous souhaitez réaliser une animation à travers le tranchage du saumon fumé au buffet devant les clients.</p> <p><u>Consignes</u> Former le chef de rang au découpage et au service du saumon fumé pour 2 personnes, à partir des denrées disponibles.</p>
<p>Matières d'œuvre Voir annexe 1</p>	<p>Matières d'œuvre Voir annexe 2</p>

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

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

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
E5 zéro n°2	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	3 sur 5

Phase 4 - Production de service pendant 120 min

Assurer à l'aide du chef de rang et du commis, le service de 8 couverts répartis sur une table de 4 couverts et deux tables de 2 couverts.

MENU À SERVIR SUR LES 3 TABLES	Portions disponibles	OBSERVATIONS
Apéritif		À table à partir de la carte du centre d'examens.
Buffet d'entrées	8 portions	Prévoir une animation par le biais du buffet. Saumon fumé, 12 huîtres creuses N°3, trois salades composées, une salade verte, deux assaisonnements différents, trois pains différents, condiments variés, beurre.
Jambonnettes de volaille aux champignons Gratin Dauphinois ou Blanquette de saumon Petits légumes de saison	6 portions au plat 6 portions au plat	Adapter le service.
Buffet de fromages ou Crêpes flambées ou Fraises melba ❖❖❖ Boissons chaudes et mignardises.	6 portions 2 portions 2 portions	Choix entre buffet de fromages ou desserts pour les clients. 8 familles de fromages à présenter aux clients Le flambage sera réalisé face aux clients. Prévoir une animation en salle à partir des éléments mis à disposition pour optimiser l'acte de service.

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

Le débouchage et le service d'une bouteille de vin doit s'effectuer au moins sur une des trois tables.

Phase 5 - Management de production de services en restauration : réunion de fin de service - 15 mn

Procéder à l'analyse du travail du chef de rang et du commis en présence du/des membre(s) de la commission d'évaluation (durée conseillée : 5 min). Analyser la prestation générale avec les membres de la commission d'évaluation (durée conseillée : 10 min).

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurat	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restaurat	Coefficient	12
E5 zéro n°2	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	4 sur 5

Annexe 1 - Matières d'œuvre du bar

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	Total
Vin rouge ou blanc de la carte des boissons mise à disposition par le centre d'examens.	75 cl	1	6.00 €	6.00 €

Annexe 2 - Matière d'œuvre atelier technique de restaurant

Denrées	Unités	Quantités	Prix Unitaire	Prix Total
Saumon fumé <u>non tranché</u>	kg	0,300	25.00 €	7,50 €
Citron	Pièce	1	1,00 €	1,00 €
Aneth	Botte	1/4	3,00 €	0,75 € €
Raifort	Pot 125 gr	1/2	2,00 €	1,00 €
Beurre doux	Kg	0,100	4,00 €	0,40 €
Beurre demi-sel	Kg	0,100	4,00 €	0,40 €
Tranches de pain de mie toasté	Pièces	4	0,10 €	0,40 €

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration	Durée	6 heures
	Option A - Management d'unité de restauration	Coefficient	12
E5 zéro n°2	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	5 sur 5