

Nancy, le 8 avril 2019

La rectrice de la région académique Grand Est  
Rectrice de l'académie de Nancy-Metz  
Chancelière des universités de Lorraine

à

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  
Guelbres  
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

Projet de circulaire nationale d'organisation du  
**Brevet de Technicien Supérieur**  
**"Management en Hôtellerie-Restoration (MHR)"**  
**Session 2020**

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 sera la première session du BTS Management en hôtellerie-restauration Cette circulaire « zéro », ses annexes et les sujets zéro qui l'accompagnent ont vocation à permettre à toutes les équipes de se familiariser avec la nouvelle organisation de l'examen. Ces textes doivent donc faire l'objet d'une large diffusion auprès de tous les centres d'examen.**

**Sommaire :**

I	Organisation et déroulement de l'examen	2
II	Inscription des candidats	3
III	Instructions complémentaires relatives aux modalités de correction et de déroulement des épreuves	3
IV	Choix des correcteurs et interrogateurs	18
	Sommaire des annexes	20

## **I – Organisation 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 XXX selon le calendrier joint en **annexe I**.

Afin d'éviter les risques de fraude, il est **impératif qu'aucun candidat ne quitte la salle d'examen avant la fin de la 2<sup>e</sup> heure 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 et de Mayotte.

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 II**.

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 le recteur ou la rectrice 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 III**. 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 1er octobre 2015 modifie la réglementation relative à l'utilisation des calculatrices électroniques pour les BTS à compter de la session 2018 notamment en imposant l'usage d'une calculatrice en mode examen.

A la session 2019, le ministère a été décidé de ne pas mettre en œuvre la circulaire n° 2015-178. Tous les candidats composeront dans les mêmes conditions qu'à la session 2018 et avec l'équipement de leur choix. Les candidats qui disposent d'une calculatrice avec mode examen ne devront pas l'activer le jour des épreuves.

### **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'interdiction de la délivrance du diplôme

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	2   19

## **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.

### **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.

### **Situation des stages**

Une vérification de la validité du stage en entreprise sera effectuée (voir point 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 est 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 rectoriale pour la session considérée et ce jusqu'au terme de la session suivante.

### **III.1 - Épreuve E1 – Communication et expression française (Unité U1) – 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, 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.

L'arrêté de création du diplôme reprend le cadre donné par cette note de service.

### **III.2 - Épreuve E2 - Langues vivantes étrangères (Unités U21 et U22)**

Les objectifs et les modalités d'évaluation des deux sous-épreuves E21 et E22 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 suivantes : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	3   19

### **Épreuve facultative orale EF Langue vivante 3**

Durée 15 minutes avec un temps égal de préparation.

Le choix de la troisième langue vivante se fait, hors LV1 et LV2, parmi les langues vivantes étrangères suivantes : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

N.B. pour l'épreuve facultative, seuls les points au-dessus de la moyenne sont pris en compte dans le total général des points.

### **III.3 - Épreuve E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration**

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 E31- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration**

##### 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.

##### 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).

#### **↳ Sous-épreuve E32 - Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière**

##### Modalités d'évaluation :

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

1. 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**.

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

##### Cette situation comporte deux phases consécutives

- 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 ;
- 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.

##### 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 pas obligatoire.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	4   19

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 E32. 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 nationale d'organisation de l'examen.

Composition de la commission d'évaluation :

- le professeur d'économie et gestion chargé de l'enseignement de conduite du projet ;
- un professeur chargé des enseignements STC ou STS restaurant ou hébergement ;
- un professionnel du secteur de l'hôtellerie restauration dont la présence est souhaitable, mais pas obligatoire.

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**.

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 E33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration**

Modalité d'évaluation :

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

Épreuve écrite d'une durée de 2 heures.

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) ».

► **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 conforme à l'**annexe V** ainsi que les sujets proposés aux candidats. Les notes seront arrêtées par le jury final de l'examen.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	5   19

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

Modalité d'évaluation :

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

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** qu'il est impératif de respecter.

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**.

► **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.2** et en **annexe VI.3**.

### **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 du BTS MHR 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 du BTS MHR choisie (coefficient 12).

La première partie écrite de l'épreuve E5, quelle que soit l'option choisie en deuxième année, porte sur les deux années de formation. Le socle commun de connaissances commun aux trois options du BTS Management en hôtellerie restauration sera évalué dans cette épreuve écrite.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	6   19

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

Cette première partie écrite de l'épreuve E5 est intitulée « **Conception de la production de services** » dans l'option du BTS MHR choisie. Elle a, selon l'option choisie, les caractéristiques suivantes :

Options du BTS MHR	A – Management d'unité de restauration	B – Management d'unité de production culinaire	C – Management d'unité d'hébergement
Durée de la partie écrite	2 h	4 h	2 h
Enseignements concernés	- Sommellerie 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 ayant en charge l'enseignement de STC	- Professeurs d'hôtellerie restauration ayant en charge l'enseignement l'hébergement en BTS MHR
Remarques		Deux copies sont à rendre en fin d'épreuve, l'une de SHR et l'autre de STC	

### 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** :

#### **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. La commission d'évaluation 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 VIII.2**.

#### **Dossier support du premier temps d'évaluation de l'épreuve E5, deuxième partie**

Pour cette partie, le candidat prend appui sur un **dossier de 20 pages maximum** qu'il réalise pour présenter son parcours professionnel compte tenu des indications figurant en **annexe VII.3**. 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 VII.2** donne le modèle de tableau synthétique à compléter par le candidat.
- La ou les grilles d'évaluation complétées par le ou les tuteurs en entreprise conjointement avec le stagiaire suivant le modèle précisé en **annexe VII.4**.
- Le ou les certificats de stage sur le modèle donné en **annexe VII.1** complété par le ou les entreprises.

Le stage doit être de 16 semaines dont au moins 12 semaines consécutives. Le dossier, support de l'interrogation, est mis à la disposition de la commission

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	7   19

d'évaluation dans des conditions définies par l'autorité académique. Avant l'épreuve pratique, la commission d'évaluation prend connaissance du dossier. Les dossiers doivent être déposés en 3 exemplaires avant une date limite précisée par la circulaire académique d'organisation du BTS MHR qui prévoit également la réunion d'une commission de contrôle de conformité des dossiers sous la direction du président de jury ou de son représentant.

**La non-conformité du dossier** (voir **annexe VIII.1**) 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 VII.4** ;
- d'absence de documents constituant le dossier (attestation de stage ou de contrat de travail ou d'apprentissage)

La constatation de non-conformité du dossier entraîne l'attribution de la mention «non valide» (NV) à l'épreuve correspondante. Le candidat, même présent à la date de l'épreuve, ne peut être interrogé. En conséquence, le diplôme ne peut lui être délivré.

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.1**.

La commission d'évaluation est composée de deux professeurs en charge de l'enseignement hôtelier dans la spécialité du candidat et, éventuellement d'un professionnel. L'évaluation doit être portée sur l'**annexe VIII.2**. prévue à cet effet.

## **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 deuxième partie de l'épreuve pratique qui est spécifique à chacune des options (voir l'organisation par options pages suivantes) :

Options du BTS MHR	A – Management d'unité de restauration	B – Management d'unité de production culinaire	C – Management d'unité d'hébergement
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 en BTS MHR option A ou en STHR, éventuellement un professionnel	2 Professeurs enseignant les STC en BTS MHR option B ou en STHR, éventuellement un professionnel.	2 Professeurs enseignant les STS Hébergement en BTS MHR option C ou en STHR, éventuellement un professionnel.

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

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	8   19
<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</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**

- L'organisation générale préconisée ici est établie pour 4 candidats par commission et par jour en soirée.
- L'évaluation est réalisée par une commission composée de 2 professeurs d'hôtellerie restauration de la spécialité dont au moins un enseigne en section de technicien supérieur MHR ou en série technologique STHR. La présence éventuelle d'un professionnel est souhaitable à condition qu'il n'ait pas reçu les candidats en stage (voir fiche des attendus de l'épreuve ci-après).
- 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 VIII.2**.

### **b. Déroulement de l'épreuve**

- Les candidats sont évalués dans leur centre de formation.
- 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 professionnel « commercialisation en services de restauration »
  - 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).

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.

### **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

## 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.</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.</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.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>Session 2020</p>	<p>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C) <b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b></p>	<p>10   19</p>
-------------------------	---	----------------

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

<b>BTS MHR – A – 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 du jour JJ/MM/AA ». <b>Un seul sujet national disponible par jour d'interrogation prévu.</b>																												
<b>Premier temps :</b> Compte rendu du stage  De 13:00 à 15:15  Interrogateurs 11, 12	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" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Dispositif pour 4 candidats Commission N°1</th> <th>Horaire de passage des candidats</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Candidat A</td> <td>13:00 à 13:30</td> </tr> <tr> <td>Candidat B</td> <td>13:30 à 14:00</td> </tr> <tr> <td>Candidat C</td> <td>14:15 à 14:45</td> </tr> <tr> <td>Candidat D</td> <td>14:45 à 15:15</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (13:30, 14 h, 14:45 et 15:15). Un candidat absent à ce temps d'épreuve ne peut se présenter au deuxième temps.</p>	Dispositif pour 4 candidats Commission N°1	Horaire de passage des candidats	Candidat A	13:00 à 13:30	Candidat B	13:30 à 14:00	Candidat C	14:15 à 14:45	Candidat D	14:45 à 15:15																	
Dispositif pour 4 candidats Commission N°1	Horaire de passage des candidats																											
Candidat A	13:00 à 13:30																											
Candidat B	13:30 à 14:00																											
Candidat C	14:15 à 14:45																											
Candidat D	14:45 à 15:15																											
15:30	Appel des candidats, émargement de la feuille de présence, 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 15:45 à 21:45 ou 22:00  ----- Deux Interrogateurs 11, 12  ----- Quatre candidats : C1, C2, C3 et C4  ----- Les candidats disposent de 30 minutes pour dîner avant le service du soir	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%; vertical-align: top;"> <b>15:45 - 16:45</b>  <b>Phase 1</b>  <b>Lieu :</b> salle à proximité du restaurant             </td> <td> <b>Phase 1 - Préparation de la production de services pendant 45 minutes.</b>                - 15:45 - Distribution du sujet national                - <b>Prise de connaissance du sujet national du jour J</b> par les candidats pendant 15 minutes.                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.             </td> </tr> </table> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1, C2, C3 et C4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td>15:45</td> </tr> <tr> <td>Prise de connaissance du sujet</td> <td>15:45 à 16:00</td> </tr> <tr> <td>Organisation de la production de services</td> <td>16:00 à 16:45</td> </tr> </tbody> </table> <p>- <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.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%; vertical-align: top;"> <b>16:45 - 18:45</b>  <b>Phase 2</b>  <b>Lieux :</b> même cadre qu'en phase 1.             </td> <td> <b>Phase 2 - Management de la production de services</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 :             </td> </tr> </table> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Horaires</th> <th>16:45 - 17:15</th> <th>17:15 - 17:45</th> <th>17:45 - 18:15</th> <th>18:15 - 18:45</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> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Interrogateur 1      Interrogateur 2</p>	<b>15:45 - 16:45</b> <b>Phase 1</b> <b>Lieu :</b> salle à proximité du restaurant	<b>Phase 1 - Préparation de la production de services pendant 45 minutes.</b> - 15:45 - Distribution du sujet national - <b>Prise de connaissance du sujet national du jour J</b> par les candidats pendant 15 minutes. 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.	Candidats	C1, C2, C3 et C4	Distribution du sujet	15:45	Prise de connaissance du sujet	15:45 à 16:00	Organisation de la production de services	16:00 à 16:45	<b>16:45 - 18:45</b> <b>Phase 2</b> <b>Lieux :</b> même cadre qu'en phase 1.	<b>Phase 2 - Management de la production de services</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 :	Horaires	16:45 - 17:15	17:15 - 17:45	17:45 - 18:15	18:15 - 18:45	Atelier 1	C1	C3	C2	C4	Atelier 2	C2	C4	C1	C3
<b>15:45 - 16:45</b> <b>Phase 1</b> <b>Lieu :</b> salle à proximité du restaurant	<b>Phase 1 - Préparation de la production de services pendant 45 minutes.</b> - 15:45 - Distribution du sujet national - <b>Prise de connaissance du sujet national du jour J</b> par les candidats pendant 15 minutes. 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.																											
Candidats	C1, C2, C3 et C4																											
Distribution du sujet	15:45																											
Prise de connaissance du sujet	15:45 à 16:00																											
Organisation de la production de services	16:00 à 16:45																											
<b>16:45 - 18:45</b> <b>Phase 2</b> <b>Lieux :</b> même cadre qu'en phase 1.	<b>Phase 2 - Management de la production de services</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 :																											
Horaires	16:45 - 17:15	17:15 - 17:45	17:45 - 18:15	18:15 - 18:45																								
Atelier 1	C1	C3	C2	C4																								
Atelier 2	C2	C4	C1	C3																								
<b>18:45 – 19:00</b> <b>19:00 – 19:15</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" style="margin: 10px auto;"> <tbody> <tr> <td>18:45 - 19:00</td> <td>C1</td> <td>C2</td> </tr> <tr> <td>19:00 - 19:15</td> <td>C3</td> <td>C4</td> </tr> </tbody> </table>	18:45 - 19:00	C1	C2	19:00 - 19:15	C3	C4																					
18:45 - 19:00	C1	C2																										
19:00 - 19:15	C3	C4																										
<b>Repas des candidats</b>	<table border="1" style="margin: 10px auto;"> <tbody> <tr> <td>19:00 - 19:30</td> <td>C1, C2</td> </tr> <tr> <td>19:15 - 19:45</td> <td>C3, C4</td> </tr> </tbody> </table>	19:00 - 19:30	C1, C2	19:15 - 19:45	C3, C4																							
19:00 - 19:30	C1, C2																											
19:15 - 19:45	C3, C4																											
<b>19:30 - 21:30</b> <b>19:45 - 22:00</b> <b>Phase 4</b>  <b>21:30 - 21:45</b> <b>21:45 - 22:00</b> <b>Phase 5</b>	<b>Phase 4 - Production de services</b> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <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> <tr> <td>Réunion fin service</td> <td>21:30 21:45</td> <td>21:30 21:45</td> <td>21:45 22:00</td> <td>21:45 22:00</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Phase 5 - Management de la production de services</b>            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.</p>	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	Réunion fin service	21:30 21:45	21:30 21:45	21:45 22:00	21:45 22:00		
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																								
Réunion fin service	21:30 21:45	21:30 21:45	21:45 22:00	21:45 22:00																								

Session  
2020

EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C)

Projet de circulaire nationale d'organisation

11 | 19

## **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**

- L'organisation générale préconisée ici est établie pour 4 candidats par commission et par jour en soirée.
- L'évaluation est réalisée par une commission composée de 2 professeurs d'hôtellerie restauration de la spécialité dont au moins un enseigne en section de technicien supérieur MHR ou en série technologique STHR. La présence éventuelle d'un professionnel est souhaitable à condition qu'il n'ait pas reçu les candidats en stage. (voir fiche des attendus de l'épreuve ci-après).
- 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 VIII.2.**

### **b. Déroulement de l'épreuve**

- Les candidats sont évalués dans leur centre de formation.
- 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 professionnel « cuisine »
  - 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).

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.

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

Voir tableaux suivants :

c1b. Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option B

c2b. Organisation de l'épreuve pour un jour J.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Resturation (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	12   19

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

<p><b>BTS MHR - B</b> Épreuve E5 Partie pratique</p>	<p><b>Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Deuxième partie pratique - Option B (5 h 30)</b></p>
<p><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><b>Compétences évaluées</b></p>	<p>C 1 .1 – Concevoir et réaliser des prestations de services attendus par le client C 1. 2 – Évaluer et analyser la production de services culinaires 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 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>Production culinaire et de desserts de restaurant</p> <p><b>5 h 30</b></p> <p><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.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.

## 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 ----- À partir de 09:15, toutes les demi-heures pour une durée de 30 minutes par candidat ----- Interrogateurs I1, I2</p>	<p>Exposé du candidat 10 minutes suivi de 20 minutes maximum d'échanges entre le candidat et la commission d'interrogation constituée de deux professeurs de la spécialité.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Dispositif pour 4 candidats</th> <th style="text-align: center;">Horaire de passage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Candidat A</td> <td style="text-align: center;">09:15 à 09:45</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Candidat B</td> <td style="text-align: center;">09:45 à 10:15</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Candidat C</td> <td style="text-align: center;">10:30 à 11:00</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Candidat D</td> <td style="text-align: center;">11:00 à 11:30</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (09:45 ; 10:15 ; 11:00 et 11:30). Un candidat absent à ce premier temps d'épreuve ne peut se présenter au deuxième temps.</p>	Dispositif pour 4 candidats	Horaire de passage	Candidat A	09:15 à 09:45	Candidat B	09:45 à 10:15	Candidat C	10:30 à 11:00	Candidat D	11:00 à 11:30																																																		
Dispositif pour 4 candidats	Horaire de passage																																																												
Candidat A	09:15 à 09:45																																																												
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, émargement des feuilles de présence, 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.																																																												
<p><b>Deuxième temps :</b> ----- À partir de 12:30, tous les quarts d'heure pour une durée de 5h30 ----- Deux interrogateurs I1, I2 ----- Quatre candidats : C1, C2, C3 et C4.</p>	<p><b>12:30 – 13:15</b> <b>Lieu :</b> salle à proximité de la cuisine.</p> <p><b>Distribution sujet national du jour J</b> toutes les 15 minutes en fonction du tirage au sort :</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Candidats</th> <th style="text-align: center;">C1</th> <th style="text-align: center;">C2</th> <th style="text-align: center;">C3</th> <th style="text-align: center;">C4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Distribution du sujet</b></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> </tbody> </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.</p> <p><b>Phase 1</b> <b>Durée 1 heure</b> <b>Lieu :</b> salle à proximité de la cuisine.</p> <p><b>Phase 1 – Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant :</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Candidats</th> <th style="text-align: center;">C1</th> <th style="text-align: center;">C2</th> <th style="text-align: center;">C3</th> <th style="text-align: center;">C4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Phase 1</b></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> </tbody> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. La surveillance de cette phase est réalisée par un professeur ressource.</p> <p><b>Phase 2</b> <b>Lieu :</b> cuisine</p> <p><b>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant :</b> Les candidats mettent en place et organisent la production de services. 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="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Candidats</th> <th style="text-align: center;">C1</th> <th style="text-align: center;">C2</th> <th style="text-align: center;">C3</th> <th style="text-align: center;">C4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Phase 2</b></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 style="text-align: center;"><b>Durée 4h15</b></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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;"><b>Atelier</b></td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisation pendant la phase 2 selon les indications du sujet national</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Phase 3</b> <b>Lieu :</b> Passe-plats</p> <p><b>Phase 3 - Management de la qualité culinaire :</b> Le candidat, en présence de ses commis, 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="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Candidats</th> <th style="text-align: center;">C1</th> <th style="text-align: center;">C2</th> <th style="text-align: center;">C3</th> <th style="text-align: center;">C4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Phase 3</b></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 style="text-align: center;"><b>Durée 0h15</b></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> </tbody> </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	<b>Distribution du sujet</b>	12:30	12:45	13:00	13:15	Candidats	C1	C2	C3	C4	<b>Phase 1</b>	12:30 13:30	12:45 13:45	13:00 14:00	13:15 14:15	Candidats	C1	C2	C3	C4	<b>Phase 2</b>	13:30	13:45	14:00	14:15	<b>Durée 4h15</b>	17:45	18:00	18:15	18:30	Arrivée des commis	13:30	13:45	14:00	14:15	<b>Atelier</b>	Réalisation pendant la phase 2 selon les indications du sujet national				Candidats	C1	C2	C3	C4	<b>Phase 3</b>	17:45	18:00	18:15	18:30	<b>Durée 0h15</b>	18:00	18:15	18:30	18:45
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																									
<b>Distribution du sujet</b>	12:30	12:45	13:00	13:15																																																									
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																									
<b>Phase 1</b>	12:30 13:30	12:45 13:45	13:00 14:00	13:15 14:15																																																									
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																									
<b>Phase 2</b>	13:30	13:45	14:00	14:15																																																									
<b>Durée 4h15</b>	17:45	18:00	18:15	18:30																																																									
Arrivée des commis	13:30	13:45	14:00	14:15																																																									
<b>Atelier</b>	Réalisation pendant la phase 2 selon les indications du sujet national																																																												
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																									
<b>Phase 3</b>	17:45	18:00	18:15	18:30																																																									
<b>Durée 0h15</b>	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 et la phase 3 de management de la qualité culinaire. Un des interrogateurs évalue l'atelier de management culinaire (par exemple l'interrogateur 1 évalue les candidats 1 et 3 et l'interrogateur 2, les candidats 2 et 4).																																																												

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C) <b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	14   19
-----------------	---	---------

## **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**

- L'organisation générale préconisée ici est établie pour 4 candidats par commission et par jour en soirée.
- L'évaluation est réalisée par une commission composée de 2 professeurs d'hôtellerie restauration de la spécialité dont au moins un enseigne en section de technicien supérieur MHR ou en série technologique STHR. La présence éventuelle d'un professionnel est souhaitable à condition qu'il n'ait pas reçu les candidats en stage. (voir fiche des attendus de l'épreuve ci-après).
- 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 VIII.2**.

### **b. Déroulement de l'épreuve**

- Les candidats sont évalués dans leur centre de formation.
- 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).

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.

### **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.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	15   19

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

<p><b>BTS MHR - C</b> <b>Épreuve E5</b> <b>Partie pratique</b></p>	<p><b>Attendus spécifiques à l'épreuve</b> <b>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, EPHAD, 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 attendus par le client C 1. 2 – Évaluer et analyser la production de services 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 (logiciel 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 non 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 - 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 VIII.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>Session 2020</p>	<p>EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C) <b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b></p>	<p>16   19</p>
-------------------------	--	----------------

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

<b>BTS MHR – C – 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 ----- À partir de 08:00 toutes les demi-heures pour une durée de 30 minutes par candidat ----- Interrogateurs I1, I2</p>	<p>Émargement de la feuille de présence par le candidat. 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). À l'issue de leur prestation, les candidats A et D sont libérés 30 minutes, le candidat C une heure. Un candidat absent à ce premier temps d'épreuve ne peut se présenter au deuxième temps.</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Dispositif pour 4 candidats Commission N°1</th> <th>Horaire de passage 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>	Dispositif pour 4 candidats Commission N°1	Horaire de passage 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 de passage 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																																																																																																		
<p>Candidats A et B à 09:00 Candidats C et D à 10:30</p>	<p>Appel des candidats, émargement des feuilles de présence, vérification des tenues et matériel des candidats. La sortie avant la fin de l'épreuve n'est pas autorisée. Il n'y a pas de tirage au sort des numéros de candidats.</p>																																																																																																			
<p><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.</p>	<p><b>Prise de connaissance du sujet national du jour J :</b> - 09:00 pour la vague 1 (candidats A et B). - 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 durant toute la durée de l'épreuve. 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. Les commis sont présents dans les étapes 2 de chacune de ces phases.</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Phase 1 de 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 colspan="3">étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement</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 colspan="3"><b>Pause repas 30 min hors temps d'épreuve</b></td> <td>Surveillant</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 de 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 colspan="3">étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement</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 colspan="3">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 border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="background-color: #fff9c4;">Interrogateur 1</td> <td style="background-color: #e1f5fe;">Interrogateur 2</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">Périodes nécessitant un surveillant</td> </tr> </table>	Phase 1 de production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D	étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement			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 de production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D	étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement			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 de production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D																																																																																														
étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement			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 de production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D																																																																																														
étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement			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>	<p>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.</p>																																																																																																			

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) – Toutes options (A, B et C) <b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	17   19
-----------------	---	---------

## 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 (E31, E33, E4, E5) enseignent les matières correspondantes dans une section 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.

### IV.3 – Réunions nationales d'harmonisation

Afin d'harmoniser les pratiques d'évaluation des épreuves écrites de spécialité (E31, E33, 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, le **XX/05/2020**.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restoration (MHR) – Toutes options (A, B et C)	
	<b>Projet de circulaire nationale d'organisation</b>	18   19

Les académies peuvent y déléguer le président de leur commission de correction. L'académie d'origine établira la convocation et prendra en charge financièrement le professeur qui la représentera.

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 débiter **avant le XX/05/2020**.

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

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

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 est un projet accompagné de toutes les annexes nécessaires au bon déroulement de la préparation des épreuves de la session 2020. Elle devra être adressée, avec les sujets zéro, aux établissements de formation afin que les enseignants aient toutes les informations nécessaires à la préparation de leurs candidats.

Pour la rectrice,  
Pour le secrétaire général,  
Par délégation,  
Le chef de la division des examens  
et concours

Étienne LAMBERT

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