

## HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B : Art culinaire, art de la table et du service  
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

### SUJET n° 9

#### ATELIER n° 3 : Animation et organisation

Responsable des banquets, vous donnez les consignes à 2 commis de restaurant pour effectuer la mise en place et le service d'un déjeuner demain midi. Il s'agit d'un repas pour 50 personnes (en tables rondes de 10 personnes).

Les mets et les boissons sont :

MENU	BOISSONS
Truite au Riesling Côtes d'agneau persillées Assiette de fromages Profiteroles au chocolat	AOC Riesling AOC Gigondas  AOC Crémant de Bourgogne Café, eaux minérales

Vous effectuez également la mise en place d'un couvert type à partir du matériel propre mis à votre disposition.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

#### ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

- Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont donc indissociables.
- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.

#### Conditions de réalisation

Le candidat dispose de 10 minutes de préparation incluses dans les 30 minutes de l'épreuve.

L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant de votre établissement

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- un tableau blanc avec feutres de couleur
- une table et un guéridon nappés
- un buffet nappé avec le matériel nécessaire à une mise en place banquet variée

2 élèves jouent le rôle de commis de rang

#### Critères d'évaluation :

Atelier 3 : ANIMATION et ORGANISATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Organisation du travail	Qualité de la préparation - Organisation dans le temps
Techniques mises en œuvre	Logique de la démarche utilisée Méthodologie de l'animation et/ou de la démonstration
Capacité à communiquer, à animer une équipe	Capacité à communiquer et/ou à animer une équipe Dynamisme, structure des explications
Connaissances professionnelles	Connaissance des prestations, des produits, du matériel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2011	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>1/1</b>