

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° 6

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

Chef barman de votre établissement, vous organisez une séance de formation pour vos deux commis barmen. Vous réalisez un cocktail classique au shaker ou au verre à mélange.

Vous expliquez vos choix sans oublier de mettre en avant les arguments nécessaires à la commercialisation.



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

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.

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

- Un bar avec tout le matériel adéquat pour la bonne réalisation de cette prestation (verrerie, platerie, plateaux, limonadier, shaker, verre à mélange, glaçons...)
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur
- 2 élèves jouent le rôle de commis barman

PRODUITS : voir fiche technique jointe en annexe 1.

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	1/2

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° 6

DATE : Mercredi 18 mai 2011 – après-midi

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Btlle	1	11,50		
Tequila	Btlle	1	12,50		
Vodka	Btlle	1	12,00		
Curaçao orange	Btlle	1	11,00		
Cointreau	Btlle	1	13,00		
Grand Marnier rouge	Btlle	1	13,00		
Vermouth rouge	Btlle	1	7,00		
Vermouth dry	Btlle	1	8,00		
Campari	Btlle	1	10,00		
Crème de cacao brune	Btlle	1	11,50		
Crème de cassis	Btlle	1	7,00		
Liqueur d'abricots	Btlle	1	12,50		
Cognac ***	Btlle	1	9,50		
Scotch whisky	Btlle	1	10,50		
Porto rouge	Btlle	1	9,50		
Kirsch	Btlle	1	15,50		
Cherry Brandy	Btlle	1	12,50		
Rhum blanc	Btlle	1	12,50		
Rhum brun	Btlle	1	14,00		
Crémant	Btlle	1	7,00		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	3,00		
Sirop de grenadine	Btlle	1	3,00		
Sirop de menthe	Btlle	1	4,50		
Sirop de sucre de canne	Btlle	1	1,50		
Jus d'orange	Litre	1	1,50		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,50		
Jus d'ananas	Litre	1	1,50		
Jus de citron	Litre	1	1,87		
Jus de carotte	Litre	1	1,52		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,00		
Soda	Btlle	2	0,30		
Oranges	Pièce	4	0,30		
Citrons	Pièce	10	0,10		
Œufs	Pièce	0,200	1,50		
Sucre en poudre	Kg	0,200	3,00		
Olives vertes	Kg	0,500	3,00		
Crème fraîche	Litre	1	18,50		
Angostura	Flacon	1	0,30		
Noix de Muscade	Pièce				
Coût matières par candidat :				4,80 €	

NB : le coût matières moyen
d'un cocktail varie de 0,80 à
1,20 €

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	2/2