

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° 3

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

Maître d'Hôtel au restaurant « L'ESTAMINET », vous souhaitez dynamiser vos ventes de vin en créant « un vin du mois ». Ce mois-ci, votre choix s'est porté sur un « AOC Côtes de Provence rosé ».

Afin que vos chefs de rang puissent assurer correctement la promotion de ce vin, vous en assurez la dégustation et convenez avec eux d'une argumentation commerciale.



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

#### **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 et des produits nécessaires pour la réalisation de cette prestation :
  - Une table et un guéridon nappés.
  - Verres INAO, crachoirs.
  - Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
  - 2 élèves jouent le rôle de chef de rang.

**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	<b>1/2</b>

**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**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 3**

**DATE : Mardi 17 mai 2011 - matin**

**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 Unit.	TOTAL	Observations
AOC Côtes de Provence rosé	Bouteille	3	5,20	15,60	

Coût matières total

15,60 €

Coût matières par candidat

1,95 €

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>2/2</b>