

| 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° 7****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel « LILLE-EUROPE », vous décidez de former vos commis à la mise en place d'un buffet « fraîcheur » pour la saison estivale.

Vous réunissez vos 2 chefs de rang afin de leur présenter vos exigences en matière de préparation des 2 prestations suivantes :

- 1 vinaigrette
- 1 sauce cocktail



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

**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 buffet avec tout le matériel adéquat pour la bonne réalisation de cette prestation (nappage, matériels de restaurant ...)
  - l'action doit se dérouler au buffet en situation d'office
  - 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<br>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<br>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> |

| <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° 7****DATE : Jeudi 19 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 unitaire en € | TOTAL en € | Observations |
|---------------------|--------|-----------|--------------------|------------|--------------|
| Ciboulette          | Botte  | 1         | 1.00               | 1.00       |              |
| Citrons jaunes      | Pièce  | 8         | 0.17               | 1.36       |              |
| Sel & Poivre        | Pm     | Pm        | Pm                 | Pm         |              |
| Mayonnaise P.A.I.   | Kg     | 1         | 1.20               | 1.20       |              |
| Cognac              | Litre  | 0.250     | 8.00               | 2.00       |              |
| Ketchup             | Litre  | 0.5       | 1.80               | 0.90       |              |
| Tabasco             | Flacon | 1         | 3.50               | 3.50       |              |
| Sauce anglaise      | Flacon | 1         | 3.50               | 3.50       |              |
| Huile d'olive       | Litre  | 1         | 5.25               | 5.25       |              |
| Huile d'arachide    | Litre  | 1         | 1.80               | 1.80       |              |
| Huile de noix       | Litre  | 0.5       | 7.00               | 3.50       |              |
| Vinaigre de vin     | Litre  | 1         | 1.50               | 1.50       |              |
| Vinaigre balsamique | litre  | 0.5       | 12.00              | 6.00       |              |
| Persil (haché)      | botte  | 1         | 0.80               | 0.80       |              |
| Cerfeuil (haché)    | botte  | 1         | 1.00               | 1.00       |              |
| Échalote (ciselée)  | kg     | 0.250     | 10.00              | 2.50       |              |

Coût matières total : 35,81 €Coût matières par candidat : 4,78 €

|         |   |             |            |
|---------|---|-------------|------------|
| 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> |