

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

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant de l'hôtel « LILLE EUROPE ». Vous avez décidé d'ajouter à la carte un nouveau plat : « le steak tartare ».

Afin que les membres de votre brigade, représentée par 2 chefs de rang, puissent en assurer correctement sa réalisation en salle, sa promotion et sa vente, vous organisez une séance de formation.

Vous en profitez pour rappeler l'importance du respect des règles d'hygiène.

✂

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

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 nappée et dressée pour 2 couverts, et un guéridon nappé
- Un buffet avec tout le matériel nécessaire pour réaliser cette prestation
- 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	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° 10

DATE : Vendredi 20 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 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Bœuf haché	Kilo	1.200	14.00	16.80	
Oignons hachés et rondelles	Kilo	0.200	0.70	0.14	
Persil haché	Bouquet	1	0.80	0.80	
Câpres	Pot	1	4.50	4.50	
Œufs	Pièce	8	0.20	1.60	
Cornichons hachés	Kilo	0.100	4.50	0.45	
Moutarde	Kilo	0.5	1.20	0.60	
Huile d'arachide	Litre	0.5	1.00	0.50	
Tomato ketchup	Btlle	1	1.50	1.50	
Worcestershire sauce	Btlle	1	2.30	2.30	
Tabasco	Btlle	1	2.80	2.80	
Cognac	Btlle	0.50	10.50	5.30	
Citron	Pièce	4	0.30	1.20	
Sel et poivre du Moulin	PM	PM	PM	PM	
Salade laitue	Pièce	1	1.5	1.5	
Tomates	Kilo	2	1.25	2.5	
Citron	Kilo	4	0,30	1,20	

Coût matières total : 43.68 €

Coût matières par candidat : 5.46 €

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