

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° 5

### 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 de boissons pour 20 personnes.

Vous définissez vos attentes en matière de nappage, de mise en place, de décoration et de service de cet open bar.



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

#### 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, verrerie, platerie, plateaux limonadier, glaçons, serviette en papier, ...)
  - Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur
  - 2 élèves jouent le rôle des chefs 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

**PRODUITS** : voir fiche technique jointe en annexe.

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° 5**

**DATE : Mercredi 18 mai 2011 – matin**

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

<b>ATELIER n° 3    ANNEXE n° 1</b>
------------------------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
AOC Bourgogne Aligoté	bout	4	6.80	27.20	Aucune bouteille ne sera ouverte
Crème de Cassis	bout	1	7.80	7.80	
Jus d'orange	litre	2	1.10	2,20	
Bière blonde 75 cl	bout	4	3.20	12.80	
Porto rouge	bout	1	9.50	9.50	
Apéritif anisé	bout	1	12.50	12.50	
Scotch Whisky	bout	1	10,60	10,60	
Martini rouge	bout	1	7,60	7,30	
Coca cola	bout	1	1,50	1,50	
Eau minérale plate	bout	1	1,00	1,00	
Eau minérale gazeuse	bout	1	1,00	1,00	
Assortiment biscuits apéritifs	kg	1	6.00	6.00	

Coût matière total : 

104,60 €
----------

Coût matière par candidat : 

13,07 €
---------

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>