

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° 4

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

Vous êtes Maître d'Hôtel au restaurant « L'ESTAMINET ».

Pour développer votre chiffre d'affaires, vous décidez de proposer un verre de bière pour accompagner le « Toast au Maroilles sur lit de salade ».

Vous réunissez deux de vos chefs de rang qui seront chargés de la vente du fromage au restaurant. Après avoir dégusté les produits, vous les formez à la commercialisation de cette nouvelle proposition.



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

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 :
 - Une table nappée, matériel de restaurant et verres à bière
 - 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	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° 4**DATE : Mardi 17 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 en €	TOTAL en €	Observations
Maroilles	Pièce	3	2,50	7,50	
Pain de campagne tranché	Pièce	2	1,30	2,60	
Bière ambré type Jenlain ou autre, choix laissé au centre d'examen	Bouteille 25cl	8	0,80	6,40	

Coût matières total : 16,50 €

Coût matières par candidat : 2,06 €

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