

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

Vous êtes responsable de la restauration au restaurant « L'ESTAMINET ». Vous formez ce jour vos commis sommeliers au service des vins. Vous leur avez présenté lors des séances précédentes l'ouverture d'une bouteille debout au guéridon et l'ouverture d'une bouteille au panier.
 Vous décidez de compléter ces formations en leur présentant la décantation d'un vin.

Lors de cette séance, vous prendrez également soin de souligner les différences avec le carafage qui fera l'objet de la prochaine formation.

**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 salle avec tout le matériel adéquat pour la bonne réalisation de cette prestation (Verrerie, platerie, plateaux, limonadier, carafe, bougie,...)
 - Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur
 - 2 élèves jouent le rôle de commis sommeliers.

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

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° 8

Date : Jeudi 19 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	Observations
AOC MADIRAN	Bouteille	8	7.50	60.00	

Coût matières total : 60.00 €

Coût matières par candidat : 7.50 €

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