

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 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 Banquets à l'hôtel « LILLE EUROPE ».

Vous réunissez vos deux chefs de rang pour organiser la mise en place et le service du déjeuner suivant :

DEJEUNER DE 40 PERSONNES Monsieur DUPOND – LABORATOIRE PCHIZER	BOISSONS
Verrines et mise en bouche	AOC Champagne Taittinger Brut
Marbré de saumon fumé et crevettes aux herbes fraîches	AOC Chablis
Souris d'agneau, pétales de rose en beignet, arlequin de légumes	AOC Côtes de Provence Rouge
Douceur griottine et son fromage blanc	AOC Champagne Taittinger Rosé
Mignardises	Café

Vous effectuerez la mise en place d'un couvert type.



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 et un buffet avec le matériel de restaurant nécessaire pour dresser une table (couverts, verrerie...)
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur
- 2 élèves jouent le rôle 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

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2010	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 / 1