

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° 4

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

Vous êtes Maître d'Hôtel des banquets à l'hôtel « LILLE EUROPE ».

Vous réunissez 2 stagiaires afin de les former au dressage d'un buffet « Accueil café » pour 12 personnes.



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 tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de stagiaires.
- Mobilier : tables pour buffet + nappes appropriées.
- Matériel : Matériels de restaurant (couverts, verrerie, cafétérie..).
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

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	1/2

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° 4

Date : Mardi 1^{er} juin 2010 Après-midi

FICHE TECHNIQUE de matière 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
Mini-viennoiseries variées	Pièce	24	0,30	7,20	Les denrées serviront pour tous les candidats
Cramiques ou brioches au sucre	Pièce	12	1,20	14,40	
Sachets de thés variés					
Jus d'orange	Pièce	12	0,15	1,80	
Jus de pamplemousse	Litre	2	2,10	4,20	
Sucre morceaux enveloppé	Litre	1	2,30	2,30	
Eau minérale plate	Kilo	1	1,80	1,80	
Eau minérale gazeuse	Bouteille	2	1,10	3,30	
Café	Bouteille	1	1,30	2,60	
Lait	Kilo	0.250	12,00	3,00	
Citrons	Litre	1	1,60	1,60	
Décoration florale (fraiche ou artificielle)	Pièce	2	0,30	0,60	
	Pièce	1			

Coût matière total : 42,80 €

Coût matière par candidat : 5,35 €

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	2/2