

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° 7

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

Chef barman à l'hôtel « LILLE EUROPE », vous décidez de mettre en avant un cocktail au blender.

Vous formez vos deux commis barmen à la réalisation de ce cocktail pour deux personnes en vous aidant de l'annexe 1.

Vous créez avec eux un argumentaire commercial.



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 bar avec tout le matériel adéquat pour la bonne réalisation de cette prestation (Verrerie, platerie, plateaux limonadier, BLENDER, glaçons...)
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur
- 2 élèves jouent le rôle des barmen.

PRODUITS : voir fiche technique jointe en **annexe 2**.

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 / 3

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° 7

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

Cocktail Adam's Rib



Ingrédients du Cocktail pour 1 personne

- 6 cl de jus de pommes
- 6 cl de lait demi-écrémé
- 5 à 8 fraises

Selon le goût du client ajouter du gingembre en poudre

Préparation de la recette du Cocktail "Adam's Rib"

Ce cocktail peut-être préparé avec plus ou moins de fraises selon la volonté du client.

Préparez la recette du Cocktail au blender.

Mettre dans l'ordre : le jus de pommes, le lait, les fraises et quelques glaçons. Selon le goût du client ajouter du gingembre en poudre.

Mixer les ingrédients jusqu'à consistance onctueuse, puis servez.

Servir dans un verre fantaisie sur glaçons.

Décor : paille, brin de menthe et fraise

Source : <http://www.1001cocktails.com/cocktails/149/recette-cocktail-adam-s-rib.html>

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 / 3

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° 7

Date : Jeudi 3 juin 2010 Matin

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

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 2

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Fraises	Kilo	2,5	5,50 €	13,75 €	
Lait demi-écrémé	Litre	4	0,80 €	3,20 €	
Jus de pommes	Litre	4	1,60 €	6,40 €	
Gingembre poudre	Flacon	1	9,00 €	9,00 €	
Botte menthe	Pièce	1	4,00 €	4,00 €	

Coût matière total	:	36,35 €
--------------------	---	---------

Coût matière par candidat	:	4,54 €
---------------------------	---	--------

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	3 / 3