

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° 9

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

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

Vous souhaitez proposer à vos clients un nouveau vin effervescent qui sera servi à l'apéritif.

Vous formez un stagiaire au débouchage et au service de ce vin blanc effervescent.

Une fois le service réalisé, vous effectuez avec votre stagiaire une rapide dégustation, afin qu'il appréhende les principaux caractères de ce vin.



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

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 :

- deux élèves jouent le rôle de stagiaires.
- matériel nécessaire au service et à la dégustation d'un vin blanc.
- un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur
- une table dressée pour deux couverts avec un guéridon

PRODUITS : voir fiche technique jointe en annexe.

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

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° 9

Date : Vendredi 4 juin 2010 Matin

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

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

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Clairette de Die Brut	Bouteille	16	6,00 €	96 €	

Coût matière total : 96,00 €

Coût matière par candidat : 12,00 €

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