

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 3**ATELIER n° 1 : Négociation - vente**

Responsable commercial(e) dans l'hôtel-restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous recevez Madame ou Monsieur BLANCO (responsable de l'association « Nature et Toiles »).

Elle (il) souhaite vous rencontrer pour organiser une exposition de peinture avec vernissage.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.**

- 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.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.
- Les candidats sont autorisés à utiliser la fiche de réservation éventuellement jointe à la plaquette. À dupliquer en autant d'exemplaires que de candidats.

Conditions de réalisation :

Plaquette mise à disposition par le centre d'examens.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Mise en situation du candidat

Table ou bureau

Plaquette de l'hôtel du centre d'examens à disposition

Informations à délivrer au cours du jeu de rôles

Date et horaires : le vendredi 12 et samedi 13 octobre 2012

Nombre de personnes au cocktail dînatoire de vernissage : 80 personnes

Prestations :

- Les 8 exposants mettent en place leurs œuvres pendant la matinée du vendredi 12 octobre à partir de 10h00 et ont besoin de minimum 6m² chacun (les grilles sont fournies par l'association).
- L'exposition est ouverte au public le vendredi de 14h00 à 20h00 et le samedi de 10h00 à 20h00 (démontage le dimanche)
- Le cocktail pour le vernissage est organisé dans la même pièce (si possible), le vendredi à partir de 20h00
- Prévoir des boissons froides et chaudes le matin et l'après-midi pour les exposants
- Prévoir un déjeuner rapide boissons comprises pour les 8 exposants chaque midi.
- Prévoir une signalisation
- Vous questionnez le candidat sur la sécurité des œuvres exposées

Budget : non défini

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : NÉGOCIATION - VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations
Culture et connaissances professionnelles	Connaissance de son établissement, des produits et des prestations
Communication	Capacité à communiquer et qualité d'expression
Profil commercial	Tenue, présentation, attitude et comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2012	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/1