

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

DATE : Vendredi 25 mai 2012 Après-midi**SUJET n° 10****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez de sensibiliser deux de vos chefs de rang à l'animation de votre restaurant par la mise en place d'une suggestion : le «steak au poivre».

Vous leur proposez une séance de formation. Vous suggérez également des accords mets et vins en fonction de la carte du restaurant.



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

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 mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique (poêle, réchaud, assiettes, couverts,...).
 - 2 élèves joueront le rôle de chef de rang.
 - Créer une situation de restaurant : table nappée et dressée pour deux personnes et un guéridon.
 - Mettre un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « Les Sources » à disposition du candidat.
 - 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.
 - Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur
 - Mise à disposition de la plaquette nationale.

PRODUITS : Voir fiche technique jointe en **annexe1.****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
2012	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

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**DATE : Vendredi 25 mai 2012 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 unit.	TOTAL	Observations
Steaks	Pièce	16	3 €	48,00 €	Les steaks doivent être recouverts de mignonette et sautés, puis envoyés dans le poêlon de service.
Beurre	Kg	0,25	8,35 €	2,08 €	
Porto	Bouteille	0,5	9,00 €	4,50 €	
Armagnac ou Cognac	Bouteille	0,5	12,50 €	6,25 €	
Vin blanc sec	Bouteille	0,5	2,00 €	1 €	
Crème liquide	Litre	0,5	4,50 €	2,25 €	À part, sur un plat de service, le fond de veau, le beurre et la crème.
Poivre mignonette	Pot	1	9 €	9 €	
Moutarde, sel, poivre	Pm				
Fond de veau lié	Litre	2	3 €	6 €	

Coût matières total :	79,08 €
Coût matières moyen par candidat :	9,89 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2012	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