

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 : Lundi 21 mai 2012 Après-midi**SUJET n° 2****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez de promouvoir un nouveau vin moelleux à la carte pour la saison estivale.

Afin d'optimiser les ventes, vous réunissez vos deux chefs de rang pour leur présenter le produit.

Vous réalisez ensuite une dégustation qui aboutira sur un argumentaire commercial adapté et vous évoquerez les accords possibles avec les mets de la carte.



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

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.

L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant de votre établissement.

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- Une table et un guéridon nappés.
- Un buffet ou une console contenant un choix de verre dont des verres INAO, seaux à vin avec glace, crachoir.
- Mettre un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « Les Sources » à disposition du candidat.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de chef de rang.
- 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

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2012 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° 2

DATE : Lundi 21 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 unitaire	TOTAL	Observations
AOC vin blanc moelleux au choix du centre d'examen (type Bergerac moelleux)	Bouteille	3	7,00	21,00	Choisir un vin autre que ceux de la plaquette

Coût matière total :

21,00 €

Coût matière par candidat :

2,62 €

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