

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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 : Mardi 22 mai 2012 Matin****SUJET n° 3****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous réunissez deux de vos chefs de rang, récemment recrutés. Vous leur expliquez la procédure propre à votre établissement, et listez les standards de qualité attendus en ce qui concerne la mise en place d'une « Pause Classique ».

Pour exemple, cette pause prend place dans le cadre d'une journée d'étude de 12 personnes.

**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 chefs de rang.
- 1 buffet avec le nappage adapté mis à disposition.
- Matériel nécessaire à la mise en place d'une pause pour 12 personnes (tasses et sous tasses à café, tasses et sous tasses à thé, verres, panière, serviettes, thermos, sucriers, cuillères à café...)
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de chefs de rang.
- Mise à disposition de la plaquette nationale.

**PRODUITS** : Voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 3 : ANIMATION et ORGANISATION</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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	<b>1/2</b>

**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**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 3****DATE : Mardi 22 mai 2012 Matin****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
Mini viennoiseries variées	Pièce	24	0,30	7,20	
Lait froid	Litre	1	1,60	1,60	
Sachets de thés et infusions variés	Pièce	12	0,15	1,80	
Jus d'orange	Bouteille	2	2,10	4,20	
Jus de pamplemousse	Bouteille	1	2,30	2,30	
Sucre morceaux enveloppés	Kg	1	1,80	1,80	
Eau minérale plate - Volvic	Bouteille	2	1,20	2,40	
Eau minérale gazeuse – Vichy Célestins	Bouteille	2	1,20	2,40	
Café (thermos)	Litre	1	3,00	3,00	
Lait chaud (thermos)	Litre	1	1,60	1,60	
Eau chaude (thermos)	Litre	1	Pm	0	
Citrons	Pièce	2	0,30	0,60	
Décoration florale	Pièce	1	10,00	10,00	

Coût matière total : 

38,90 €
---------

Coût matière par candidat : 

4,87 €
--------

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	<b>2/2</b>