

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

DATE : Mardi 22 mai 2012 Après-midi

SUJET n° 4

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de chef barman du bar de l'hôtel « Les Sources », vous constatez une mévente des cocktails à base de vermouth.

Afin d'y remédier, vous réunissez deux barmen nouvellement recrutés. Vous prenez appui sur un des cocktails classiques de votre carte de bar pour animer une formation.

Vous fixez vos exigences concernant la réalisation et la commercialisation des cocktails.



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

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 :

- Un bar avec tout le matériel adéquat pour la bonne réalisation de cette prestation (Verrerie, plateaux limonadier, shaker, verre à mélange, glaçons...)
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur
- 2 élèves jouent le rôle de barmen.
- Mise à disposition de la plaquette nationale.

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

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° 4**Date : Mardi 22 mai 2012 Après-midi****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €
Tequila	Bouteille	1	12,00		
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Crème de coco	Bouteille	1	12,00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Rye whiskey	Bouteille	1	14,60		
Calvados	Bouteille	1	12,19		
Cognac	Bouteille	1	10,67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67		
Porto rouge	Bouteille	1	9,14		
Kirsch	Bouteille	1	12,19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,21		
Jus d'ananas	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,52		
Tabasco	Flacon	1	4,50		
Fruits de saison	Kg	1	3,00		
Worcestershire sauce	Flacon	1	3,50		
Soda	Bouteille	1	1,52		
Schweppes Tonic	Bouteille	8	0,42		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	8	0,30		
Sel de céleri	Flacon	1	2,00		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04		
Angostura	Flacon	1	12,80		
Noix de muscade	Pièce	1	1,00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1,80		
Ananas frais	Pièce	1	2,00		
Œuf	Pièce	8	0,20		

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

Coût matières moyen par candidat :

1,60 à 2,40 €

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