

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 : Mercredi 23 mai 2012 Matin

SUJET n° 5

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'inclure sur votre nouvelle carte d'été le tartare de saumon.

Vous réunissez deux chefs de rang pour présenter vos exigences de préparation et de service de cette prestation qui sera réalisée au guéridon, pour deux clients.

Vous concevez avec eux un argumentaire commercial et un accord mets et vins.

✂



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 se déroule dans la salle de restaurant de votre établissement.

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

- Une table nappée et dressée pour deux couverts, un guéridon nappé.
- Un buffet contenant un choix de matériel : planche, saladier, large choix d'assiettes et de couverts, serviette...
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec des 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 :

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° 5**DATE : Mercredi 23 mai 2012 Matin****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
- Saumon frais (haché)	Kg	1,5	12,00	18,00	
- Saumon fumé (haché)	Kg	0,5	14,00	7,00	
- Persil (haché)	Botte	4	1,10	4,40	
- Aneth (haché)	Botte	4	1,30	5,20	
- Ciboulette ciselée	Botte	4	1,00	4,00	
- Citron jaune	Pièce	8	0,25	2,00	
- Citron vert	Pièce	8	0,30	2,40	
- Sel, poivre	PM	PM	PM	PM	
- Huile d'arachide	Litre	1	1,50	1,50	
- Huile d'olive	Litre	1	4,5	4,50	
- Crème fraîche épaisse	Kg	0,5	3	1,50	
- Yaourt	Pièce	8	0,30	2,40	
- Piment d'Espelette	Pot	1	4,80	4,80	

Coût matières total : 57,70 €

Coût matières par candidat : 7,22 €

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