

**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 : Mercredi 23 mai 2012 Après midi****SUJET n° 6****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous accueillez deux nouveaux stagiaires que vous initiez aux différentes techniques de service des vins.

Aujourd'hui, le thème est « Le service des vins rouges jeunes et puissants, carafés ».

Vous les formez sur ce thème et les informez sur les accords possibles avec ce type de 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.

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

- Un buffet avec tout le matériel adéquat pour la bonne réalisation de cette prestation (Verrerie, plateau limonadier, carafe à vins, sous carafes...)
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur
- 2 élèves jouent le rôle de stagiaires.
- Mise à disposition de la plaquette nationale.

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

**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° 6****DATE : Mercredi 23 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
Vin rouge jeune et puissant au choix du centre d'examen type Madiran <u>élevé en fût de chêne</u>	Blle 75 cl	8	8€	64 €	
Coût matière total				64,00 €	
Coût matière par candidat :				8,00 €	

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>