

## 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 : Jeudi 24 mai 2012 Matin**

### **SUJET n° 7**

#### **ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous réunissez 2 chefs de rang afin de les former à la mise en place d'un buffet cocktail.

À partir du matériel, des boissons et denrées mis à votre disposition, vous définissez les standards que vous souhaitez mettre en place pour ce type de prestations dans votre établissement.



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

#### **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.
- Linge buffet à mettre à disposition
- Matériel nécessaire à la mise en place d'un cocktail (vasques, seau ou cup, verrerie...)
- 2 élèves jouent le rôle de chef de rang.
- Mise à disposition de la plaquette nationale.
- Un tableau blanc ou paper board + feutres de couleurs

*NOTA BENE : ne pas ouvrir les bouteilles sauf éventuellement les jus de fruits.*

**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 2012	EXAMEN BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Durée Coefficient	30 min 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° 7****DATE : Jeudi 24 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
Whisky	Btlle	1	10,67	10,67	
Champagne	Btlle	2	17,00	17,00	
Porto	Btlle	1	9,10	9,10	
Bière bouteille	Btlle	6	1,00	6,00	
Jus d'orange	Btlle	1	1,06	1,06	
Jus de pamplemousse	Btlle	1	1,21	1,21	
Jus d'ananas	Btlle	1	1,52	1,52	
Soda	Btlle	1	1,52	1,52	
Eaux plates	Btlle	1	1,10	1,10	
Eaux gazeuses	Btlle	1	1,10	1,10	
Olives vertes	Kg	0,200	3,00	0,60	
Cacahuètes	kg	0,200	5,00	1,00	

Coût matières total : 59,38 €

Coût matières par candidat : 7,42 €

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>