

**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 : Jeudi 24 mai 2012 Après-midi****SUJET n° 8****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous souhaitez sensibiliser deux de vos chefs de rang à la commercialisation du fromage dans le cadre d'une prochaine prestation « Plateau de fromages de France ».

Vous animez une séance de formation sur le dressage et le service du plateau de fromages à une table de 2 clients. Vous en profitez également pour suggérer des accords mets et vins en fonction de la carte du restaurant.



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

**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 de votre établissement.

- Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation (assiettes, verres, couverts, plateau de fromage...)
- Une table nappée et un guéridon nappé,
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur,
- Mettre un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « Les Sources » à disposition du candidat.
- 2 élèves jouent le rôle de chef 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° 8****DATE : Jeudi 24 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
Ossau Iraty	Kg	0,200	10 €	2 €	
Neufchâtel	Pièce	1 p	8 €	8 €	
Munster	Pièce	1 p	8 €	8 €	
Sainte Maure de Touraine	Pièce	1 p	6 €	6 €	
Roquefort	Kg	0,200	15 €	3 €	
Beaufort	Kg	0,200	10 €	2 €	
Fromage en faisselle	Pièce	1 (200 g)	4 €	4 €	
Raisins secs	Kg	0,050	10 €	0,50 €	
Noisettes	Kg	0,050	8 €	0,40 €	
Cumin	kg	0,100	10 €	1 €	
Confiture de Griotte ou cerises noires	Pot	1	6 €	6 €	
Pain de campagne tranché	Pièce	1 (400 g)	3 €	3 €	
Pain noix tranché	Pièce	1 (400 g)	3 €	3 €	
Micro beurre	Pièce	16	0,20 €	3,20€	

Coût matières total : 50,10 €Coût matières par candidat : 6,26 €

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>