

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

Responsable de la restauration au restaurant « l'ESTAMINET », vous planifiez la mise en œuvre de vos animations annuelles.

Vous travaillez aujourd'hui, avec vos deux maîtres d'hôtel, sur la soirée à thème de la Saint Valentin, en vous aidant de l'annexe 1.

Vous animez la réunion et prenez en compte les remarques et suggestions de vos maîtres d'hôtel.

**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 :

- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de chef de rang.

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
2008	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

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° 7**ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1**

La Saint Valentin.

Historique

Le jour de la Saint-Valentin, le 14 février, est considéré dans de nombreux pays comme la fête des amoureux. Les couples en profitent pour échanger des mots doux et des cadeaux comme preuves d'amour ainsi que des roses rouges qui sont l'emblème de la passion.

À l'origine fête de l'Église catholique, le jour de la Saint-Valentin n'aurait pas été associé avec l'amour romantique avant le haut Moyen Âge. La fête est maintenant associée plus étroitement à l'échange mutuel de « billets doux » ou de *valentins* illustrés de symboles tels qu'un cœur ou un Cupidon ailé.

À l'envoi de billets au XIX^e siècle a succédé l'échange de cartes de vœux. On estime qu'environ un milliard de ces cartes sont expédiées chaque année à l'occasion de la Saint Valentin, chiffre battu seulement par le nombre de cartes échangées lors des fêtes de Noël. On estime aussi que 85% de ces cartes sont achetées par des femmes.

Les symboles associés**Cupidon**

Il est représenté aujourd'hui par un enfant, parfois ailé, muni d'un arc et de flèches. Ses yeux sont souvent bandés, traduisant l'aveuglement de l'amour.

Les cœurs

Imprimés sur des cartes, sur des rubans, en chocolat, en biscuit... Les cœurs prêtent leur forme à toutes sortes d'objets ce jour-là spécialement. Les cœurs rouges sont symbole d'amour fidèle depuis l'Antiquité. Le cœur est depuis longtemps lié avec les sentiments amoureux.

La dentelle

Le rapprochement entre la dentelle et le sentiment amoureux donna l'idée de s'en servir comme décor : les premières cartes de Saint Valentin ornées de dentelle apparurent.

Venise

Venise, ville d'Italie réputée pour son côté romantique et pittoresque, est devenue un symbole touristique de la saint Valentin.

Source : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Saint-Valentin>
<http://www.alianwebserver.com/societe/stvalentin/>

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2008	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