

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

VENDREDI 23 MAI 2014 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 8****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous décidez de former vos deux nouveaux stagiaires à la mise en place d'un buffet pour le café d'accueil d'une réunion de 10 personnes.

Vous définissez vos attentes en matière de nappage, de mise en place, de décoration et de service.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

- Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.
- Les ateliers d'un même numéro 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 de l'interrogateur 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 mobilier : table pour le jury, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées, un buffet non nappé.
- Matériel et linge nécessaires pour la réalisation d'un café d'accueil.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Plaquette nationale mise à disposition.
- Deux élèves jouent le rôle de stagiaire.

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
2014	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° 8**DATE : VENDREDI 23 MAI 2014 – APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unités	Quantités	Prix Unitaire	TOTAL	Observation
Mini viennoiseries	Pièce	30	0,18 €	5,40 €	
Jus d'orange	Litre	1	1,15 €	1,15 €	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,15 €	1,15 €	
Jus d'ananas	Litre	1	1,15 €	1,15 €	
Lait	Litre	1	1,20 €	1,20 €	
Thermos eau chaude	Vide	1	-	-	
Thermos café	Vide	1	-	-	
Eau minérale	Litre	1	0,50 €	0,50 €	
Sucres morceaux	Kg	0,5	1,62 €	0,81 €	
Thé nature sachet	Pièce	10	0,071	0,71 €	
Décoration florale	Pièce	2	5 €	10 €	
Citron	Pièce	2	1,20 €	0,12 €	

Coût matières total : 22,19 €Coût matières moyen par candidat : 2,77 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2014	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