

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2014 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

MARDI 27 MAI 2014 – MATIN

SUJET n° 11

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'animer votre restaurant en proposant le steak au poivre en suggestion sur votre carte d'hiver.

Vous formez à cette technique vos deux chefs de rang.

Vous proposez également une argumentation commerciale et 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 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 dressée pour deux couverts à la carte et guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une technique de flambage.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Plaquette nationale mise à disposition.
- Deux élèves jouent le rôle de chef de rang.

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

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2014

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

Sujet n° 11**DATE : MARDI 27 MAI 2014 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Steaks	Pièce	8	4,00 €	32,00 €	Les steaks doivent être recouverts de mignonette et sautés, puis envoyés dans le poêlon de service. À part, sur un plat de service, le fond de veau, le beurre et la crème.
Beurre	Kg	0,25	8,35 €	2,08 €	
Porto	Bouteille	0,5	9,00 €	4,50 €	
Armagnac ou Cognac	Bouteille	0,5	12,50 €	6,25 €	
Vin blanc sec	Bouteille	0,5	2,00 €	1,00 €	
Crème épaisse	Litre	0,5	4,50 €	2,25 €	
Poivre mignonette	Pot	1	9,00 €	9,00 €	
Fond de veau lié	Litre	2	3,00 €	6,00 €	
Moutarde, sel, poivre	Pm				

Coût matières total : **63,08 €**Coût matières moyen par candidat : **7,89 €**

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