

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

JEUDI 28 MAI 2015 - MATIN**SUJET n° 5****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous avez mis en place une offre « plateau de fromages » dont les ventes s'avèrent bien en deçà de vos objectifs. Vous considérez que l'effort est à porter sur la commercialisation qui incombe au personnel de service de votre restaurant.

Vous convoquez deux chefs de rang afin de leur donner les moyens de faire progresser ces ventes.



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

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.
- Matériel nécessaire au service des fromages.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 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
2015	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° 5**JEUDI 28 MAI 2015 - MATIN****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unités	Qté	Prix unit	Total	Observations
Sainte Maure de Touraine	Pièce	1	7,40 €	7,40 €	
Cantal	Kg	0,400	21,00 €	8,40 €	
Murol	Pièce	1	10,80 €	10,80 €	
Bleu d'Auvergne	Kg	0,400	23,00 €	9,20 €	
Saint Nectaire	Kg	0,400	19,00 €	7,60 €	
Micro beurre	Pièce	8	0,10 €	0,80 €	
Pain aux noix tranché	Pièce	1	2,00 €	2,00 €	
Cerneaux de noix	Kg	0,250	11,00 €	2,42 €	
Raisins secs	Kg	0,1	4,50 €	0,45 €	

Coût matières total : 49,07 €**Coût matières moyen par candidat : 6,14 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2015	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