

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 29 MAI 2015 – MATIN**SUJET n° 7****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous réunissez 2 stagiaires d'une école hôtelière. Vous souhaitez les former au nappage et à la mise en place d'un buffet « Café d'accueil » pour 12 personnes.

À partir des matériels et produits mis à votre disposition, vous réalisez cette formation en justifiant et argumentant votre travail.

**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 à la réalisation d'un café d'accueil.
- 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

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 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° 7**VENDREDI 29 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	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Mini-viennoiseries variées	Pièce	24	0,30 €	7,20 €	
Sachets de thés variés	Pièce	12	0,15 €	1,80 €	
Jus d'orange	Litre	2	2,10 €	4,20 €	
Jus de pamplemousse	Litre	1	2,30 €	2,30 €	
Sucre morceaux enveloppé	Kg	1	1,80 €	1,80 €	
Eau minérale plate	Bouteille	2	1,10 €	2,20 €	
Eau minérale gazeuse	Bouteille	1	1,30 €	1,30 €	
Café en thermos	Litre	1	3,00 €	3,00 €	
Eau chaude en thermos	Litre	1	PM	PM	
Lait	Litre	1	1,60 €	1,60 €	
Citrons	Pièce	2	0,30 €	0,60 €	
Décoration florale (fraîche ou artificielle)	Pièce	1	PM	PM	

Coût matière total : 26,00 €**Coût matière moyen par candidat : 3,25 €**

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