

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 |

LUNDI 1^{er} JUIN 2015 – APRÈS-MIDI

SUJET 10

ATELIER n° 1 : Vente - communication

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous recevez Madame et/ou Monsieur POTTIER, dirigeant(e) la société « OKADI FRANCE » qui vous a contacté pour organiser son défilé de mode annuel pour la collection printemps/été 2016.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.



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 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 temps de lecture et de compréhension du sujet est limité à quelques minutes incluses dans la durée de l'épreuve.

Plaquette nationale mise à disposition par le chef de centre d'examens en plusieurs exemplaires.

Les candidats sont autorisés à utiliser la fiche de réservation banquet jointe à la plaquette (à dupliquer en autant d'exemplaires que de candidats).

Situation de négociation dans une salle avec table ou bureau.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôle, le jury étant les clients.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôle :

Date : vendredi 13 novembre 2015.

Nombre de clients : 70 clients + 20 mannequins et 10 employées (habilleuses/maquilleuses).

Déroulement de la manifestation :

- Horaires : répétition de 13h00 à 17h00. Défilé de 18h00 à 20h00.
- Prévoir un buffet de boissons sans alcool durant la répétition.
- Prévoir un cocktail de clôture d'une durée de 20h00 à 21h30.

Matériel et équipements souhaités :

- Un podium en T, une sono de qualité, les vestiaires ainsi que le stockage des collections.

Budget : à définir.

Critères d'évaluation :

| Atelier 1 : VENTE - COMMUNICATION | CRITÈRES D'ÉVALUATION |
|---|--|
| Techniques d'accueil et de vente | Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations |
| Culture et connaissances professionnelles | Connaissance de son établissement, des produits et des prestations |
| Communication | Capacité à communiquer et qualité d'expression |
| Profil commercial | Tenue, présentation, attitude et comportement professionnels |

| 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 | 1/1 |