

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session Spéciale 2016 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

NOUVELLE CALÉDONIE

MERCREDI 23 NOVEMBRE 2016 – MATIN

SUJET n° 1

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous êtes soucieux de la qualité des prestations servies aux clients.

Lors du dernier séminaire organisé dans vos locaux, les clients se sont plaints de la qualité du café d'accueil, notamment au sujet de la présentation.

Vous réunissez vos deux chefs de rang et vous décidez de leur rappeler vos exigences en ce qui concerne la mise en place d'un buffet pour le café d'accueil d'un séminaire de 15 personnes.



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

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 pour la réalisation d'un buffet.
- 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
2016	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 Spéciale 2016 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

NOUVELLE CALÉDONIE**Sujet n° 1****DATE : MERCREDI 23 NOVEMBRE 2016 - 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	30	0,30	9,00	Tous les produits ne seront pas consommés
Jus d'orange	Litre	1	1,10	1,10	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,20	1,20	
Jus d'ananas	Litre	1	1,20	1,20	
Lait	Litre	1	0,8	0,80	
Thermos d'eau chaude	Litre	1	PM	PM	
Thermos de café	Litre	1	3,00	3,00	
Eau minérale plate	Litre	1	0,50	0,50	
Eau minérale gazeuse	Litre	1	0,50	0,50	
Citron	Pièce	2	0,30	0,60	
Sucre morceaux	Kilo	1	1,80	1,80	
Thé sachet	Pièce	10	0,10	1,00	
Décoration florale	Pièce	2	PM	PM	

Coût matière total : 20,70 €**Coût matière par candidat : 2,58 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2016	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