

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 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

MARDI 17 MAI 2016 – MATIN

SUJET n° 1

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous souhaitez former vos deux stagiaires au service des petits-déjeuners en chambre.

Vous réunissez vos deux stagiaires et organisez une séance de formation sur la mise en place d'un plateau de petit-déjeuner continental pour deux personnes (1 thé citron et un café noir).

À cette occasion vous rappelez vos exigences pour la mise en place et le service d'un plateau de petit-déjeuner.

✂

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

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'une technique de service.
- 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 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

Sujet n° 1

MARDI 17 MAI 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
Café	Litre	1	1,00	1,00	
Thé	Sachet	8	0,60	4,80	
Jus d'orange	Litre	1	3,00	3,00	
Confitures (2 variétés)	Dose	8	0,20	1,60	
Miel	Dose	8	0,20	1,60	
Petits pains	Unité	8	0,40	3,20	
Viennoiseries (2 variétés)	Unité	8	0,50	4,00	
Beurre micro pain	Unité	8	0,20	1,60	
Yaourts	Unité	4	0,40	1,60	
Sucre morceaux	Kilo	0,200	2,00	0,40	
Citron jaune	Kilo	0,200	2,50	0,50	
Journal local	Pièce	1	1,50	1,50	
Fleurs	Bouquet	1	4,00	4,00	

Coût matière total	:	28,80 €
---------------------------	----------	----------------

Coût matière par candidat	: 3,60 €
----------------------------------	-----------------

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