

## 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

**LUNDI 23 MAI 2016 – APRÈS-MIDI**

### **SUJET n ° 10**

#### **ATELIER n° 1 : Vente - communication**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous accueillez madame et/ou monsieur BLANDIN, mandaté(e) par un groupe d'amis de longue date pour organiser le 40<sup>ème</sup> anniversaire de l'un d'entre-eux.

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 : samedi 24 septembre 2016 en soirée.

Nombre de clients : 50 personnes.

Déroulement de la manifestation :

- Accueil des convives à partir de 19h00 autour d'un cocktail apéritif.
- 19h30 : arrivée de l'invité, non prévenu de l'événement, accompagné par deux convives et poursuite du cocktail.
- 20h00 : repas sous forme de buffet et projection de vidéos et photographies souvenirs.
- Soirée dansante avec open bar. Prévoir disc-jockey.

Matériel et équipements souhaités :

- Un vidéo projecteur.

Budget : illimité.

Exigences particulières :

- Décoration de la salle par les soins du client (besoin d'y accéder dans l'après-midi), 1 support de 4 m<sup>2</sup> pour photographies.
- Les clients attendent des menus nominatifs sur les tables.

#### **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
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	<b>1/1</b>