

## 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° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous souhaitez mettre en avant une nouvelle prestation sur votre carte des mets : « le steak tartare ».

Vous réunissez deux chefs de rangs afin de les former à sa réalisation en salle.

Vous mettrez bien en évidence l'importance des règles d'hygiène à respecter et définissez avec eux un argumentaire de vente.

✂

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

#### **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 préparation froide.
- 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	<b>1/2</b>

**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**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 10****LUNDI 23 MAI 2016 – APRÈS-MIDI****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 en €	TOTAL en €	Observations
Bœuf haché	Kg	1,200	14,00	16,80	
Oignon (ciselé et rondelle)	Kg	0,500	1,00	0,50	
Persil haché	Bouquet	1	0,80	0,80	
Câpre hachée	Pot 250 gr	1	4,50	4,50	
Œuf	Pièce	8	0,20	1,60	
Cornichon haché	Kg	0,300	4,50	1,35	
Moutarde	Kg	0,500	1,20	0,60	
Huile d'arachide	Litre	0,500	1,00	0,50	
Ketchup	Btlle	1	1,50	1,50	
Worcestershire sauce	Btlle	1	2,30	2,30	
Tabasco	Btlle	1	2,80	2,80	
Cognac	Btlle	0,50	10,50	5,25	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	
Salade laitue	Pièce	1	1,50	1,50	
Tomate cerise	Barquette	1	2,50	2,50	

**Coût matière total                    :**      **43,70 €****Coût matière par candidat                    :**      **5,46 €**

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>2/2</b>