

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

VENDREDI 20 MAI 2016 - APRÈS-MIDI

SUJET n° 8

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous décidez de mettre à la carte le « tartare de saumon ».

Vous réunissez vos deux chefs de rang pour une séance de formation à cette technique tout en commentant et en justifiant vos choix.

Vous mettez en place avec vos chefs de rang un argumentaire commercial pour cette prestation.



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

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	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° 8**VENDREDI 20 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	TOTAL	Observations
Poissons					Produits à choisir par le candidat.
Saumon fumé <u>haché</u>	Kilo	0,500	12,00	6,00	
Saumon frais <u>haché</u>	Kilo	1,200	15,00	18,00	
Spiritueux					
Vodka	Bouteille	1	12,00	12,00	
Fruits et légumes					
Aneth	Bouquet	1	2,00	2,00	
Citron	Pièce	4	2,00	8,00	
Crémerie					
Crème fraîche épaisse	Litre		5,00	2,50	
Épicerie					
Huile d'olive	Litre	1	4,00	4,00	
Huile d'arachide	Litre	1	4,00	4,00	
Vinaigre balsamique	Litre	1	5,00	5,00	
Sel		PM			
Poivre		PM			
Boulangerie					
Pain de mie tranché	Pièce	1	4,00	4,00	

Coût matière total : 65,50 €**Coût matière par candidat : 8,20 €**

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