

## 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 24 MAI 2016 – MATIN**

**SUJET n° 11**

### **ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous souhaitez impliquer vos chefs de rang dans la sélection des fromages à proposer à la clientèle.

Vous organisez une dégustation comparative de deux produits afin de choisir celui qui complètera le plateau de fromages des menus banquet.

Vous définirez également avec vos collaborateurs un choix de boissons en accord avec le fromage sélectionné.



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

#### **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 dégustation d'un met.
- 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° 11****MARDI 24 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
Brie de Meaux au lait cru	Kg	0,800	18,00 €	14,40 €	
Brie pasteurisé	Kg	0,800	10,00 €	8,00 €	
Pain baguette	Pièce	2	1,00 €	2,00 €	

**Coût matière total : 24,40 €****Coût matière moyen par candidat : 3,05 €**

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>