

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° 2**Date : MERCREDI 17 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable du restaurant de l'hôtel « La Sirène », vous décidez d'améliorer les ventes de fromages de votre restaurant, en proposant à la carte un « Duo » fromage et vin.

Vous décidez de former vos deux chefs de rang à la dégustation de deux vins différents qui pourraient s'accorder avec un Crottin de Chavignol.

Vous dégustez ces produits et sélectionnez un vin en argumentant et justifiant l'accord retenu.

**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 interrogateurs 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.

L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant de votre établissement.

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- Buffet ou console pour le matériel, table nappée, table jury.
- Matériel de dégustation de vins et de produits.
- Un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « La Sirène » à disposition du candidat.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Deux élèves 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
2017	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

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° 2**Date : MERCREDI 17 MAI 2017 – APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
AOP Crottin de Chavignol	Pièce	8	2,50	20,00	
AOC/AOP Sancerre blanc	Bouteille	2	7,00	14,00	
AOC/AOP Cahors	Bouteille	2	5,00	10,00	

Coût matières total : **44,00 €**Coût matières par candidat : **5,50 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2017	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