

## HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 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° 3

**Date : JEUDI 18 MAI 2017 - MATIN**

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

En qualité de responsable du bar de l'hôtel « La Sirène », vous accueillez deux nouveaux stagiaires de bar. À partir de la carte du bar « Le Bossuet », vous les formez à la commande, la préparation et le service des vermouths.

Vous commentez et justifiez votre technique, puis abordez la commercialisation de ces produits.



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

#### **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.
- Mise à disposition du mobilier : table pour le jury, un bar ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire à la préparation et au service des vermouths.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « La Sirène » à disposition du candidat.
- Deux élèves jouent le rôle de stagiaires de bar.

**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	<b>1/2</b>

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2017    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° 3****Date : JEUDI 18 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

<b>ATELIER n° 3    ANNEXE n° 1</b>
------------------------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Martini rouge	Bouteille	1	14,00	14,00	
Martini blanc	Bouteille	1	14,00	14,00	
Martini rosé	Bouteille	1	14,00	14,00	
Citron	Pièce	1	0,30	0,30	
Orange	Pièce	1	0,30	0,30	

Coût matières total : **42,60 €**Coût matières par candidat : **5,32 €**

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	<b>2/2</b>