

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° 7**Date : LUNDI 22 MAI 2017 - MATIN****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de nouveau responsable du restaurant de l'hôtel « La Sirène », vous comptez développer les techniques de salle. Vous décidez de former vos deux chefs de rang à la réalisation des *pruneaux d'Agen flambés*.

À partir des produits mis à votre disposition, vous réalisez cette préparation en justifiant et en argumentant votre travail.

✂ --- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 production 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, table pour le candidat, une console avec les denrées.
- Matériel pour le flambage et le service des pruneaux d'Agen.
- Une table nappée de deux personnes.
- Mise à disposition d'un tableau avec feutres de couleur.
- Deux élèves jouent le rôle de chef de rang.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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	Connaissances 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
EPREUVE	Epreuve 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° 7**Date : LUNDI 22 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total	Observations
Pruneaux d'Agen dénoyautés (moelleux)	Kg	1	6,50	6,50	
Sucre semoule	Kg	1	1,21	1,21	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Armagnac VS	Bouteille	1	18,00	18,00	
Floc de Gascogne	Bouteille	1	15,00	15,00	
Glace vanille	Litre	1	6,00	6,00	
Jus de pruneaux	Litre	2	3,50	7,00	
Amandes effilées grillée	Kilo	0,200	8,20	2,05	

Coût matières total : **56,96 €**Coût matières moyen par candidat : **7,12 €**

SESSION 2017	EXAMEN BTS Hôtellerie-Restauration Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Durée	30 min
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Coefficient	0,5
		Page	2/2