

HRE4BRP

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2017 Option B - Art culinaire, art de la table et du service

Etudes 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° 5

Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - MATIN

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Maître d'hôtel au restaurant « L'Aigle », vous assurez la présentation, le carafage et le service d'une bouteille de vin rouge à la table de deux clients passionnés du vin.

Vous terminez par une dégustation commentée du produit.

Vous justifiez et commentez vos choix.

✂

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 :

- Mise à disposition sur un buffet de tout le matériel nécessaire à la réalisation de cette prestation ainsi que les denrées.
- Mettre à disposition tous les matériels nécessaires à l'ouverture et au service des vins rouges (verrerie, panier, carafe, bougie...).
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

Produits : voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

Critères d'évaluation :

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail - Organisation
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2017	BTS Hôtellerie-Restauration Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
EPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	1/2

Etudes 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° 5**Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total	Observations
AOC/AOP Sancerre rouge	Bouteille	8	8,00	64,00	

Coût matières total : **64,00 €**Coût matières par candidat : **8,00 €**

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