

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° 6

Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - APRÈS-MIDI

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 du steak au poivre.

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 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 dressée à la carte pour 2 couverts, un guéridon, un bar ou un buffet pour les produits, le matériel nécessaire à la réalisation d'un steak au poivre.
- 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
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

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° 6**Date : VENDREDI 19 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
Steaks (pavé épais 150 gr)	Pièce	16	3,00	48,00	
Beurre	Kg	0,5	8,35	4,17	
Porto rouge	Bouteille	0,5	9,00	4,50	
Cognac vs	Bouteille	0,5	12,50	6,25	
Vin blanc sec	Bouteille	0,5	2,00	1,00	
Crème fraîche liquide	Litre	0,5	4,50	2,25	
Sel, poivre, moutarde	PM			PM	
Fond de veau lié	Litre	2	3,00	6,00	

Coût matières total : **72,17 €**Coût matières par candidat : **9,02 €**

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