

## 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° 4

**Date : JEUDI 18 MAI 2017 - APRÈS-MIDI**

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

Responsable du Bar « Le Bossuet », vous décidez de valoriser un cocktail classique au shaker :  
**le Side-car.**

À partir des produits de votre bar, vous formez vos deux barmen(aids) à la réalisation de ce cocktail pour deux personnes.

Vous mettez en avant les arguments nécessaires à sa commercialisation.



#### **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 du mobilier : une table pour le jury, une table dressée pour deux couverts et un guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées nécessaires pour la réalisation d'une technique de réalisation et de service de cocktails.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de barmen.

**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<br>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<br>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> |

**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° 4****Date : JEUDI 18 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   |
|-------------------------|-----------|-----------|---------------|-------|--|
| Gin                     | Bouteille | 1         | 11,43         |       | <p><b>Le coût moyen d'un cocktail est de 1,25 €</b></p> <p><b>Coût moyen par candidat : 2,50 €</b></p> |
| Vodka                   | Bouteille | 1         | 11,00         |       |  |
| Cognac                  | Bouteille | 1         | 10,67         |       |  |
| Rhum blanc              | Bouteille | 1         | 10,67         |       |  |
| Rhum brun               | Bouteille | 1         | 12,19         |       |  |
| Scotch Whisky           | Bouteille | 1         | 11,67         |       |  |
| Crème de cacao brun     | Bouteille | 1         | 15,19         |       |  |
| Cointreau               | Bouteille | 1         | 12,95         |       |  |
| Grand Marnier           | Bouteille | 1         | 12,95         |       |  |
| Vermouth rouge          | Bouteille | 1         | 9,62          |       |  |
| Vermouth dry            | Bouteille | 1         | 9,90          |       |  |
| Campari                 | Bouteille | 1         | 11,43         |       |  |
| Limonade                | Litre     | 1         | 3,18          |       |  |
| Soda                    | Litre     | 1         | 1,52          |       |  |
| Tonic                   | Litre     | 1         | 1,45          |       |  |
| Sirop de grenadine      | Bouteille | 1         | 2,09          |       |  |
| Sirop d'Orgeat          | Bouteille | 1         | 2,35          |       |  |
| Sirop de sucre de canne | Bouteille | 1         | 2,77          |       |  |
| Jus d'orange            | Litre     | 1         | 1,26          |       |  |
| Jus de pamplemousse     | Litre     | 1         | 1,35          |       |  |
| Jus d'ananas            | Litre     | 1         | 1,62          |       |  |
| Jus de citron           | Litre     | 1         | 1,62          |       |  |
| Jus de cranberry        | Litre     | 1         | 1,62          |       |  |
| Jus de tomate           | Litre     | 1         | 1,97          |       |  |
| Nectar de passion       | Bouteille | 1         | 3,80          |       |  |
| Lait de coco            | Brique    | 1         | 3,50          |       |  |
| Ananas frais            | Pièce     | 1         | 2,50          |       |  |
| Oranges                 | Pièce     | 4         | 0,30          |       |  |
| Citrons jaunes          | Pièce     | 5         | 0,30          |       |  |
| Citrons verts           | Pièce     | 8         | 0,80          |       |  |
| Menthe Fraîche          | Botte     | 1         | 1,80          |       |  |
| Olives vertes           | Bocal     | 1         | 2,20          |       |  |
| Sucre en poudre         | Kg        | 0,200     | 1,21          |       |  |
| Tabasco                 | Flacon    | 1         | 2,61          |       |  |
| Worcestershire sauce    | Flacon    | 1         | 2,42          |       |  |
| Sel de céleri           | Pièce     | 1         | 1,95          |       |  |
| Angostura               | Flacon    | 1         | 20,58         |       |  |
| Cerises à l'eau de vie  | Bocal     | 1         | 18,29         |       |  |
| Crème fraîche liquide   | Litre     | 0,5       | 3,04          |       |  |

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

| 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    |