

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2018 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 : le vendredi 25 mai 2018 - après-midi

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable de restauration de l'hôtel La Sirène, vous portez une attention particulière au service des vins.

Après en avoir rappelé les objectifs, vous réunissez vos deux chefs de rang afin de les former à la présentation, au carafage et au service d'un vin rouge.

✂



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 :

- Plaquette nationale mise à disposition par le chef de centre d'examens en plusieurs exemplaires.
- Le candidat dispose de 10 minutes de préparation incluses dans les 30 minutes de l'épreuve.
- Une table carrée nappée pour deux personnes et guéridon.
- Une table avec un assortiment de matériel spécifique au carafage d'un vin.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Deux élèves jouent le rôle de chefs 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 |
|---------|---|-------------|------------|
| 2018 | 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 2018 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 : le vendredi 25 mai 2018 - après-midi****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

| DENRÉES | Unités | Quantités | Prix unitaire en € | TOTAL en € | Observations |
|---|-----------|-----------|-----------------------|----------------|-------------------------------------|
| Vin rouge jeune de qualité Type AOC Côtes de Nuits | Bouteille | 8 | 7 | 56,00 | Vin au choix du centre d'examens |
| Coût matières total | | | | 56,00 € | |
| Coût matières par candidat | | | | 7,00 € | |

| | | | |
|---------|---|-------------|------------|
| SESSION | EXAMEN | Durée | 30 min |
| 2018 | 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 |