

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

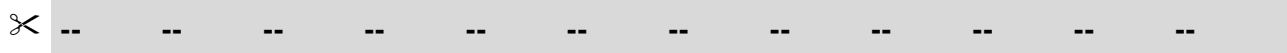
Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**SUJET n° 4****Date : le jeudi 24 mai 2018 - après-midi****ATELIER n° 1 : Vente - communication**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous accueillez madame et/ou monsieur SERNACHE, dirigeant(e) de la société « FEMMES EN BEAUTÉ ».

Elle/il vous a contacté la semaine dernière car elle/il souhaite organiser son défilé de mode annuel pour la collection printemps/été 2019.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

**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 de l'interrogateur du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.

**Conditions de réalisation :**

- Le temps de lecture et de compréhension du sujet est limité à quelques minutes incluses dans la durée de l'épreuve.
- Plaquette nationale mise à disposition par le chef de centre d'examens en plusieurs exemplaires.
- Les candidats sont autorisés à utiliser la fiche de réservation banquet jointe à la plaquette (à dupliquer en autant d'exemplaires que de candidats).
- Situation de négociation dans une salle avec table ou bureau.
- Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôle, le jury étant les clients.

**Informations à délivrer au cours du jeu de rôle :**

Date : vendredi 16 novembre 2018.

Nombre de clients : 50 personnes, 12 mannequins et 6 employé(e)s (habilleuses, maquilleuses)

Horaires : répétition de 14 h 00 à 17 h 30. Défilé de 18 h 30 à 20 h 30.

Prestations souhaitées :

- Un buffet léger (fruits frais et secs, muesli...) et des boissons chaudes et froides pendant la répétition, pas d'alcool.
- L'animation sonore, la décoration, l'accueil, la sécurité et le vestiaire pour les invités sont pris en charge par le client.
- Prévoir un cocktail de clôture de 20 h 30 à 22 h 00 avec canapés froids et chauds.

Budget : à définir.

Comportement et exigences particulières : un podium en T, une sonorisation, le vestiaire des mannequins, les loges pour l'habillage/déshabillage et le stockage des collections.

**Critères d'évaluation :**

Atelier 1 : VENTE - COMMUNICATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Techniques d'accueil et de vente	Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations
Culture et connaissances professionnelles	Connaissance de son établissement, des produits et des prestations
Communication	Capacité à communiquer et qualité d'expression
Profil commercial	Tenue, présentation, attitude et comportement professionnels

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	<b>1/1</b>