

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° 11

Date : le mercredi 30 mai 2018 - matin

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous souhaitez inclure le Steak Tartare à votre carte estivale

Vous réunissez deux de vos chefs de rang et organisez une formation à la réalisation et au service de ce mets dans le but de proposer un service de qualité.



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 :

- Le candidat dispose de 10 minutes de préparation incluses dans les 30 minutes de l'épreuve.
- Mise à disposition du mobilier : table nappée et dressée pour le jury, guéridon.
- Matériel nécessaire à la réalisation d'une préparation froide.
- 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° 11**Date : le mercredi 30 mai 2018 - matin****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
Viande de bœuf à tartare hachée au couteau	Kg	1,6 kg	20,00 €	32,00	
Œufs	Pièce	8	0,30 €	2,40	
Câpres hachés	Boite 4/4	1	3,00 €	3,00	
Oignons ciselés et rouelles	Kg	0,800 kg	2,00 €	1,60	
Cornichons hachés	Boite 4/4	1	2,00 €	2,00	
Persil haché	Botte	1	2,50 €	2,50	
Tabasco	Flacon	1	1,81 €	1,81	
Sauce anglaise	Flacon	1	3,80 €	3,80	
Ketchup	Flacon	1	2,00 €	2,00	
Moutarde	Pot	1	2,00 €	2,00	
Huile arachide	L	1	2,20 €	2,20	
Sel, poivre	PM	-	-		
Coût matières total				55,31 €	
Coût matières par candidat				6,91€	

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