

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° 9

Date : le mardi 29 mai 2018 - matin

ATELIER n° 3 : Animation et organisation

En qualité de responsable du bar Le Bossuet, vous comptez remettre en avant la vente de cocktails pour l'été. Vous décidez aujourd'hui de former vos deux commis de bar à la réalisation d'un cocktail classique présent sur votre carte du bar :

Le Piña Colada

À partir des produits mis à votre disposition, vous réalisez cette formation 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 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.
- Mise à disposition du mobilier : table pour le jury, un bar ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire à la réalisation des cocktails.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Deux élèves jouent le rôle de commis de bar.

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° 9**Date : le mardi 29 mai 2018 – matin****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

NOMINALE DE CANDIDATS 10						
DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations	
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un cocktail est de 1,20 €.	
Tequila	Bouteille	1	12,00			
Vodka	Bouteille	1	11,00			
Curaçao bleu	Bouteille	1	12,19			
Crème de cacao brune	Bouteille	1	11,77			
Cointreau	Bouteille	1	12,95			
Grand Marnier cordon rouge	Bouteille	1	12,95			
Malibu	Bouteille	1	12,00			
Vermouth rouge	Bouteille	1	7,62			
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90			
Campari	Bouteille	1	11,43			
Calvados	Bouteille	1	12,19			
Cognac VS	Bouteille	1	10,67			
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67			
Porto rouge	Bouteille	1	9,14			
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67			
Rhum brun	Bouteille	1	12,19			
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29			
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09			
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75			
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77			
Jus d'orange	Litre	1	1,06			
Jus de pamplemousse rose	Litre	1	1,21			
Jus d'ananas	Litre	1	1,52			
Jus de citron	Litre	1	1,52			
Jus de pomme	Litre	1	1,52			
Jus de raisin	Litre	1	1,52			
Lait de coco	Boîte 4/4	1	3,00			
Tonic	Bouteille	1	0,95			
Eau pétillante	Bouteille	1	0,95			
Ananas frais	Pièce	1	2,20			
Oranges	Pièce	2	0,30			
Citrons jaunes	Pièce	8	0,30			
Citrons verts	Pièce	8	0,80			
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21			
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04			
Angostura	Flacon	1	12,80			
Noix de muscade	Pièce	1	1,00			
Œufs	Pièce	8	0,20			
Menthe fraîche	Botte	1	1,80			
	Coût matières total			Produits du bar mis à disposition		
	Coût matières moyen par candidat			2,40 €		

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