

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° 7**Date : le lundi 28 mai 2018 - matin****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous réunissez vos deux nouveaux chefs de rang pour leur faire part de vos exigences en matière de mise en place, d'accueil et de service d'un banquet de 100 couverts qui aura lieu le samedi 16 juin au dîner. Vous effectuerez la mise en place type d'un couvert.

Le menu et les vins prévus sont les suivants :

Menu	Vins
Kir Royal et ses 3 canapés	
Escalope de saumon à l'oseille	AOP Condrieu
Jambonnette de volaille farcie « vallée d'Auge », nouilles fraîches	AOP Côtes du Rhône rouge
Brie de Meaux	
Millefeuille framboise et son coulis de basilic	AOP Coteaux du Layon
Boissons chaudes : thé, café, infusions	

✂

**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 et matériel nécessaire à la mise en place d'une table type : nappes, serviettes, vaisselle, couverts, verres, petit matériel divers.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- Deux élèves jouent le rôle de chefs de rang.

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	1/1