

## HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2019 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° 1

**Date :**

### **ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de restauration de l'hôtel La Sirène, vous réunissez deux nouveaux commis pour les former à la mise en place d'une pause classique pour dix personnes.

Vous définissez vos attentes en matière de nappage, de mise en place, de décoration et de service pour cette pause.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

### **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.
- L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant ou dans un salon de votre établissement.
- Mise à disposition du mobilier nécessaire à la réalisation de cette prestation.
- Matériel nécessaire pour la mise en place du café d'accueil (tasses et sous-tasses à café et à thé, cuillères, verres, carafes à jus de fruits, serviettes en papier, pot à lait, soucoupes...)
- Linge et matériel nécessaires au nappage d'un buffet, nappes, juponnage, épingles...
- 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
2019	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>1/2</b>

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2019 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 1****Date :****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**  
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

<b>DENRÉES</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Observations</b>
Café thermos	Litre	2	1,82	3,64	Les matières d'œuvre ne seront pas consommées
Thé	Sachet	5	0,06	0,30	
Lait froid	Litre	0,25	0,68	0,17	
Sucre enveloppé	Pièce	40	0,005	0,20	
Sachet aspartam	Pièce	12	0,014	0,17	
Jus d'orange	Litre	2	1,04	2,08	
Jus de pamplemousse	Litre	2	1,44	2,88	
Mini-viennoiseries assorties : Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches.	Pièce	8 de chaque sorte	0,15	4,80	
Coût matières total				14,24 €	
Coût matières moyen par candidat				1,78 €	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2019	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>2/2</b>