

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

DATE : LUNDI 22 MAI 2017 – MATIN

SUJET n° 7

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable commercial(e) dans l'hôtel-restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous recevez madame ou monsieur DRAYON, responsable d'une organisation syndicale de la région.

Elle ou il souhaite vous rencontrer pour organiser l'assemblée générale des sections départementales.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.



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

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
 - Séparer les consignes à destination des interrogateurs du sujet du candidat.
 - Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
 - Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.
 - Les candidats sont autorisés à utiliser la fiche de réservation éventuellement jointe à la plaquette de l'établissement.
- À dupliquer en autant d'exemplaires que de candidats.

Conditions de réalisation :

Plaquette mise à disposition par le centre d'examens en plusieurs exemplaires.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Situation de négociation dans une salle avec table ou bureau.

Le temps de lecture et de compréhension du sujet est limité à quelques minutes, incluses dans la durée de l'épreuve.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôles

Date : mercredi 13 septembre 2017.

Nombre de participants : 80 personnes dont 5 musiciens.

Déroulement de la manifestation :

- Assemblée générale à partir de 16h00 pour 50 personnes.
- Cocktail si possible en extérieur à 18h30 avec canapés et vin effervescent.
- Repas à partir de 20h30 pour 80 personnes.
- L'animation du cocktail et de la soirée sera assurée par un groupe de musique traditionnelle de la région.

Exigences particulières :

- Salon en théâtre pour l'assemblée générale avec vidéo projecteur, micro et accès wifi.
- Plan de salle pour le repas (tables rondes de 10 à 12 personnes, 1 table d'honneur pour 15 personnes).

Budget : 6 000 € maximum

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : Négociation - Vente	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	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 professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2017	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page / ATELIER	1/1

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

DATE : LUNDI 22 MAI 2017 – MATIN

SUJET n° 7

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Maître d'hôtel au restaurant de la plaque du centre d'exams, vous souhaitez mettre en place une nouvelle prestation sur la carte d'été : le melon du Sud-Ouest servi avec un verre de vin.
Vous dégustez les produits mis à disposition, vous identifiez et justifiez l'association que vous préconisez.

Puis vous présenterez un argumentaire commercial en justifiant et en commentant vos choix.



ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'exams.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes à destination des interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Créer une situation de restaurant.

Une table nappée.

Mettre à disposition les matériels (verres INAO, verres à vin, verre à eau, crachoir...) et les ingrédients nécessaires à la réalisation de la prestation (vin ouvert et rafraîchi en seau, melon entier pour le visuel et melon en quartier pour la dégustation, assiettes, couverts...).

Le candidat choisira la méthodologie, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

Produits : voir fiche technique jointe en **annexe n° 1**.

Critères d'évaluation :

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail Organisation du temps et de l'espace
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2017	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page / ATELIER	1/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 7

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)

ATELIER n° 2	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

DATE : LUNDI 22 MAI 2017 – MATIN

Nombre de candidats : 8

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Melon France Cal 12	Pièce	4	2,00	8,00	
VDL blanc ou rouge de type Pineau des Charentes	Bouteille	1	15,00	15,00	D'autres VDL ou VDN adaptés au melon peuvent convenir
AOP vin blanc sec type Entre deux Mers	Bouteille	1	7,00	7,00	

Coût matières total : **30,00 €**

Coût matières moyen par candidat : **3,75 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2017	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page / ATELIER	2/2