

<b>BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2017      Option A : Mercatique et gestion hôtelière</b>		
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 : MERCREDI 24 MAI 2017 – APRÈS-MIDI**

## **SUJET n° 12**

### **ATELIER n° 1 : Négociation - vente**

Responsable commercial(e) dans l'hôtel-restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous recevez madame ou monsieur SEYTOND, qui souhaite réunir parents et amis à l'occasion de leurs noces d'or (50 ans de mariage).

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 : dimanche 1<sup>er</sup> octobre 2017.

Nombre de participants : 70 personnes dont 10 enfants de 8 à 13 ans.

Déroulement de la manifestation :

- Apéritif à 11h30 avec canapés, vins ou boissons régionales, softs.
- Repas à 4 plats à partir de 12h30 entrecoupé de petites animations gérées par les invités et de musique et danse.

Exigences particulières :

- Tables rondes de 8 à 10 personnes.
- Prévoir piste de danse, sonorisation et micro.

Budget : selon plaquette du centre d'examen.

#### **Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 1 : Négociation - Vente</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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	<b>1/1</b>

<b>BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2017      Option A : Mercatique et gestion hôtelière</b>		
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 : MERCREDI 24 MAI 2017 – APRÈS-MIDI**

## **SUJET n° 12**

### **ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel du restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous assurez la présentation, le carafage et le service d'une bouteille de vin rouge jeune à une table de deux clients.

Vous leur présentez l'intérêt de cette technique pour ce type de vin et vous évoquez les autres techniques possibles pour le service des vins rouges.

Puis vous procédez à l'analyse sensorielle de ce vin.



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

#### **ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

- 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 divers, crachoir...) et les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une dégustation.

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 :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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	<b>1/2</b>

<b>BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2017      Option A : Mercatique et gestion hôtelière</b>		
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° 12**

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

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**DATE : MERCREDI 24 MAI 2017 – APRÈS-MIDI**

**Nombre de candidats : 8**

<b>DENRÉES</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Observations</b>
AOP Bordeaux ou autre vin rouge jeune AOP	Bouteille	8	7,50	60,00	

**Coût matières total :**

**60,00 €**

**Coût matières moyen par candidat :**

**7,50 €**

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	<b>2/2</b>