

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 : VENDREDI 19 MAI 2017 – APRÈS-MIDI**

## **SUJET n° 6**

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

Responsable commercial(e) dans l'hôtel-restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous recevez madame ou monsieur LETACT, responsable de la communication du club de football de la ville qui souhaite organiser, suite à l'évolution du club en ligue 1 l'an prochain, une manifestation pour présenter sa dernière recrue brésilienne.

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 : vendredi 30 juin 2017.

Nombre de participants : 400 personnes pour la séance d'autographes et 210 personnes au cocktail.

Déroulement de la manifestation :

- Conférence de presse à 14h30.
- Discours à 15h30 (présentation du joueur, remise du maillot du club floqué/numéroté).
- Séance d'autographes de 16h30 à 18h00.
- Cocktail dînatoire de 19h00 à 22h00.

#### **Exigences particulières :**

- Un salon en théâtre pour 60 personnes dont 25 journalistes, pour la conférence de presse avec estrade et sono.
- Un grand salon aménagé pour la séance d'autographes pour 400 personnes. Sécurité gérée par le service d'ordre du club.
- Un salon pour le cocktail. 4 écrans et vidéo projecteurs (fournis et installés par le club).

Budget : non déterminé mais conséquent.

#### **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

<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 : VENDREDI 19 MAI 2017 – APRÈS-MIDI**

## **SUJET n° 6**

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

Vous êtes Maitre d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens et vous effectuez la présentation, le débouchage et le service d'un vin effervescent à une table de 2 clients.

Vous réalisez la dégustation 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° 6**

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

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

**DATE : VENDREDI 19 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>
Crémant au choix du centre d'examens	Bouteille	8	5,00 €	40,00 €	

Coût matières total :

40,00 €

Coût matières moyen par candidat :

5,00 €

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>