

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 : MERCREDI 17 MAI 2017 - MATIN

SUJET n° 1

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable commercial(e) dans l'hôtel-restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous recevez madame ou monsieur DELANNOY qui envisage de faire le repas de leur anniversaire de mariage dans votre établissement.

Elle ou il souhaite, à travers les prestations proposées, faire découvrir aux invités la gastronomie de la région.

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 : samedi 19 août 2017.

Nombre de participants : 45 adultes, pas d'enfants.

Déroulement de la manifestation :

- Arrivée prévue vers 19h30. Cocktail apéritif au Champagne avec quelques canapés.
- Repas sous forme de buffet à partir de 20h30.
- Soirée dansante à l'issue du repas des noces de porcelaine (20 ans).
- Départ aux alentours de 01h00 du matin.

Exigences particulières :

- Champagne fourni par le client.
- Piste de danse et DJ.

Budget : 90 € maxi par participant.

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

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 17 MAI 2017 - MATIN

SUJET n° 1

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Maître d'hôtel dans le restaurant de la plaque du centre d'examen, vous décidez d'élaborer des cocktails afin d'améliorer l'animation dans ce service.

Vous réalisez un cocktail classique élaboré au shaker, pour deux personnes.



ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen.

- 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 :

Mise en situation du candidat :

Créer une situation de bar.

Mettre à disposition les matériels et ingrédients nécessaires à la réalisation de la prestation.

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° 1

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

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

DATE : MERCREDI 17 MAI 2017 - MATIN

Nombre de candidats : 8

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43		<p style="text-align: center;">Le coût moyen d'un cocktail est de 1,25 €</p> <p style="text-align: center;">Coût moyen par candidat : 2,50 €</p>
Tequila	Bouteille	1	12,00		
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Cognac	Bouteille	1	10,67		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Crème de cacao brun	Bouteille	1	15,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Vermouth rouge	Bouteille	1	9,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Limonade	Bouteille	1	3,18		
Soda	Litre	1	1,52		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop d'Orgeat	Bouteille	1	2,35		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,26		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,35		
Jus d'ananas	Litre	1	1,62		
Jus de citron	Litre	1	1,62		
Jus de cranberry	Litre	1	1,62		
Jus de tomate	Litre	1	1,97		
Nectar de passion	Bouteille	1	3,80		
Crème de coco	Brique	1	3,50		
Ananas frais	Pièce	1	2,50		
Oranges	Pièce	4	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	5	0,30		
Citrons verts	Pièce	8	0,80		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Tabasco	Flacon	1	2,61		
Worchestershire sauce	Flacon	1	2,42		
Sel de céleri	Pièce	1	1,95		
Angostura	Flacon	1	20,58		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04		
Menthe Fraîche	Botte	1	1,80		
Coût matières total :				Produits du bar mis à disposition	

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