

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 : JEUDI 18 MAI 2017 – MATIN

SUJET n° 3

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable commercial(e) dans l'hôtel-restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous recevez madame ou monsieur YMAHEL, responsable des équipements motards TOURINGSTAR qui souhaite organiser prochainement un repas prestige afin de présenter le tout dernier produit de la marque : le casque « Ironmultijet » et remercier par la même occasion ses collaborateurs pour les bons résultats de l'année écoulée.

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 21 juillet 2017.

Nombre de participants : 100 personnes pour la présentation du produit et l'apéritif ; 80 personnes (collaborateurs et leurs épouses) pour le repas qui suivra.

Déroulement de la manifestation :

- 19h00 : présentation du nouveau produit à la presse spécialisée suivi d'un apéritif.
- 20h30 : repas prestige.

Exigences particulières :

- Apéritif au Champagne avec quelques canapés.
- Repas prestige 3 plats minimum.

Budget : non déterminé

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 : JEUDI 18 MAI 2017 – MATIN

SUJET n° 3

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette, vous souhaitez étoffer votre carte en proposant des desserts à base de fruits frais du moment.

Vous décidez deux assiettes et réalisez un dessert à partir du panier qui vous est proposé, en mettant en avant le melon et les fraises.

Vous réalisez cette prestation en situation d'office.



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 :

Mise en situation du candidat :

Créer une situation de restaurant.

Mettre à disposition les matériels (assiettes différents modèles, couverts, saladiers, planches...) et les ingrédients nécessaires à la réalisation de la prestation.

Une table nappée et dressée pour 2 couverts et une table buffet nappée.

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° 3

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

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

DATE : JEUDI 18 MAI 2017 – MATIN

Nombre de candidats : 8

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	Total	Observations
Oranges	Kg	1	2,2	2,2	
Kiwi	Pièce	8	0,5	4	
Fraises	Kg	1	6	6	
Pommes Granny Smith	Kg	0,5	2,5	1,25	
Citrons jaunes	Pièce	4	0,3	1,2	
Sucre semoule	Kg	1	1,1	1,1	
Sucre glace	Kg	0,25	1,5	0,375	
Groseilles	Kg	0,25	8	2	
Menthe fraîche	Botte	1	1,8	1,8	
Melon portion	Pièce	8	1,5	12	
VDL rouge	Bouteille	0,5	6,5	3,25	
Liqueur de fraise	Bouteille	0,5	12,5	6,25	
Coulis de fruits rouges	Bouteille	1	4,5	4,5	
Glace/sorbet au choix	Litre	1	5,5	5,5	

Cout matières total : **58,00 €**

Cout matières moyen par candidat : **7,25 €**

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