

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 – APRÈS-MIDI

SUJET n° 8

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable commercial(e) dans l'hôtel-restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous recevez madame ou monsieur DELMONT, secrétaire général de monsieur le préfet de région qui souhaite inviter les entrepreneurs et les élus de la région pour une réception mettant en avant la gastronomie des régions.

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 : jeudi 14 juillet 2017.

Nombre de participants : 100.

Déroulement de la manifestation :

- Arrivée prévue pour 13h30.
- Repas sous forme de buffet debout de préférence en extérieur.
- Fin prévue aux alentours de 15h30.

Exigences particulières :

- Plusieurs buffets thématiques autour des spécialités régionales.
- Prévoir podium et sono pour le discours du préfet.

Budget : non défini mais confortable.

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 – APRÈS-MIDI

SUJET n° 8

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous constatez un regain d'intérêt envers les prestations finalisées devant la clientèle.

Avec l'objectif d'attirer cette clientèle exigeante, vous réalisez un steak tartare que vous servez à un de vos clients.



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 et les 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° 8

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

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

DATE : LUNDI 22 MAI 2017 – APRÈS-MIDI

Nombre de candidats : 8

Denrées	Quantités	Unités	Prix unitaire	TOTAL
Bœuf haché	1,6	Kg	14,00	22,40
Oignon <u>haché</u>	0,200	Kg	0,70	0,14
Persil <u>haché</u>	1	Bouquet	0,80	0,80
Câpres	1	Pot	4,50	4,50
Œuf	8	Pièce	0,20	1,60
Cornichons <u>hachés</u>	0,100	Kg	4,50	0,45
Moutarde	0,5	Kg	1,20	0,60
Huile de tournesol	0,5	Litre	1,15	0,58
Ketchup	1	Flacon	1,50	1,50
Tabasco	1	Flacon	2,80	2,80
Sauce Anglaise	1	Flacon	2,30	2,30
Cognac	0,5	Bouteille	10,50	5,25
Citron	4	Pièce	0,30	1,20
Sel	PM	PM	PM	PM
Poivre du moulin	PM	PM	PM	PM

Coût matières total : **44,12 €**

Coût matières moyen par candidat : **5,51 €**

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