

| BTS Hôtellerie - Restauration Session 2018 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

Date : Jeudi 24 mai 2018 - Matin

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel de la plaquette du centre d'examens, en l'absence du sommelier, vous devez effectuer à une table de deux clients le carafage et le service d'un vin rouge.

Vous leur faites une dégustation commentée de ce vin et proposez des accords mets et vins possibles avec les prestations de la carte de l'établissement.



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

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, comprenant une table dressée pour 2 personnes avec un guéridon.

Mettre à disposition tous les matériels nécessaires au service des vins (seaux, paniers, carafes, bougies, stand à vin, dessous de carafe, assortiment de verres...)

Le candidat choisira la méthodologie et les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés.

Plaquette mise à disposition par le centre d'examens.

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 |
|---------|------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| 2018 | 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 |

| 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**Date : Jeudi 24 mai 2018 - Matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

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

Nombre de candidats : 8

| DENRÉES | Unités | Quantités | Prix unitaire | TOTAL | Observations |
|-------------------------------------------------|-----------|-----------|---------------|----------------|--------------|
| Vin rouge jeune au choix du centre d'examens | Bouteille | 8 | 6,00 | 48,00 | |
| Coût matières total | | | | 48,00 € | |
| Coût matières par candidat | | | | 6,00 € | |

| | | | |
|---------|------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| SESSION | EXAMEN | Durée | 30 minutes |
| 2018 | 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 |