

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**DATE : Mercredi 22 mai 2013 Matin****SUJET n° 1****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous êtes soucieux de la qualité de service dans votre établissement et vous décidez de carafier certains vins de votre carte.

Vous réunissez deux de vos chefs de rang afin de les former à cette technique après en avoir rappelé les objectifs.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

- Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont donc indissociables.
- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes de l'interrogateur du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats

**Conditions de réalisation :**

Le candidat dispose de 10 minutes de préparation incluses dans les 30 minutes de l'épreuve.

L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant de votre établissement.

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- buffet ou console pour le matériel, table dressée de deux couverts et guéridon, table pour le jury.
- matériel nécessaire au carafage et au service des vins
- un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « Les Sources » à disposition du candidat.
- un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- deux élèves chef de rang.

**PRODUITS :** Voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 3 : ANIMATION et ORGANISATION</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
Organisation du travail	Qualité de la préparation - Organisation dans le temps
Techniques mises en œuvre	Logique de la démarche utilisée Méthodologie de l'animation et/ou de la démonstration
Capacité à communiquer, à animer une équipe	Capacité à communiquer et/ou à animer une équipe Dynamisme, structure des explications
Connaissances professionnelles	Connaissance des prestations, des produits, du matériel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2013	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>1/2</b>

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2013 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**SUJET n° 1****DATE : Mercredi 22 mai 2013 Matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**  
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 3      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
AOC Bordeaux Supérieur 2011(si possible ce millésime)	Blle	8	6,00	48,00	

Coût matières total : 48,00 €

Coût matières par candidat : 6,00 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2013	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>2/2</b>