

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
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 Après-midi**SUJET n° 2****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Vous êtes responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources ».

Vous devez servir le cocktail d'inauguration d'une nouvelle gamme de produits de beauté qui sera lancé sur le marché très prochainement. Une douzaine de directeurs régionaux ont été conviés à ce cocktail.

Vous disposez de deux chefs de rang pour assurer la mise en place et le service de cette prestation. Les clients ont choisi la « Formule Champagne ».

Vous réunissez vos deux chefs de rang afin de leur donner les consignes de nappage, de mise en place et de service pour cette prestation.

✂

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

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, buffet, nappes et juponnage, table jury.
- matériel nécessaire au service d'un cocktail (12 personnes).
- 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 :

Atelier 3 : ANIMATION et ORGANISATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION
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	1/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
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° 2**DATE : Mercredi 22 mai 2013 Après-midi****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
Champagne	Btlle	2	13,00	26,00	
Jus d'orange	Btlle	1	1,50	1,50	
Jus de pamplemousse	Btlle	1	1,50	1,50	
Jus d'ananas	Btlle	1	1,50	1,50	
Whisky	Btlle	1	16,00	16,00	
Vichy Célestin	Btlle	1	1,00	1,00	
Volvic	Btlle	1	1,00	1,00	
Bièrre 75 cl	Btlle	1	3,00	3,00	
Porto	Btlle	1	10,00	10,00	
Cacahuètes	Kg	0,200	5,00	1,00	
Biscuits apéritif	Pq	1	3,50	3,50	

Coût matière total :

66 €

Coût matière par candidat :

8,25 €

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	2/2