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 : Lundi 27 mai 2013 Matin

SUJET n° 7

ATELIER n° 1 : Vente - communication

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous accueillez Madame et/ou Monsieur LOQUETTI, fondateur(trice) de l'association « LOCAVORE* » qui désire(nt) organiser un séminaire sur le thème « consommer responsable, consommer régional ».

Vous proposez des prestations adaptées à ce type de manifestation.

*Mouvement prônant la consommation de nourriture produite dans un rayon de 100 à 250 km maximum autour de son domicile.

✂ -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 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 temps de lecture et de compréhension du sujet est limité à quelques minutes incluses dans la durée de l'épreuve.
Plaquette nationale mise à disposition par le chef de centre d'examens en plusieurs exemplaires.
Les candidats sont autorisés à utiliser la fiche de réservation banquet jointe à la plaquette (à dupliquer en autant d'exemplaires que de candidats).
Situation de négociation dans une salle avec table ou bureau.
Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôle, le jury étant les clients.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôle :

Dates : samedi 21 juillet 2013.
Nombre de clients : 50 personnes.
Déroulement de la manifestation :
- Arrivée échelonnée entre 7H30 et 8H30.
- Pauses à 10H00 et 15H30.
- Déjeuner à 12H00, d'une durée maximale de 1H30.

Les clients sont sensibles à l'utilisation de produits locaux ainsi qu'à l'utilisation de consommables écologiques (feuilles de papier recyclées...).
Matériel et équipements souhaités : Ecran et vidéo projecteur, micro, estrade, matériel de prise de notes. Bouteille d'eau plate.
Budget : non déterminé, mais limité.

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : VENTE - COMMUNICATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil et de vente,	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 professionnels