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

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° 2 : Réalisation d'une prestation technique

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous prenez la commande d'un vin moëlleux à une table de deux clients pour accompagner leur dessert.

Ils souhaitent le déguster selon vos conseils. Vous débouchez, servez et dégustez ce vin avec eux. Vous proposez par ailleurs, des desserts en accord avec ce vin.

✂ -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 :

- Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique en salle. Table dressée pour 2 couverts avec un guéridon.
- Stand à vin, matériel lié au service et à la dégustation de vin.
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés
- Le jury joue le rôle de clients

PRODUITS : Voir fiche technique jointe en **annexe 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
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

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° 7

DATE : Lundi 27 mai 2013 Matin

FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre
(destinée aux membres du jury)

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unit.	TOTAL	Observations
AOC Monbazillac	Bouteille	8	6,00	48,00	

Coût matière total : 48,00 €

Coût matière par candidat : 6,00 €