

**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 : Mardi 28 mai 2013 Matin****SUJET n° 9****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous souhaitez proposer un nouveau vin effervescent demi-sec que vous servirez avec certains desserts de la carte du restaurant.

Vous réunissez deux de vos chefs de rang pour déguster ce nouveau produit afin de les former à la commercialisation de ce dernier.



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

**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 nappée, table jury.
- matériel de dégustation de vin.
- 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° 9****DATE : Mardi 28 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 Unit.	TOTAL	Observations
Blanquette de Limoux demi-sec	Blle	3	10 €	30 €	

Coût matières total : 30,00 €Coût matières par candidat : 3,75 €

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>