

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 : Mardi 28 mai 2013 Après-midi**SUJET n° 10****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Vous êtes responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources ». Votre établissement propose en location six salons modulables et cette activité prend de l'ampleur tous les ans.

La clientèle d'affaires qui réserve les salons bénéficie d'une pause classique le matin.

Vous réunissez vos deux nouveaux chefs de rang pour les former au dressage d'une pause classique pour 10 personnes à l'aide du matériel et des produits mis à votre disposition.



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

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, nappe, juponage, table jury.
- matériel de cafétéria nécessaire à la mise en place d'une pause pour 10 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° 10**DATE : Mardi 28 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	Observation
Mini viennoiseries	Pièce	20	0,50 €	10,00 €	
Jus d'orange	Litre	1	1,50 €	3,00 €	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,50 €	1,50 €	
Lait	Litre	1	1,20 €	1,20 €	
Thermos eau chaude	Vide	1	-	-	
Thermos café	Vide	1	-	-	
Eau minérale Volvic en verre	Litre	1	1,00 €	1,00 €	
Eau minérale Vichy Célestin en verre	Litre	1	1,00 €	1,00 €	
Sucres morceaux enveloppés	Kg	0,5	1,62 €	0,81 €	
Thé nature sachet	Pièce	10	0,10	1,00 €	
Décoration florale	Pièce	1	10,00 €	10,00 €	
Citron	Pièce	2	0,40 €	0,80 €	
Coût matières				28,81 €	
Coût matières moyen par candidat				3,60 €	

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