

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 21 mai 2012 Matin**SUJET n° 1****ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous profitez de l'arrivée de deux nouveaux chefs de rang pour réaliser une formation sur la préparation et le service du petit déjeuner continental en chambre.

À l'aide du matériel et des produits mis à votre disposition, vous fixez vos exigences pour la mise en place et le service d'un plateau pour 2 personnes.

**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 interrogateurs 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.

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- Un buffet avec tout le matériel de PDJ (thermos, tasses, sous tasses, sucriers, verres, cuillères à café, à moka, théières, plateau petits déjeuner, panier, couverts...) et linge correspondant.
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec des feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle de chefs de rang.
- Mise à disposition de la plaquette nationale.

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
2012	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

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2012 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

SUJET n° 1**DATE : Lundi 21 mai 2012 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 unitaire	TOTAL	Observations
- Café (thermos)	Litre	2	2,00	4,00	
- Thermos eau chaude	Litre	2	-		
- Lait chaud (thermos)	Litre	1	1,00	1,00	
- Lait froid	Litre	1	1,00	1,00	
- Sachet chocolat	Pièce	8	0,20	1,60	
- Sachet de thé nature	Pièce	8	0,05	0,40	
- Sucre blanc emballé	Pièce	20	0,005	0,10	
- Confiture (assortiment de petit pot)	Pièce	8	0,10	0,80	
- Miel (petit pot)	Pièce	4	0,230	0,92	
- Jus d'orange	Litre	1	1,20	1,20	
- Jus de pamplemousse	Litre	1	1,40	1,40	
- Mini viennoiseries (assortiment)	Pièce	8	0,20	1,60	
- Petits pains	Pièce	4	0,25	1,00	
- Micro beurre (10 g)	Pièce	8	0,10	0,80	
- Citron	Kg	0,200	1,30	0,26	

Coût matière total : 16,08 €
 Coût matières par candidat : 2,01 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2012	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