

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation - Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 6**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Dans le cadre d'une semaine à thème « Terre et Mer », vous décidez de mettre en place un hors d'œuvre appelé « Variations autour du saumon ».

Cette prestation est réalisée à l'office, pour une personne.

Vous commentez et justifiez vos choix.

✂ - - - - -

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) 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
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :**Mise en situation du candidat :**

- Cet atelier se déroule en salle de restaurant avec mise à disposition sur un buffet de tout le matériel, les denrées et le linge nécessaire à la réalisation de cette prestation.
- Une table dressée de deux couverts.
- Le candidat choisira la méthode, le matériel et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

Consignes Jury

Le candidat sera encouragé à présenter différentes préparations

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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 du temps et de l'espace
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

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0.25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS

Sujet n° 6

Date : mercredi 11 mai après-midi

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1**Base : 8 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Pamplemousse rose	Pièce	4	0,60	2,40	
Pamplemousse jaune	Pièce	4	0,60	2,40	
Citrons	Pièce	8	0,15	1,20	
Tomates	Kg	1	1.10	1.1	
Concombre	Pièce	1	1	1	
Avocat	Pièce	4	1,17	4,68	
Ciboulette émincée	Botte	1	1,00	1,00	
Crème fouettée	Litre	1	2	2	
Raifort râpé	Verre	1	1,60	1,60	
Saumon cru « filet »	Kg	0.8	10	8	
Tranches de saumon fumé	kg	0.8	28,00	22.4	
Œufs de lump rouges	Bocal	1	2,20	2,20	
Œufs de lump noirs	Bocal	1	2,20	2,20	
Crevettes saumure	Kg	0,500	9,00	4,50	
Mayonnaise	Litre	1	2,00	2,00	
Huile d'olive	Litre	1	1.2	1.2	
Oeuf	Pièce	8	0.20	1.6	
Assaisonnements divers : Sel, poivre, ketchup, tabasco, Sauce anglaise, paprika.	PM			2,00	

Coût matière total : 63.48Coût matière par candidat : 7.93

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0.25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 7

ATELIER n° 1 : Négociation - vente

Responsable commercial de votre établissement, vous recevez monsieur et madame BRUNET de l'association « Rêves-Aventures ». Ils proposent des séjours à l'étranger alliant le sport et la culture.

Monsieur et Madame BRUNET souhaitent organiser un repas afin de réunir les membres de l'association, comme ils le font chaque année dans votre établissement.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation..

✕

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- 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.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Plaquette mise à disposition par le centre d'examen.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Mise en situation du candidat :

- Une table ou un bureau.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôles :

- Date : le vendredi 10 juin 2005 au soir.
- Arrivée des clients vers 20H00.
- Nombres de participants : 80.
- Les membres du jury proposeront au candidat un repas de type banquet assis avec un menu à 4 plats, deux vins, eaux et cafés compris.
- Budget : entre 40 et 60 € par personne tout compris.
- Cette association organise depuis 3 ans leur repas dans cet établissement.

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : NÉGOCIATION - VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	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 professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/1

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation - Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 7**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Dans le cadre d'une soirée à thème sur les départements français d'Outre-Mer, vous décidez de valoriser l'ananas.

Vous réalisez un dessert flambé pour 2 personnes.

Vous commentez et justifiez vos choix.

✂ - - - - -

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) 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
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :**Mise en situation du candidat :**

- Cet atelier se déroule en salle de restaurant.
- Mise à disposition sur un buffet de tout le matériel nécessaire à la réalisation de cette prestation ainsi que les denrées.
- Un guéridon pour la préparation devant les clients.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

Produits : voir fiche jointe en annexe n° 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 du temps et de l'espace
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

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Etudes et réalisations techniques : Epreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS**Sujet n° 7****Date : jeudi 12 mai matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Cognac	Bouteille	0.2	9.15	17.30	
Cointreau	Bouteille	0.2	12.96		
Grand marnier	Bouteille	0.2	12.20		
Rhum brun	Bouteille	0.2	13.72		
Kirsch	Bouteille	0.2	15.24		
Rhum blanc	Bouteille	0.2	15.20		
Malibu	Bouteille	0.2	12.20		
Jus d'orange	Litre	1	1.05	1.05	
Jus d'ananas	Litre	1	1.05	1.05	
Menthe fraîche	Botte	1	1.50	1.50	
Citron	Pièce	8	0.30	2.40	
Carambole	Pièce	2	0.80	1.60	
Ananas	Boîte	5	1.10	5.50	
Beurre	Kg	0.250	4.60	1.15	
Sorbet coco	Litre	1	4.57	4.57	
Sucre semoule	Kg	0.500	1.00	0.50	

Coût matière total : 41.32 €Coût matière par candidat : 5.16 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0.25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 8**ATELIER n° 1 : Négociation - vente**

Responsable du service « banquets et réceptions », vous recevez Madame et Monsieur COUTURE, Société « Couture & Co », qui souhaitent organiser une présentation de mode dans votre établissement.

Les organisateurs et l'équipe technique seront au nombre de 16.

Le public sera composé de 80 personnes (presse spécialisée, professionnels et personnalités).

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation..

✕ - - - - -

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- 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.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Plaquette mise à disposition par le centre d'examen.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Mise en situation du candidat

- Table ou bureau.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôles

- Date envisagée : mardi 14 juin 2005.
- Horaires : équipe technique : 9 heures ; public et défilé de 18 à 20 h.
- Budget non défini.
- Prévoir la scène
- La sonorisation et l'éclairage sont amenés par la société.
- Problème d'assurance pour la sécurité de la collection
- Une chambre pour stocker les vêtements, une autre pour les vestiaires...
- Prévoir un cocktail en clôture .

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : NÉGOCIATION - VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	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 professionnel

SESSION 2005	EXAMEN	Durée	30 minutes
	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/1

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 8

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Vous êtes chargé(e) de la vente et du service des digestifs en salle de restaurant.

Deux clients désirent commander une eau-de-vie blanche et une eau de vie brune et vous demandent conseil.

Vous réalisez le service de ces deux eaux-de-vie à la table des clients.

Vous présentez les produits et vous justifiez les techniques de service.

✂ -----

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) 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
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Mise en situation du candidat

L'épreuve doit se dérouler au bar ou dans la salle de restaurant de l'établissement.

Prévoir : Matériel nécessaire à la réalisation du service des digestifs.

Produits : voir fiche jointe en annexe n° 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 du temps et de l'espace
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

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0.25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS**Sujet n° 8****Date : jeudi 12 mai après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Eau de vie de poire	bouteille		22		Prix moyen par candidat 2,00
Kirsch	bouteille		15,50		
Gin	bouteille		11,50		
Téquila	bouteille		12,00		
Vodka	bouteille		11,00		
Cognac V.S.O.P	bouteille		12,00		
Armagnac	bouteille		14,00		
Calvados	bouteille		14,00		
Scotch Whisky	bouteille		12,50		
Rhum Brun	bouteille		14,00		

Coût matière total :

Coût matière par candidat :

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0.25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 9**ATELIER n° 1 : Négociation - vente**

Responsable commercial de votre établissement, vous avez rendez-vous avec M. GENEVOIS, jeune peintre régional.

Il souhaite effectuer une exposition pendant un week-end dans un de vos salons.

L'inauguration se ferait le vendredi soir.

M. GENEVOIS vous sollicite pour l'organisation de ce cocktail d'inauguration.

✕ - - - - -

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- 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.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Plaquette mise à disposition par le centre d'examen.

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôles, les membres du jury étant les clients.

Mise en situation du candidat

- Table ou bureau.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôles

- Date : Vendredi 3 juin 2005(inauguration) ; samedi 4 juin au dimanche 5 juin 2005
- Horaires : 17 heures à 20 heures (vendredi) ; 9 heures à 17 heures (samedi et dimanche)
- Problème de l'assurance pour les toiles
- Environ 50 personnes pour l'inauguration
- Eclairage, panneaux d'exposition (cymaises), décoration florale et sonorisation à prévoir
- Budget non défini.

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : NÉGOCIATION - VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	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 professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0.25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/1

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 9

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Vous êtes assistant Maître d'Hôtel dans l'établissement (cf plaquette).

Vous vous êtes aperçu que la clientèle demandait à nouveau certaines préparations effectuées en salle de restaurant.

Vous proposez de mettre en place à la carte **LE STEAK TARTARE**.

Vous réalisez au guéridon cette prestation pour 1 personne.



ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) 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
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

Conditions de réalisation :

Mise en situation du candidat

- Cet atelier se déroule en salle de restaurant
- Une table nappée et un guéridon
- Le matériel nécessaire pour la réalisation du steak tartare.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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 du temps et de l'espace
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

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0.25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION et CONNAISSANCE des BOISSONS

Sujet n° 9

Date : vendredi 13 mai matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

Base : 8 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Bœuf haché	kg	1,200	15	18	
Œuf	Pièce	8	0,2	1,60	
Cognac	Cl	8	0,3	2,40	
Câpres	Pot	1	2	2	
Oignon haché	Kg	0,5	1	0,50	
Persil	Bouquet	1	0,8	0,80	
Ketchup		PM			
Worchestershire sauce		PM			
Tabasco		PM		2,00	
Huile		PM			
Moutarde		PM			
Sel, poivre		PM			

Coût matière total : 27,30 €

Coût matière par candidat : 3,41 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2