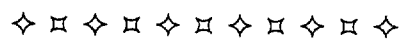


SUJET n° 6

(7 pages)



HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

SUJET n° 6

ATELIER n° 1 : Vente - communication

Responsable du service commercial, vous recevez M.GRIFFONDOR qui souhaite organiser une prestation de mode avec défilé de mannequins, sur le thème du mariage, dans votre établissement.

Il souhaite livrer et entreposer sa collection la veille.

Vous proposez les prestations adaptées à ce type de manifestation.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

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

Vous êtes Maître d'hôtel au restaurant « HANSI ».

Dans le cadre d'un buffet sur les produits de la mer, vous êtes amené(e) à réaliser deux assiettes de saumon fumé, tranché au buffet et servies à une table de 2 couverts.

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

Sujet n° 6**Date : mercredi 11 mai 2005 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit .	TOTAL	Observations
Bande de saumon fumé de Norvège non tranchée	Kg	1,5	25,00	37,50	
Citron jaune	Pièce	4	0,30	1,20	
Citron vert	Pièce	4	0,50	2,00	
Tomate cerise	Barquette	1	3,20	3,20	
Aneth	Botte	1	0,90	0,90	
Oignons	Pièce	1	0,10	0,10	
Salade laitue	Pièce	½	0,60	0,30	
Pain de mie tranché toasté	Pièce	½	1,20	0,60	
Beurre	Kg	0,250	4,00	1,00	

Coût matière total : 46,80 €Coût matière par candidat : 5,85 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

SUJET N° 6**ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Vous êtes responsable du bar le « GRETEL ».

Après plusieurs plaintes de clients au bar sur le service du Gin Fizz, vous organisez un rappel sur l'élaboration et la commercialisation de ce cocktail à l'attention de vos 2 commis barmen.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation		2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

Sujet n° 6**Date : mercredi 11 mai 2005 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 2****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Gin	Btlle	1	11,50	11,50	
Jus de citron (Pulco)	Litre	1	2,78	2,78	
Soda	Btlle	1	1,00	1,00	
Citrons	Pièce	8	0,30	2,40	
Sucre en poudre	Kg	0,500	1,50	0,75	

Coût matière total : 18,43 €Coût matière par candidat : 2,30 €

SESSION 2005	EXAMEN	Durée	30 mn
	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

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation		2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

SUJET n° 6**ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Responsable de la restauration, vous décidez de mettre en place à votre carte un duo de Munster.

Vous désirez favoriser la vente du vin au verre avec cette assiette de fromage. À cet effet, vous recevez votre fournisseur de vin qui vous présente 2 produits différents.

Vous évaluez ces produits et vous en sélectionnez un en argumentant et justifiant vos choix.

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

Sujet n° 6**Date : mercredi 11 mai 2005 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 4****ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Munster frais	Pièce	1	2,10	2,10	
Munster affiné	Pièce	1	2,10	2,10	
AOC Alsace Gewurztraminer	Btlle	2	10,00	20,00	
AOC Saint Nicolas de Bourgueil	Btlle	2	6,00	12,00	

Coût matière total : 36,20 €Coût matière par candidat : 4,52 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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

SUJET n° 7

(7 pages)



Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

SUJET n° 7**ATELIER n° 1 : Vente - communication**

Les laboratoires « POUJOL » souhaitent organiser un séminaire d'une journée pour présenter leurs nouveaux produits cosmétiques à leurs meilleurs clients.

Les conjoints et conjointes sont conviés au cocktail de fin de journée.

Vous êtes chargé(e) de mettre en place l'organisation de ce séminaire.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

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

Maître d'hôtel de la « WINSTUB », vous souhaitez dynamiser les ventes de desserts auprès des enfants. Vous créez en ce sens une assiette de fruits frais destinée à votre jeune public.

Vous prenez connaissance des produits et du matériel mis à votre disposition et réalisez deux desserts identiques.

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

Sujet n° 7

Date : jeudi 12 mai 2005 matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

ATELIER n° 2

ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Pommes Golden	Kg	2	1,50	3,00	
Poires	Kg	2	2,90	5,80	
Bananes	Kg	2	1,32	2,64	
Caramboles	Pièce	8	1,25	10,00	
Fraises	Kg	1	3,85	3,85	
Kiwis	Pièce	8	0,30	2,40	
Groseilles	Kg	0,500	9,00	4,50	
Oranges	Kg	2	1,20	2,40	
Sucre semoule	Kg	0,500	1,50	0,75	
Cerises confites	Kg	0,250	6,60	1,65	
Angélique confite	Kg	0,250	7,00	1,75	
Noix de coco râpée	Kg	0,250	2,77	0,70	
Citrons jaunes	Pièce	8	0,30	2,40	
Menthe fraîche	Bouquet	1	0,60	0,60	
Chocolat vermicelle	Kg	0,200	6,80	1,36	
Confiture de fraises	Kg	0,200	2,50	0,50	
Sauce chocolat	Flacon	1	2,10	2,10	
Langues de chat	Paquet	1	1	1,00	

Coût matière total : 47,40 €

Coût matière par candidat : 5,93 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation		2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

SUJET n° 7**ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Maître d'hôtel au restaurant « HANSI », vous souhaitez dynamiser la vente des vins au verre avec le fromage.

À cet effet, vous proposez à vos 2 chefs de rang la dégustation de 2 vins et 2 fromages, afin de choisir la meilleure association entre les vins et les fromages proposés. Vous proposez les actions commerciales possibles à mettre en place pour promouvoir ce type de prestation.

Sous épreuve : Service et commercialisation		2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

Sujet n° 7

DATE : jeudi 12 mai 2005 matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Roquefort	Kg	0,800	15,00	12,00	
Valençay	P	3	4,50	13,50	
<i>Vin blanc liquoreux :</i> Monbazillac, Jurançon moelleux ou équivalent	Btlle	2	8,00	16,00	
<i>Vin rouge léger</i> AOC Anjou rouge, Menetou Salon rouge ou équivalent	Btlle	2	5,00	10,00	

Coût matière total : 51,50 €

Coût matière par candidat : 6,44 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 mn	Coef 0,5

SUJET n° 7**ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Responsable de la restauration au restaurant « HANSI » vous décidez d'évaluer et de contrôler le travail effectué au bar lors du service des digestifs.

Aujourd'hui vous contrôlez le service d'une eau-de-vie blanche et d'une eau-de-vie brune effectué par le commis de bar.

Vous observez et évaluez sa prestation. Vous prenez les décisions qui s'imposent.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation		2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication		30 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique		30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation		30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation		30 mn	Coef 0,5

Sujet n° 7

Date : jeudi 12 mai 2005 matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

ATELIER n° 4	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unit.	TOTAL	Observations
Armagnac	Bille	1	10,18	10,18	Tous les produits ne seront pas consommés
Cognac	Bille	1	9,50	9,50	
Kirsch	Bille	1	16,45	16,45	
Mirabelle	Bille	1	10,22	10,22	
Calvados	Bille	1	15,60	15,60	

Coût matière total : 61,95 €

Coût matière par candidat : 7,74 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	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