

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 : 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° 2**ATELIER n° 1 : Vente - communication**

Vous êtes responsable commercial au sein de l'hôtel des « DEUX RIVES ».

Vous accueillez l'entraîneur de l'équipe de football de la région. Il souhaite fêter les bons résultats en organisant une soirée dans votre établissement.

À cette occasion, le meilleur joueur du championnat recevra une récompense remise par une personnalité reconnue du football.

Vous prévoyez l'organisation et les prestations de cette soirée.

✂

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

- Plaquette nationale mise à disposition par le chef de centre d'examens.
- Situation de négociation dans une salle avec table ou bureau

Cette épreuve se déroule sous la forme d'un jeu de rôle, le jury étant les clients.

Informations à délivrer au cours du jeu de rôle :

- Date : 25 Juin 2005
- Discours prévu lors de la réception
- Budget non défini
- Nombre de clients : 90 personnes dont 10 enfants
- heure d'arrivée : 19h30

Critères d'évaluation :

Atelier 1 : VENTE - COMMUNICATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Techniques d'accueil et de vente.	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 professionnels

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
EPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	1/1

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

Sommelier au restaurant « HANSI », vous effectuez le débouchage, le décantage et le service d'un vin rouge à une table de deux clients (membres du jury).

Vous faites une dégustation de ce vin.

✕

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 :

L'épreuve se déroule au restaurant.

Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation technique (table nappée et dressée pour 2 clients, matériel de restaurant, matériel pour le service du vin au restaurant, différents verres, etc.)

Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examens.

PRODUITS : Voir fiche technique jointe en **annexe 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
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 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	1/2

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° 2

Date : lundi 09 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
Vin rouge de garde ayant au moins 5 ans de vieillissement (au choix du centre d'examen)	Bouteille	8	7,00	56,00	

Coût matière Total :

Coût matière par candidat :

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
EPREUVE	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° 2**ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Responsable des banquets à l'hôtel des «DEUX RIVES», vous êtes chargé(e) d'organiser un dîner pour 140 couverts dans une semaine, selon le menu et les boissons proposés en annexe 1.

Vous venez d'engager un nouveau Maître d'hôtel banquet et un sommelier, vous donnez les consignes sur le déroulement global de la manifestation et sur le service.

Vous effectuez une mise en place type, en fonction du menu en annexe 1.

**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. L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant de votre établissement.

Prévoir :

- Le matériel nécessaire sur console pour une mise en place banquet (différentes assiettes, verrerie, couverts, etc.)
- Une table de restaurant nappée
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleur.
- 2 élèves jouent le rôle du Maître d'hôtel et du sommelier

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 mn
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option E : Art culinaire, art de la table et du service		Coefficient:	0,5
EPREUVE	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 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° 2**DATE : lundi 09 mai 2005 après-midi****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1**

<u>menu proposé :</u>	<u>boissons proposées</u>
Mise en bouche : mini tarte flambée	Coupe de Crémant d'Alsace
Foie gras de canard en brioche	AOC Alsace Grand cru Pinot gris
Raviole de Saint-Jacques	Schlumberger Saering
Filet de bœuf sauce au Pinot Noir, légumes du marché	AOC Alsace Pinot Noir
Croustillant de Munster et son mesclun de salade	AOC Alsace Gewurztraminer
Soufflé glacé au pain d'épices	Verre de liqueur de Pain d'épices
Café et Macaron de Nancy	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
EPREUVE	Epreuve 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° 2**ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Responsable de la restauration au restaurant « HANSI », vous souhaitez améliorer la qualité de vos assiettes de saumon fumé.

Vous évaluez la qualité des deux assiettes présentées.

**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 :

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

Prévoir :

- Un buffet nappé
- Le matériel et le linge de restaurant nécessaire à la réalisation de la prestation
- 2 assiettes de saumon fumé présentant chacune 5 erreurs

Exemples d'erreurs : mauvais choix de matériel, mauvaise organisation, mauvais choix de produits, mauvaise présentation, hygiène non respectée...

PRODUITS : voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

Critères d'évaluation :

Atelier 4 : CONTRÔLE – ÉVALUATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Évaluation et/ou contrôle	Capacité à analyser une situation ou capacité à évaluer la qualité de produits ou matériels
Méthodes et/ou techniques mises en œuvre	Méthodologie de contrôle ou d'évaluation de qualité Observation, analyse comparative, dégustation
Connaissances professionnelles	Connaissance des prestations, des produits, du matériel
Compétences de responsable / décisionnaire	Capacité à proposer des solutions ou à prendre des décisions pertinentes en rapport avec des objectifs

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	1/2

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° 2**Date : lundi 09 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
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 2005	EXAMEN	Durée	30 mn
	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
EPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	2/2