

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

Vous recevez M. SAVAGNIN, président du club des Épicuriens Oenophiles, qui souhaite organiser un dîner dégustation de 40 couverts au restaurant « HANSI ».

Le thème de l'Alsace est retenu pour cette soirée.

Vous proposez les prestations appropriées à ce type de manifestation.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.

Les ateliers d'un même numéro 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 : 3 juin 2005
- Horaire : 19h30
- M. SAVAGNIN fera un commentaire de chaque vin dégusté, prévoir une sonorisation
- Table ronde de 6 couverts si possible
- Menu souhaité : mise en bouche, une entrée froide ou chaude, un poisson, un plat chaud, un fromage, un dessert, café
- Demander un accord mets et vin horizontal
- Budget : 80 à 90 € par personne

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
ÉPREUVE	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° 5**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

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

Vous souhaitez inscrire à votre carte des vins un nouveau produit que vous proposerez avec votre gamme de desserts du restaurant.

Votre négociant vigneron vous propose 2 vins différents : un vin doux naturel et un vin blanc liquoreux.

Vous procédez à la dégustation commentée de ces 2 vins et justifiez vos choix.

✂

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.

Les ateliers d'un même numéro 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 :

Mise à disposition d'un guéridon pour la dégustation et du matériel nécessaire (seaux, choix de verrerie dont verres INAO, stand, assiettes, ...).

Le rôle du négociant est tenu par le jury.

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° 5**Date : mercredi 11 mai 2005 matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit .	TOTAL	Observations
Vin doux naturel : Banyuls rouge	Bouteille	2	8,00	16,00	
Vin blanc moelleux ou liquoreux : (Vin au choix du centre d'examen)	Bouteille	2	8,00	16,00	

Coût matière total	:	<input type="text" value="32,00 €"/>
Coût matière par candidat	:	<input type="text" value="4,00 €"/>

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° 5**ATELIER n° 3 : Animation et organisation**

Vous êtes responsable de la restauration. Vous avez décidé de mettre à la carte le steak tartare.

Vous organisez une séance de formation à l'attention de vos 2 chefs de rang.

Vous profitez de cette occasion pour rappeler l'importance des règles d'hygiène et de l'information sur la traçabilité du produit.

✂

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.

Les ateliers d'un même numéro 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 :

- Une table nappée et dressée pour 2 couverts ; un guéridon nappée
- Un buffet avec tout le matériel nécessaire à la réalisation de cette prestation
- Deux élèves jouent le rôle de chef de rang
- Un tableau papier ou un tableau blanc avec feutres de couleurs

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 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	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° 5

DATE : mercredi 11 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
Bœuf haché	Kilo	1,200	14,00	16,80	
Oignons hachés	Kilo	0,200	0,70	0,14	
Persil haché	Bouquet	1	0,80	0,80	
Câpres	Pot	1	4,50	4,50	
Œufs	Pièce	8	0,20	1,60	
Cornichons hachés	Kilo	0,100	4,50	0,45	
Moutarde	Kilo	0,5	1,20	0,60	
Huile d'arachide	Litre	0,5	1,00	0,50	
Tomato ketchup	Btille	1	1,50	1,50	
Worcestershire sauce	Btille	1	2,30	2,30	
Tabasco	Btille	1	2,80	2,80	
Cognac	Btille	0,50	10,50	5,30	
Citrons	Pièce	4	0,30	1,20	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	
Salade laitue	Pièce	1	1,5	1,5	
Tomates	Kg	2	1,25	2,5	

Coût matière total : 42,48 €

Coût matière par candidat : 5,31 €

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° 5**ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Maître d'hôtel au restaurant « HANSI », vous contrôlez le travail d'un stagiaire qui procède à la mise en place et au service du petit-déjeuner continental, pour une table ronde de deux personnes (un café noir et un thé au citron).

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

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.

Les ateliers d'un même numéro 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 en salle de restaurant.

- Matériel nécessaire à la réalisation : table non nappée, guéridon non nappé (nappes à proximité).
- Matériel non nettoyé nécessaire à la mise en place des deux petits-déjeuners continental.
- Un élève joue le rôle de stagiaire et doit commettre au minimum 5 erreurs. Il ne doit pas quitter la salle pour communiquer les erreurs.

Exemples d'erreurs : mauvais choix du matériel, hygiène non respectée, inversions gauche/droite, absence de matériel, serviettes sur la table...

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
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° 5

Date : mercredi 11 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
- Café (thermos)	Litre	2	1,82	3,64	
- Thermos eau chaude	Litre	2	-	-	
- Sachet de thé nature	Pièce	8	0,048	0,38	
- Sucre blanc emballé	Pièce	20	0,005	0,1	
- 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	1,15	1,15	
- Jus de pamplemousse	Litre	1	1,40	1,40	
- Mini viennoiseries (assortiment)	Pièce	8	0,14	1,12	
- Petits pains	Pièce	4	0,12	0,48	
- Micro-beurre 10 g	Pièce	8	0,08	0,64	
- Citron	Kg	0,200	1,30	0,26	

Coût matière total : 10,89 €Coût matière par candidat : 1,37 €

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