

# 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° 8****ATELIER n° 1 : Vente - communication**

Maître d'hôtel, responsable des banquets à l'hôtel des « DEUX RIVES » vous recevez Monsieur et Madame POULY qui souhaitent organiser le mariage de leur fils dans votre établissement.

Vous proposez des prestations adaptées à ce type de manifestation.

✕ - - - - -

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

**Tout candidat passe les 4 ateliers sur le 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 un bureau ou un salon.

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 :**

- Samedi 13 août 2005
- 120 personnes dont 10 enfants
- Apéritif servi sous forme de buffet vers 18h30
- Repas assis avec pièce montée en dessert
- Le Champagne pour le dessert sera apporté par le client
- Tables rondes de 8 personnes
- Prévoir piste de danse
- Budget à débattre

**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**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 8****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Afin d'animer la soirée à thème sur la mer prévue en fin d'année, la direction souhaite mettre en avant le saumon. Elle vous demande en tant que Maître d'hôtel de réaliser un tartare de saumon.

Après avoir pris connaissance du panier mis à votre disposition, vous réalisez et dressez cette entrée pour deux 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 :**

L'épreuve se déroule au restaurant (hors clients).

Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique (table nappée, matériel de restaurant, matériel de découpage, ...).

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

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

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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

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° 8

Date : jeudi 12 mai 2005 après-midi

### FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre

**ATELIER n° : 2      ANNEXE n° : 1**

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Saumon cru filet	kg	1,6	14,00	22,40	Produits à choisir par le candidat
Laitue nettoyée	Pièce	2	0,46	0,92	
Tomates cerises	Barquette	1	1,12	1,12	
Citron	Pièce	8	0,10	0,80	
Citron vert	Pièce	4	0,30	1,20	
Aneth hachée	Bouquet	1	0,87	0,87	
Coriandre hachée	Bouquet	1	0,77	0,77	
Persil haché	Bouquet	1	0,40	0,40	
Ciboulette hachée	Bouquet	1	0,90	0,90	
Crème fraîche épaisse	L	0,500	2,08	1,04	
Huile d'arachide	L	1	0,60	0,60	
Huile d'olive	L	0,5	2,69	1,35	
Échalotes ciselées	Kg	0,100	0,41	0,04	
Sel, poivre	PM				

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
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>2/2</b>

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

Responsable de la restauration, vous effectuez ce jour une formation sur le service et la commercialisation du vin blanc. Vous avez sélectionné deux nouveaux produits. Après dégustation des produits avec vos chefs de rang, vous définissez des accords mets et vins en relation avec la carte du restaurant « HANSI ».

✂

**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 le restaurant de votre établissement.

Prévoir :

- Matériel nécessaire pour le travail de sommellerie (service et dégustation des vins)
- Un tableau papier ou tableau blanc avec feutres de couleurs
- Plaquette nationale
- Deux élèves jouent le rôle de chef de rang

PRODUITS : voir fiche technique jointe en annexe.

**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	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 8****DATE : jeudi 12 mai 2005 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 3 : ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
2 vins blancs différents					
AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lies	Bouteille	2	4.00	8.00	
AOC Alsace Gewürztraminer	Bouteille	2	9.80	19.60	

Coût matière total : 27.60 €Coût matière par candidat : 3.45 €

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	<b>2/2</b>

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° 8**

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

Responsable de la restauration au restaurant gastronomique « HANSI », vous réunissez ce jour deux chefs de rang afin de faire le point sur la qualité de mise en place au restaurant, l'objectif étant d'en obtenir l'harmonie.

Vous contrôlez la réalisation de la mise en place à la carte de 2 tables de 2 couverts effectuée par votre personnel.

Vous observez et évaluez leur 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 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 au bar ou dans la salle de restaurant de l'établissement.

Prévoir :

- Deux tables et deux guéridons non nappés
- Linge nécessaire aux 2 tables et aux 2 guéridons
- Matériel de restaurant nécessaire à la mise en place à la carte de 2 tables de 2 couverts
- Deux élèves jouent le rôle de chefs de rang et doivent commettre 5 erreurs au moins. Il ne doit pas quitter la salle pour communiquer les erreurs.

**Exemples d'erreurs :** mauvais choix de verre, mauvaise présentation, hygiène non respectée, mauvaise technique, non alignement des couverts, ...

**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	1/1