

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**

Vous êtes attaché(e) commercial(e) de l'hôtel des « DEUX RIVES ».
Vous recevez ce jour Monsieur TOISON, responsable de la société TIF'HAIR et son assistant(e). Dans le cadre de la promotion nationale d'un nouveau gel coiffant, ils souhaitent organiser un « show coiffure » dans vos salons, suivi d'un cocktail de clôture.
Vous proposez des 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 responsables du restaurant « Hansi ».

Vous effectuez une dégustation comparative de deux vins rouges en vue d'un accord avec les plats à base de gibier que vous présenterez sur votre future carte d'automne.

Vous retenez un des deux produits et vous argumentez votre choix.

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 : jeudi 11 mai 2006 après-midi

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Vin rouge jeune léger type BEAUJOLAIS	Bouteille	2	5,00	10,00	
Vin rouge tannique type CAHORS	Bouteille	2	7,00	14,00	

Coût matières total : 24,00 €
 Coût matières par candidat : 3,00 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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**

Maître d'hôtel au restaurant « HANSI », vous formez aujourd'hui 2 nouveaux commis à la mise en place des pauses séminaires, classiques et terroirs.

Vous fixez avec eux vos attentes et exigences au travers de l'organisation d'une mise en place pour 20 personnes.



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 : jeudi 11 mai 2006 après-midi

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

Base : 8 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Café thermos	Litre	2	1,82	3,64	Les matières d'œuvre ne seront pas consommées
Thé	Sachet	5	0,06	0,30	
Lait froid	Litre	0,25	0,68	0,17	
Sucre enveloppé	Pièce	40	0,005	0,20	
Sachet Candereel	Pièce	12	0,014	0,17	
Jus d'orange	Litre	2	1,04	2,08	
Jus de pamplemousse	Litre	2	1,44	2,88	
Mini-viennoiserie assortie Croissants, pains au chocolat, pain aux raisins, brioches.	Pièce	8 de chaque sorte	0,15	4,80	

Coût matières total : 14.24 €

Coût matières moyen par candidat : 1.78 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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

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 du restaurant « HANSI », vous avez décidé de contrôler la mise en place du bar effectuée par le nouveau commis de bar.

Il est 11 h 45.

Vous analysez de la situation, et vous réagissez en présence du commis.

✂



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 : jeudi 11 mai 2006 après-midi

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

ATELIER n° 4

ANNEXE n° 1

Base : 8 personnes

DENREES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11.43		
Tequila	Bouteille	1	12		
Vodka	Bouteille	1	11		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12.19		
Cointreau	Bouteille	1	12.95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12.95		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7.62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9.90		
Campari	Bouteille	1	11.43		
Crème de Cassis	Bouteille	1	6.55		
Liqueur d'abricot	Bouteille	1	12.19		
Cognac	Bouteille	1	10.67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10.67		
Porto rouge	Bouteille	1	9.14		
Kirsch	Bouteille	1	12.19		
Cherry brandy	Bouteille	1	12.19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10.67		
Rhum brun	Bouteille	1	12.19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18.29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	3.04		
Sirop de menthe	Bouteille	1	3.04		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	4.57		
Jus d'oranges	Litre	1	1.06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1.21		
Jus d'ananas	Litre	1	1.52		
Jus de citrons	Litre	1	1.52		
Jus de Carottes	Litre	1	1.87		
Jus de pommes	Litre	1	1.52		
Jus de Tomates	Litre	1	1.87		
Jus de Raisin	Litre	1	1.52		
Soda	Bouteille	1	1.52		
Oranges	Pièce	2	0.30		
Citrons	Pièce	4	0.30		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1.21		
Carambole	Pièce	2	0.8		
Physalis	Barquette 200grs	1	1.5		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angostura	Flacon	1	18.29		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1.80		

Coût matières total : Produits du bar mis à disposition

Coût matières moyen par candidat : 0 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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° 1 : Vente - communication**

Vous recevez la visite de Madame et Monsieur HUET qui souhaitent organiser le mariage de leur fille unique.

Madame et Monsieur HUET sont des clients fidèles car leur société organise tous les ans un repas de fin d'année dans votre établissement.

Vous proposez les prestations appropriées 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° 7**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Responsable du bar « **GRETEL** » de l'hôtel des « **DEUX RIVES** », vous accueillez deux clients qui vous commandent un cocktail à base de gin et un autre à base de cognac.

Vous élaborerez ces deux cocktails et vous faites une dégustation commentée.

✕

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 : vendredi 12 mai 2006 matin

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

ATELIER n° 2	ANNEXE n° 1
--------------	-------------

Base : 8 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11.43		
Tequila	Bouteille	1	12		
Vodka	Bouteille	1	11		
Curacao bleu	Bouteille	1	12.19		
Cointreau	Bouteille	1	12.95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12.95		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7.62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9.90		
Campari	Bouteille	1	11.43		
Crème de Cassis	Bouteille	1	6.55		
Liqueur d'abricot	Bouteille	1	12.19		
Cognac	Bouteille	1	10.67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10.67		
Porto rouge	Bouteille	1	9.14		
Kirsch	Bouteille	1	12.19		
Cherry brandy	Bouteille	1	12.19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10.67		
Rhum brun	Bouteille	1	12.19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18.29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	3.04		
Sirop de menthe	Bouteille	1	3.04		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	4.57		
Jus d'oranges	Litre	1	1.06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1.21		
Jus d'ananas	Litre	1	1.52		
Jus de citrons	Litre	1	1.52		
Jus de Carottes	Litre	1	1.87		
Jus de pommes	Litre	1	1.52		
Jus de Tomates	Litre	1	1.87		
Jus de Raisin	Litre	1	1.52		
Soda	Bouteille	1	1.52		
Oranges	Pièce	2	0.30		
Citrons	Pièce	4	0.30		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1.21		
Carambole	Pièce	2	0.8		
Physalis	Barquette 200grs	1	1.5		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angostura	Flacon	1	18.29		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1.80		

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

Coût matières moyen par candidat :

2,28 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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**

Vous êtes le responsable des banquets à l'hôtel des « Deux Rives ».

Vous passez les consignes concernant l'organisation de la mise en place et du service d'un repas de baptême à deux de vos chefs de rang.

Informations en annexe 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° : 7

Date : vendredi 12 mai 2006 matin

ATELIER n° : 3 ANNEXE 1

Informations concernant la manifestation

- Date : dimanche 2 juillet 2006
- Nombre de couverts : 40 dont 8 enfants de moins de 12 ans
- Tables rondes dans un salon non-fumeur impératif
- Nappage rose
- Décoration prévue par la famille
- Dessert commandé et livré par la famille dans la matinée
- Prestations
 - Apéritif : 4 pièces d'amuse-bouches salées
 - Menu
 - Foie gras d'oie à la gelée de muscat – navette briochée
 - Filet d'agneau en croûte d'épices
 - Croustillant au munster
 - Pièce montée
 - Boissons
 - Crémant d'Alsace Kieffer
 - Muscat d'Alsace Sélection de Grains Nobles F. Mochel 2000
 - Alsace Pinot Noir Rouge d'Ottrot Schaezcell 2002
 - Champagne fourni par la famille
 - Evian, Badoit, jus de fruits, café, infusions, digestifs
 - Facturation et paiement à l'issue du repas
- Service complet à table
- Effectif : 2 chefs de rang pour la mise en place et 3 en service

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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 « Winstub », vous souhaitez améliorer la qualité du service de l'assiette des trois fromages de votre carte.

Vous observez et évaluez le dressage à l'office de deux assiettes de fromages effectué par votre chef de rang.

Vous réagissez en conséquence.

✂

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**FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

Date : vendredi 12 mai 2006 matin

ATELIER N° 4

ANNEXE N° 1

Base : 8 personnes

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Brie de Meaux	Roue	1/2	8.36	4.18	
Roquefort	Kg	0,500	16.90	8.45	
Comté	Kg	0,500	8.30	4.15	
Munster (500 g)	Pièce	1	8.43	8.43	

Coût matières total : 25.21 €

Coût matières moyen par candidat : 3.15 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 mn
2006	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