

Nancy, le 17 décembre 2018

La rectrice de la région académique Grand Est
Rectrice de l'académie de Nancy-Metz
Chancelière des universités de Lorraine

à

Mesdames et messieurs les recteurs d'académie

**Circulaire nationale d'organisation du
Brevet de Technicien Supérieur "Hôtellerie-Restauration"
Session 2019**

Division des examens
et concours

Le chef de division
Etienne LAMBERT

La cheffe du bureau
organisation
Aurélie MONTIGNY

La cheffe du bureau
des sujets
Astrid RICHOUX

Dossier suivi par :
Sujets
Catherine LARGEAU
03 83 86 20 43
Organisation
03 83 86 26 72
03 83 86 23 69

Rectorat de Nancy-Metz
2 rue Philippe de
Gueldres
CO 30013
54035 NANCY cedex

Standard

03 83 86 20 20

Accueil du public

Lundi au jeudi

De 08h30 à 11h45

Et de 13h30 à 16h45

Vendredi

De 08h30 à 11h45

Et de 13h30 à 16h00

Références :

- Décret n°95-665 du 09.05.1995 modifié par le décret n°96-195 du 08.03.1996 ;
- Décret n°2002-1086 du 07.08.2002 (évolution du régime des épreuves facultatives) ;
- Décret n°2005-1037 du 26 août 2005 ;
- Arrêté du 09.05.1995 (conditions d'habilitation pour l'évaluation en cours de formation et le positionnement pour la préparation du BTS) ;
- Arrêté du 03.09.1997 ;
- Arrêté du 04.05.2001 ;
- Notes de service n°97-079 du 20.03.1997 et n°97-200 du 16.09.1997 (modalités et calendrier de mise en œuvre) ;
- Arrêté du 22.07.08 portant définition et conditions de délivrance de certaines spécialités de brevets de techniciens supérieurs, dispositions applicables à partir de la session 2009.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que l'académie de NANCY-METZ est chargée, pour la session 2019, de définir les modalités d'organisation du Brevet de Technicien Supérieur "HÔTELLERIE-RESTAURATION" dans ses deux options :

- Option A : Mercatique et gestion hôtelière
- Option B : Art culinaire, art de la table et du service.

La session 2019 est la dernière session de BTS HR qui sera remplacé par le BTS Management en hôtellerie restauration (MHR) à la session 2020. Une circulaire « zéro » ainsi que des sujets zéro vous seront adressés fin janvier 2019 pour diffusion auprès des centres de votre académie.

I - ORGANISATION DE L'EXAMEN (épreuves ponctuelles)

Les académies organisatrices (autonomes et pilotes) ont la responsabilité :

- de procéder à la convocation des candidats aux épreuves,
- d'organiser l'échange des examinateurs à prévoir lors de la constitution des commissions d'interrogation et des jurys pour éviter que les professeurs surveillent, corrigent ou interrogent leurs propres étudiants,
- d'organiser la reproduction et la diffusion des tirages de sujets d'épreuves pratiques et orales,
- de constituer et d'organiser les jurys inter-académiques d'admission.

L'article 22 modifié du décret du 09 mai 1995 précise que tous les candidats subissent les épreuves ponctuelles, pour lesquelles ils n'ont pas décidé de conserver un bénéfice (articles 24 et 25 modifié) ou une dispense (articles 19 à 21) à l'exception (article 23 modifié) des "candidats ayant préparé l'examen par la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité".

Ces derniers peuvent opter pour une évaluation en cours de formation de cinq des six épreuves du diplôme. L'épreuve écrite d'étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière est, pour chacune des options, l'épreuve que tous les candidats, non dispensés, doivent subir sous la forme ponctuelle.

Les épreuves se dérouleront conformément au calendrier joint en annexe 1. Les groupements académiques (académies autonomes, pilotes et rattachées) sont fournis en annexe 2.

Dans chaque académie organisatrice, les chefs des centres d'examen superviseront la mise en œuvre des épreuves : surveillance, suivi de l'organisation des épreuves, anonymat des copies, fourniture de la matière d'œuvre, vérification et mise à disposition des matières d'œuvre.

Les livrets scolaires devront être conformes au modèle joint en annexe 3. Chaque académie veillera à les reproduire et à les diffuser dans les établissements scolaires. Ces derniers respecteront les règles de présentation données en annexe 4. Les dates et modalités de transmission des livrets scolaires vers l'académie organisatrice seront arrêtées par mesdames et messieurs les recteurs des académies organisatrices.

L'annexe 5 fournit les consignes relatives à l'envoi de la matière d'œuvre et les documents autorisés pour les épreuves.

II - MODALITÉS D'INSCRIPTION ET CENTRES D'EXAMEN **(Épreuves ponctuelles)**

Les candidats s'inscrivent, auprès de leur académie de résidence, aux unités du diplôme selon deux modalités (article 16, décret n°96-195) : en forme globale (obligatoire pour les scolaires et les apprentis) ou en forme progressive.

En forme globale, ils précisent en particulier la langue vivante choisie pour l'unité langue vivante étrangère A, le choix de la langue **anglaise** étant obligatoire en langue vivante étrangère B.

En forme progressive, ils choisissent de ne présenter que certaines des unités constitutives du diplôme. L'article 24 et l'article 25 modifiés précisent les conditions du choix entre ces deux formes.

Chaque académie rattachée déterminera le nombre de centres d'examen à ouvrir et en informera l'académie pilote. Les procédures de surveillance des épreuves seront définies en accord entre les divisions de chaque académie et les chefs de centre des établissements publics.

La division des examens de chaque académie définira les modalités de vérification de la validité des candidatures reçues selon les modalités fixées par les articles du décret n°95-665 du 9.05.1995 modifié par le décret n°96-195 du 8.03.1996.

Il conviendra en outre de vérifier la validité de la durée du stage en entreprise :

- pour les candidats scolaires : 16 à 20 semaines, dont 12 obligatoirement consécutives en fin de première année, pouvant déborder sur les vacances scolaires mais devant permettre au candidat de bénéficier d'au moins 4 semaines consécutives de vacances scolaires d'été ;
- pour les candidats préparés par les établissements d'enseignement à distance : 16 semaines avec périodicité la plus appropriée en fonction des objectifs et des modalités du stage ;

- en cas de force majeure dûment constatée, ou, en vertu d'une décision de positionnement prévue à l'article 14 du décret du 9.5.1995 modifié par décret 96.195 du 8 mars 1996, un étudiant qui n'a effectué qu'une partie du stage obligatoire (mais au moins 10 semaines) peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen. La commission d'interrogation est tenue informée de la situation de ce candidat ;
- pour les candidats qui se présentent au titre de la promotion sociale ou de la formation continue, le certificat de stage peut être remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que le candidat a été occupé dans les activités relevant de l'hôtellerie-restauration conformément aux dispositions du décret précité.

III – MODALITÉS D'INSCRIPTION ET ORGANISATION DE L'EXAMEN (Évaluation en cours de formation)

L'article 23 modifié du décret du 09 mai 1995 dispose que "les candidats ayant préparé l'examen par la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité peuvent passer l'examen, dans les conditions fixées par le règlement particulier du diplôme, sous forme d'unités capitalisables évaluées en cours de formation et validées par le jury". L'épreuve écrite d'étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière est, pour chacune des options, l'épreuve que tous les candidats non dispensés par ailleurs par VAE ou bénéficiaires d'épreuves, doivent subir sous sa forme ponctuelle.

Les groupements académiques sont fournis en annexe 2. Les candidats s'inscrivent dans leur académie de résidence. Les académies organisatrices ont la responsabilité :

- de procéder à la convocation à l'épreuve ponctuelle, des candidats non dispensés,
- d'organiser les modalités de l'évaluation en cours de formation, dans le respect de la définition des épreuves,
- de constituer et d'organiser le jury inter-académique d'admission.

IV - RÈGLEMENT DE L'EXAMEN ET CORRECTIONS DES ÉPREUVES

Les copies du modèle national seront utilisées par l'ensemble des candidats. Les académies organisatrices sont centres de correction. Mesdames et messieurs les recteurs de ces académies arrêteront :

- les dates des corrections des épreuves écrites ;
- la constitution des commissions de correction des épreuves écrites, des commissions d'interrogation des épreuves orales, des commissions d'évaluation des épreuves pratiques et du jury d'admission en faisant notamment appel à des professeurs des académies rattachées.

Les modalités d'anonymat des copies par les centres d'examen et les modalités d'acheminement de ces copies seront définies par chaque académie organisatrice.

Chaque épreuve ou sous-épreuve est évaluée par une note de 0 à 20 en points entiers ou en demi-points. La note d'une épreuve comportant des sous-épreuves est calculée avec deux décimales.

A – Evaluation sous forme ponctuelle, la correction des épreuves répondra aux principes suivants :

E1 - Culture générale et expression

Au sein de chaque groupement, les corrections seront précédées d'une réunion d'harmonisation.

E2 - Communication en langue vivante étrangère

Pour chacune des deux unités de langue vivante, il est indispensable que, dans chaque groupement, une réunion de concertation, organisée assez longtemps avant l'examen, permette la conception de documents appropriés respectant la définition de l'épreuve. Il sera fait appel, sauf cas exceptionnel, aux seuls professeurs qui enseignent dans les sections hôtelières.

E3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière

(Épreuve écrite ponctuelle pour tous les candidats non dispensés)

Option A : 5 heures, coefficient 7 **Option B** : 4 heures, coefficient 3

Au sein de chaque groupement, les corrections sur place seront précédées d'une réunion d'harmonisation. La commission de correction est composée pour l'option A et pour l'option B, de professeurs d'économie et gestion et, en cas de besoin, de professeurs de mathématiques.

ATTENTION : la nature de l'épreuve **impose** la convocation de professeurs d'économie et gestion qui enseignent l'environnement économique et juridique, de professeurs d'économie et gestion qui enseignent la mercatique et de professeurs d'économie et gestion qui enseignent la gestion hôtelière.

E4 - Études et réalisations techniques

Dans chaque option, cette épreuve se décompose en deux sous-épreuves (U41 analyse de réalisations techniques et U42 résolution de problèmes professionnels) pour lesquelles sont conçus des sujets nationaux. Il est **impératif** de respecter l'ordre chronologique des sujets d'épreuves pratiques. Cette chronologie est fixée au niveau national et communiquée aux centres d'examen.

Une réunion d'harmonisation, préalable à la mise en œuvre de ces sous-épreuves, est indispensable, au sein de chaque groupement, pour permettre aux enseignants de chaque spécialité d'uniformiser et d'harmoniser leurs pratiques d'évaluation dans les centres d'examen.

Option A : épreuve de 5 heures - coefficient 3

	Durée	Coef.
U41 Sous-épreuve écrite : 2h30 - coefficient 1 <i>Analyse de réalisations techniques</i> en 3 sous-parties :		
<input type="checkbox"/> Hébergement et communication professionnelle	environ 1h30	0,5
<input type="checkbox"/> Restauration et connaissance des boissons	environ 30 min	0,25
<input type="checkbox"/> Génie culinaire	environ 30 min	0,25
	Durée	Coef.
U42 Sous-épreuve pratique : 2h30 - coefficient 2 <i>Résolution de problèmes professionnels</i> en 2 sous-parties ⁽¹⁾ :		
<input type="checkbox"/> Hébergement et communication professionnelle ⁽²⁾ ⁽⁶⁾	1h30	1,5
<input type="checkbox"/> Restauration et connaissance des boissons ⁽²⁾ :	1h :	0,5 :
- atelier 1 - négociation – vente	30 min	0,25
- atelier 2 - réalisation d'une prestation technique	30 min	0,25

Rappel : Pour l'épreuve pratique, chaque commission sera composée d'un enseignant de la spécialité et *dans la mesure du possible* d'un professionnel.

Option B : épreuve de 8 heures - coefficient 7

	Durée	Coef.
U41 Sous-épreuve écrite : 2h30 - coefficient 2,5 <i>Analyse de réalisations techniques</i> en 3 sous parties :		
<input type="checkbox"/> Ingénierie ou Hébergement ⁽³⁾	30 min	0,5
<input type="checkbox"/> Restauration	60 min	1
<input type="checkbox"/> Génie culinaire	60 min	1
	Durées	Coef.
U42 Sous-épreuve pratique : 5h30 coefficient 4,5 <i>Résolution de problèmes professionnels</i> en 2 parties ⁽¹⁾ :		
<input type="checkbox"/> Génie culinaire ⁽⁴⁾ :	3h30 :	2,5 :
• phase 1 - conception et organisation conception d'un plat à thème et rédaction des documents réalisation d'un plat de composition à partir d'un "panier"	30 min	0,5
• phase 2 - réalisation conduite du commis produisant un plat imposé réalisation d'un plat de composition à partir d'un "panier"	Au	1
• phase 3 - évaluation du plat du commis et rectification	total	0,5
• phase 4 - présentation et dégustation évaluation du plat du candidat	3 h	0,5
<input type="checkbox"/> Service et commercialisation ⁽⁵⁾ :	2h :	2 :
• atelier 1 - vente – communication	30 min	0,5
• atelier 2 - réalisation d'une prestation technique	30 min	0,5
• atelier 3 - animation – organisation	30 min	0,5
• atelier 4 - contrôle – évaluation	30 min	0,5

(1) Les grilles d'évaluation des épreuves pratiques seront remises aux chefs de centre d'examen des établissements publics pour reproduction et diffusion aux évaluateurs dans les différents centres.

(2) Une plaquette "hébergement" sera conçue par chaque centre d'examen. Elle servira de support à l'épreuve pratique de l'option A en hébergement et communication professionnelle ainsi qu'en restauration et connaissance des boissons. Les candidats non scolarisés pourront la retirer auprès de leur centre d'examen.

(3) Le sujet comportera soit une partie "ingénierie", soit une partie "hébergement".

(4) Pour cette épreuve pratique, le centre d'examen mettra à la disposition du candidat deux commis. Il conviendra, de préférence, de retenir des élèves de première baccalauréat technologique Sciences et Technologie Culinaire ou de première année de baccalauréat professionnel.

(5) Une plaquette nationale précisant le contexte du déroulement de l'épreuve pratique de restaurant de l'option B sera transmise par l'académie de NANCY-METZ aux académies pilotes qui la mettront à la disposition des candidats au cours de la deuxième année de formation. La répartition des horaires entre les quatre ateliers a été redéfinie pour des raisons de rationalisation de l'organisation.

(6) Pour cette épreuve pratique, le centre d'examen mettra à la disposition du candidat deux élèves. Il conviendra de retenir des élèves de première baccalauréat Sciences et Technologie des Services

Pour l'épreuve pratique, chaque commission sera composée d'un enseignant de la spécialité et dans la mesure du possible d'un professionnel.

E5 - Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière (A)

Épreuve orale de 30 min, préparation 30 min, coefficient 2

Des **sujets nationaux** sont conçus pour cette épreuve. **L'ordre chronologique des sujets communiqué aux centres d'examen devra être impérativement respecté.** La commission d'interrogation est constituée de 2 professeurs chargés de l'enseignement de la mercatique.

Une réunion d'harmonisation préalable à l'interrogation des candidats est indispensable, au sein de chaque groupement, pour permettre aux enseignants d'uniformiser leurs pratiques d'évaluation dans chaque centre.

E5 - Sciences appliquées (B)

Épreuve écrite de 3 heures, coefficient 2

La correction de l'épreuve est assurée par des professeurs de biotechnologies chargés de cet enseignement. Une réunion d'harmonisation, préalable à la correction de l'épreuve, sera organisée au sein de chaque groupement.

E6 - Conduite et présentation d'études techniques

Épreuve orale de 30 min, préparation 30 min (*), coefficient 2

L'annexe 6 rappelle la définition de cette épreuve. On veillera, dans la mesure du possible, à composer ces commissions de professeurs originaires d'établissements différents.

Une réunion d'harmonisation préalable à l'interrogation des candidats est indispensable, au sein de chaque groupement, pour permettre aux enseignants de techniques professionnelles et d'économie et gestion d'uniformiser leurs pratiques d'évaluation dans chaque centre. Les modalités de lecture des documents par les interrogateurs, mentionnés ci-dessus, seront définies par chaque groupement en vue d'apprécier, en particulier, le point 1 de la grille d'évaluation.

(*) Ce temps n'appelant aucune tâche préparatoire à l'interrogation elle-même, il est suggéré de permettre au candidat d'attendre l'interrogation sans surveillance particulière.

En application de l'arrêté du 22 juillet 2008, la non-conformité d'un dossier peut être prononcée dès lors qu'une des situations suivantes est constatée :

- absence de dépôt du dossier,
- dépôt du dossier au-delà de la date fixée par l'autorité organisatrice,
- durée de stage inférieure à celle requise par la réglementation de l'examen,
- documents constituant le dossier non visés, non signés par les personnes habilitées à cet effet.

La constatation de la non-conformité du dossier entraîne l'attribution de la mention « non valide » à l'épreuve E6. Le candidat, même présent à la date de l'épreuve, ne peut être interrogé. En conséquence, le diplôme ne peut lui être délivré.

Lorsque le dossier remis par le candidat ne respecte pas certaines contraintes définies par l'arrêté portant création du diplôme ou ses annexes (volume, règles formelles de présentation, ...), il convient d'interroger le candidat dans les conditions normales de l'épreuve. Les manquements constatés seront pénalisés dans les limites prévues par la grille d'évaluation proposée par la circulaire nationale. Le non-respect de ces règles sera pénalisé.

Si, face à un candidat présent devant elle, la commission considère qu'un doute subsiste sur les documents présentés ou sur la conformité du dossier, l'interrogation et l'évaluation sont conduites normalement. En fin d'interrogation, le candidat est informé du doute de la commission, le cas est signalé au président du jury et la notation est mise sous réserve de vérification.

Mesdames et messieurs les recteurs des académies organisatrices arrêteront les dates de dépôt des trois exemplaires des documents rédigés par les candidats auprès des centres d'examen. L'académie organisatrice et les académies rattachées définiront la procédure de vérification du contenu de chaque dossier.

En particulier, il conviendra de vérifier la présence :

- pour chaque stage, du certificat de stage accompagné du tableau récapitulatif des activités attestées par l'entreprise,
- pour chaque emploi occupé, du certificat de travail correspondant aux exigences du référentiel, accompagné du tableau récapitulatif des activités effectuées.

La grille d'évaluation de cette épreuve sera mise à la disposition des évaluateurs par les chefs des centres d'examen (annexes 7 et 7 bis).

Le tableau récapitulatif des activités pour la session 2019 est fourni en annexe 8.

UF1 - Épreuve facultative

La note obtenue à l'épreuve facultative n'est prise en compte que pour sa part excédant la note 10 sur 20. Les points supplémentaires sont ajoutés au total des points obtenus aux épreuves obligatoires en vue de la délivrance du diplôme.

B - Evaluation en cours de formation (CCF), les établissements publics habilités se conformeront aux règles précisées dans la définition des épreuves (nature et nombre de situations d'évaluation) *cf.* annexe 1 ter. Ils organiseront ces évaluations de telle sorte que les documents, qui pourraient être éventuellement demandés par le jury, puissent être mis à sa disposition à une date qui sera arrêtée par le recteur de chaque académie pilote.

Lors des premières sessions et pour chacune des unités concernées par le CCF, une commission de professeurs pourra être constituée par l'académie pilote. Chaque commission examinera attentivement les documents mis à la disposition du jury et formulera toute remarque et observation jugée utile pour éclairer la décision du jury. Ces professeurs seront choisis parmi ceux qui dispensent les enseignements correspondants sous statut scolaire, par l'apprentissage ou la formation continue sans avoir opté pour le CCF.

V - JURYS

Les jurys étant inter académiques (un par groupement), toute latitude est laissée à mesdames et messieurs les recteurs des académies organisatrices pour en fixer la date.

Ce jury, désigné par le recteur, sera composé conformément aux dispositions de l'article 33 du décret n°95-665 du 09.05.1995 modifié par décret n°2002-1086 du 7 août 2002.

Cette circulaire et ses annexes devront être adressées aux établissements de formation et aux candidats individuels.

Pour la rectrice,
Pour le secrétaire général,
Par délégation,
Le chef de la division des examens
et concours

Étienne LAMBERT

**Calendrier des épreuves du
BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION – Session 2019
OPTION A : Mercatique et gestion hôtelière**

ÉPREUVES	DATES	Horaires (heure locale)				
		Métropole	Antilles – Guyane	Réunion	Mayotte	Polynésie
E1 – Culture générale et expression <i>Écrit 4 heures</i>	Mardi 14 mai 2019	14h00 18h00 (1)	10h00 14h00	16h00 20h00 (1)	15h00 19h00 (1)	13h00 17h00 (2)
E2 – Communication en langue vivante étrangère Langue vivante étrangère A <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i> Langue vivante étrangère B Anglais <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i>	à fixer par mesdames et messieurs les recteurs	<u>Période conseillée :</u> Période consacrée à l'épreuve pratique ou à l'épreuve E6				
E3 – Étude économique, juridique et de gestion hôtelière <i>Écrit 5 heures</i>	Lundi 13 mai 2019	13h00 18h00 (1)	07h00 12h00	15h00 20h00 (1)	14h00 19h00 (1)	06h00 11h00
E4 – Études et réalisations techniques ♦ Analyse de réalisations techniques <i>Écrit 2h30</i>	Mercredi 15 mai 2019	15h30 18h00 (1)	11h30 14h00	17h30 20h00 (1)	16h30 19h00 (1)	06h00 08h30
♦ Résolution de problèmes professionnels <i>Pratique 2h30</i>	Du mercredi 22 au vendredi 24 mai 2019 et du lundi 27 au mercredi 29 mai 2019	Sujets de pratique nationaux, datés et numérotés. (3)				
E5 – Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière <i>Oral 30 min - préparation 30 min</i>	Du mercredi 22 au vendredi 24 mai 2019 et du lundi 27 au mercredi 29 mai 2019	Sujets nationaux, datés et numérotés. (3)				
E6 – Conduite et présentation d'études techniques <i>Oral 30 min - préparation 30 min</i>	à fixer par mesdames et messieurs les recteurs	<u>Période conseillée : (3)</u> du mardi 11 juin mai au vendredi 21 juin 2019				
Date de dépôt des documents rédigés par le candidat						
Épreuve facultative langue C <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i>		<u>Période conseillée :</u> Période consacrée à l'épreuve pratique ou à l'épreuve E6				
La date de réunion du jury sera fixée par mesdames et messieurs les recteurs						

(1) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de la 2^{ème} heure de composition.

(2) **Sujet spécifique.**

(3) **Important : pas d'épreuve les jours suivants :**

- Abolition de l'esclavage en **Martinique** le 22 mai ; à la **Guadeloupe** le 27 mai ; en **Guyane** le 10 juin ;
- **Jours fériés** : 30 mai (Ascension), 10 juin (Lundi de Pentecôte) ;
- **Fêtes juives** : 9 et 10 juin 2019.

**Calendrier des épreuves du
BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION – Session 2019**
OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service

ÉPREUVES	DATES	Horaires (heure locale)				
		Métropole	Guadeloupe	Réunion	Mayotte	Polynésie
E1 - Culture générale et expression <i>Écrit 4 heures</i>	Mardi 14 mai 2019	14h00 18h00 (1)	10h00 14h00	16h00 20h00 (1)	15h00 19h00 (1)	13h00 17h00 (2)
E2 – Communication en langue vivante étrangère Langue vivante étrangère A <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i> Langue vivante étrangère B Anglais <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i>	à fixer par mesdames et messieurs les Recteurs	<u>Période conseillée :</u> Période consacrée à l'épreuve pratique ou à l'épreuve E6				
E3 – Étude économique, juridique et de gestion hôtelière <i>Écrit 4 heures</i>	Lundi 13 mai 2019	14h00 18h00 (1)	08h00 12h00	16h00 20h00 (1)	15h00 19h00 (1)	06h00 10h00
E4 – Études et réalisations techniques : ♦ Analyse de réalisations techniques <i>Écrit 2h30</i>	Mercredi 15 mai 2019	15h30 18h00 (1)	11h30 14h00	17h30 20h00 (1)	16h30 19h00 (1)	6h00 8h30
♦ Résolution de problèmes professionnels <i>Pratique 5h30</i>	Du mercredi 22 au vendredi 24 mai 2019 et du lundi 27 au mercredi 29 mai 2019	Sujets de pratique nationaux, datés et numérotés (3)				
E5 – Sciences appliquées <i>Écrit 3 heures</i>	Jeudi 16 mai 2019	15h00 18h00 (1)	11h00 14h00	17h00 20h00 (1)	16h00 19h00 (1)	6h00 9h00
E6 – Conduite et présentation d'études techniques <i>Oral 30 min - préparation 30 min</i> Date de dépôt des documents rédigés par le candidat Épreuve facultative langue C <i>Oral 20 min - préparation 20 min</i>	à fixer par mesdames et messieurs les recteurs	<u>Période conseillée : (3)</u> du mardi 11 juin mai au vendredi 21 juin 2019				
		<u>Période conseillée :</u> période consacrée à l'épreuve pratique ou à l'épreuve E6				
La date de réunion du jury sera fixée par mesdames et messieurs les recteurs						

(1) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de la 2^{ème} heure de composition.

(2) Sujet spécifique.

(3) **Important** : pas d'épreuve les jours suivants :

- Abolition de l'esclavage en Martinique le 22 mai ; à la Guadeloupe le 27 mai ; en Guyane le 10 juin ;
- Jours fériés : 30 mai (Ascension), 10 juin (Lundi de Pentecôte) ;
- Fêtes juives : 9 et 10 juin 2019

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION

ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION - Session 2019

Les IA-IPR, chargés de l'organisation des épreuves de ce BTS, veilleront, en collaboration avec la DEC du groupement interacadémique, à définir avec les centres de formation habilités les procédures mises en œuvre pour respecter les conditions de l'évaluation en cours de formation définies par le référentiel.

<u>Option A</u>	Unités	Coef.	Évaluation	<u>Option B</u>	Unités	Coef.	Évaluation
Mercatique et gestion hôtelière				Art culinaire, art de la table et du service			
E1 Culture générale et expression (écrit 4 heures)	U1	2	4 situations d'évaluation	E1 Culture générale et expression (écrit 4 heures)	U1	2	4 situations d'évaluation
E2 Communication en langue vivante étrangère				E2 Communication en langue vivante étrangère			
Langue vivante étrangère A (oral 20 min, préparation 20 min)	U21	2	2 situations d'évaluation	Langue vivante étrangère A (oral 20 min, préparation 20 min)	U21	2	2 situations d'évaluation
Langue vivante B : Anglais (oral 20 min, préparation 20 min)	U22	2	2 situations d'évaluation	Langue vivante étrangère B (oral 20 min, préparation 20 min)	U22	2	2 situations d'évaluation
E3 Étude économique, juridique et de gestion hôtelière (écrit 5 heures)	U3	7	Lundi 13 mai 2019 13h à 18h	E3 Étude économique, juridique et de gestion hôtelière (écrit 4 heures)	U3	3	Lundi 13 mai 2019 14 à 18 h
E4 Études et réalisations techniques :	U41 U42	1	2 situations d'évaluation	E4 Études et réalisations techniques :	U41 U42	2,5	2 situations d'évaluation
- Analyse de réalisations techniques (écrit 2h30)		2	4 situations d'évaluat ^o (1)	- Analyse de réalisations techniques (écrit 2h30)		4,5	6 situations d'évaluat ^o (2)
- Résolution de problèmes professionnels (pratique 2h30)				- Résolution de problèmes professionnels (pratique 5h30)			
E5 Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière (oral 30 min, préparation 30 min)	U5	2	2 situations d'évaluation	E5 Sciences appliquées (écrit 3 heures)	U5	2	2 situations d'évaluation
E6 Conduite et présentation d'études techniques (oral 30 min)	U6	2	2 situations d'évaluation	E6 Conduite et présentation d'études techniques (oral 30 min)	U6	2	2 situations d'évaluation
Épreuve facultative Langue C (orale 20 min, préparation 20 min)	UF1	1	ponctuelle	Épreuve facultative Langue C (orale 20 min, préparation 20 min)	UF1	1	Ponctuelle
Documents mis à disposition du jury	Mesdames et messieurs les recteurs arrêtent les modalités et les dates d'examen des documents utiles pour éclairer les décisions du jury.						
La date de réunion du jury sera fixée par mesdames et messieurs les recteurs							

Il est demandé **impérativement** de ne laisser aucun candidat quitter le lieu des épreuves avant la fin de la deuxième heure de l'épreuve.

(1) 2 par domaine : hébergement et communication professionnelle ; restauration et connaissances des boissons

(2) 3 par domaine : génie culinaire ; service et commercialisation

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION

GROUPEMENT DES ACADÉMIES - Session 2019

Académies pilotes	Académies rattachées	Candidats individuels
Aix-Marseille	Corse, La Réunion, Nice	Mayotte (option A)
Bordeaux	Toulouse	
Clermont-Ferrand	Limoges, Orléans-Tours	
Grenoble	Lyon	
Lille	-	
Montpellier	-	
Nantes	Poitiers	
Rennes	Caen	
Rouen	Amiens	
SIEC	Polynésie française, Guadeloupe, Martinique	Guyane (option A)
Nancy-Metz	Besançon, Dijon, Reims, Strasbourg	

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION
Session 2019

CONSIGNES DE PRÉSENTATION DU LIVRET SCOLAIRE

Une présentation correcte du livret scolaire est indispensable pour permettre au jury de porter un jugement fiable sur les indications qu'il renferme. Il conviendra en particulier de veiller à :

- ✓ renseigner chaque ligne du livret par une note et une appréciation reportées par le professeur responsable de l'enseignement correspondant,
- ✓ compléter toutes les rubriques, en particulier celles qui comportent des informations statistiques,
- ✓ tracer, au verso, le graphique qui ne prendra en compte que les résultats de la deuxième année.

La représentation (profil de la classe en noir, profil du candidat en rouge) devra faire apparaître deux lignes brisées continues et d'épaisseur normale. Tout signe distinctif permettant d'identifier le candidat ou son établissement d'origine est proscrit.

LIVRET SCOLAIRE

Le modèle de livret scolaire est présenté dans les deux pages suivantes.

MATIÈRE D'ŒUVRE ET DOCUMENTS AUTORISÉS

Pour les épreuves écrites :

- ✓ en vue de l'uniformisation des copies, seules les copies du modèle national sont autorisées,
- ✓ les annexes à rendre avec la copie (de même format que celle-ci) seront agrafées par le surveillant ; elles ne comporteront aucune mention permettant d'identifier les candidats,
- ✓ éventuellement et si le sujet le précise, tout modèle de calculatrice avec ou sans mode examen (circulaire n°2015-178 du 01/10/15).

Pour l'épreuve d'études et de réalisations techniques :

- ✓ l'académie de Nancy-Metz (pilote sujets) transmettra, dès la fin de la session, à mesdames et messieurs les recteurs des académies, dont relèvent les candidats, les coûts de matière d'œuvre correspondants,
- ✓ les responsables des centres d'examen mettront à la disposition des interrogateurs concernés, les grilles transmises pour évaluer les épreuves,
- ✓ les fiches de matières d'œuvre seront transmises par l'académie pilote, à chaque centre d'examen de son groupement, au moins 15 jours avant le début de l'épreuve pratique d'études et réalisations techniques.

Examen B.T.S. SPECIALITÉ HÔTELLERIE-RESTAURATION Option A <input type="checkbox"/> Option B <input type="checkbox"/>	ANNÉE de l'examen 2019		NOM (lettres capitales)		PRÉNOM		ÉTABLISSEMENT
	DATE DE NAISSANCE	N° BEA	DATE DE NAISSANCE	N° BEA	LANGUE VIVANTE	LANGUE VIVANTE	
(1) CLASSE de			(2) CLASSE de		APPRÉCIATIONS		
1 ^{er} trim.	2 ^{ème}	3 ^{ème}	Moyenne	1 ^{er} trim.	2 ^{ème}	3 ^{ème}	Moyenne
MATIÈRES ENSEIGNÉES							
1. Culture générale et expression							
2. Langue vivante A							
3. Langue vivante B							
4. Économie générale							
5. Économie et gestion							
6. Droit							
7. Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application							
8. Mercatique et travaux d'application							
9. Génie culinaire							
10. Restauration et connaissance des boissons							
11. Hébergement et communication professionnelle							
12. Ingénierie et maintenance							
13. Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration							
14. Langue vivante C							

(1) Année antérieure à celle de l'examen

(2) Année de l'examen

AVIS DU CONSEIL DE CLASSE et OBSERVATIONS ÉVENTUELLES	
Très favorable, Favorable, Doit faire ses preuves	

COTATION DE LA CLASSE			Effectif total de la classe
AVIS		Doit faire ses preuves	
Répartition en %	Très Favorable		Favorable

RÉSULTATS DE LA SECTION LES 3 DERNIÈRES ANNÉES			
Années	Présentés	Reçus	%

Date, signature du candidat et remarques éventuelles
--

Matières enseignées

	20	18	16	14	12	10	08	06	04	02	00
1	▶										
2	▶										
3	▶										
4	▶										
5	▶										
6	▶										
7	▶										
8	▶										
9	▶										
10	▶										
11	▶										
12	▶										
13	▶										
14	▶										
15	▶										

. Profil de la classe en noir

. Profil du candidat en rouge

Visa du Président du Jury,

<p align="center">BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION Session 2019</p>
--

E6 - Conduite et présentation d'études techniques
(épreuve ponctuelle)

1. Rappel de la définition de l'épreuve

A - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve vise à évaluer :

- les acquis des stages en milieu professionnel,
- l'aptitude du candidat à l'observation, la compréhension, la communication,
- les capacités à la mise en œuvre pratique de ses connaissances et à son insertion dans le milieu professionnel.

B - Contenus de l'épreuve

L'épreuve revêt la forme d'un entretien à partir d'un tableau récapitulatif des activités professionnelles et d'un dossier élaboré par le candidat qui valident en priorité les savoirs et compétences professionnels suivants du référentiel de certification :

- Techniques professionnelles (génie culinaire, restauration et connaissance des boissons, hébergement et communication professionnelle),
- Ingénierie et maintenance,
- Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application,
- Mercatique.

Le tableau récapitule les activités exercées durant les stages en milieu professionnel ou durant l'exercice professionnel.

Le dossier comporte deux parties :

1. un compte rendu, qui présente le lieu de stage ou périodes de formation en entreprise, son environnement et qui relate les tâches effectuées.
2. une étude technique qui porte sur un ou plusieurs aspects du fonctionnement et de la vie de l'entreprise, par exemple dans les domaines suivants : production, accueil, gestion, mercatique, ressources humaines, hygiène, etc.

Le choix du sujet traité à l'initiative du candidat doit de préférence résulter d'une expérience vécue au cours de l'un des stages en milieu professionnel ou durant l'exercice professionnel.

Ce choix peut ne pas être lié à l'option préparée par le candidat.

C - Évaluation ponctuelle

Épreuve orale (durée 30 min, coefficient 2)

L'épreuve revêt la forme d'un entretien de 30 minutes maximum à partir du tableau des activités professionnelles et d'un dossier élaboré par le candidat et comportant deux parties :

- 1^{ère} partie : Compte rendu de stage ou d'activités professionnelles

10 pages au minimum hors annexes et 15 au maximum, annexes incluses.

- 2^{ème} partie : Étude technique

15 pages au minimum hors annexes et 20 pages au maximum, annexes incluses.

D - Déroulement de l'épreuve

Au cours d'un exposé qui n'excédera pas 15 minutes, le candidat présentera, sans être interrompu par la commission d'interrogation, le compte rendu de stage ou d'activités professionnelles puis l'étude technique. Cet exposé sera suivi d'un entretien entre le candidat et les membres de la commission.

L'évaluation s'effectue à l'aide d'une grille (annexe 7 – 7 bis) dont le contenu s'impose à l'ensemble des commissions d'interrogation.

La commission d'interrogation est composée de deux ou trois membres comprenant obligatoirement un professeur technique (service et accueil, techniques de production), un professeur enseignant l'économie et gestion et, dans la mesure du possible une personne exerçant une activité professionnelle dans l'industrie hôtelière.

2. Précisions relatives à l'épreuve ponctuelle

A - sur les documents à fournir par les candidats

Le dossier des candidats scolaires est précédé, pour chaque stage, du certificat de stage établi et signé par l'entreprise concernée et du tableau récapitulatif des activités conduites pendant ce stage également signé par le représentant de l'entreprise (modèle indicatif présenté en annexe 8). La durée totale des stages effectués doit respecter le règlement d'examen, rappelé dans le point II de la présente circulaire d'organisation.

Les candidats issus de la voie de la formation continue, pourront remplacer le certificat de stage par un ou plusieurs certificats de travail dans les conditions de durée prévues par le règlement de l'examen. Ils rédigent un compte rendu sur leurs activités professionnelles dans le même esprit que le compte rendu de stage.

B - sur le déroulement de l'épreuve

L'entretien respecte la définition de l'épreuve et repose sur une mise en confiance du candidat. La grille d'évaluation, jointe en annexe 7, précise les éléments à évaluer tels qu'ils figurent dans la définition de l'épreuve. Les interrogateurs veilleront à renseigner précisément cette grille.

C - sur l'organisation de l'épreuve

En aucun cas, les interrogateurs ne devront avoir participé à la formation des candidats. Il conviendra d'appliquer la même règle pour la personne exerçant une activité professionnelle dans l'industrie hôtelière. Les académies organisatrices veilleront à faire respecter la composition de cette commission rappelée ci-dessus. Il conviendra en outre que, dans chaque commission, les deux professeurs interrogateurs enseignent dans deux établissements différents.

3. Rappel de la définition de l'évaluation en CCF

Deux situations d'évaluation sont réparties sur le temps de formation.

Pour la première situation d'évaluation, le candidat présentera les activités professionnelles en cours de réalisation, à partir d'un tableau. La présentation et l'entretien devant l'équipe pédagogique chargée de l'évaluation, évalués à l'aide de la grille jointe, n'excéderont pas vingt minutes.

Lors de la deuxième situation, les candidats subissent l'épreuve dans le même esprit que l'évaluation ponctuelle, à partir de leur tableau d'activités professionnelles et du dossier qui inclura l'étude technique. La présentation et l'entretien devant l'équipe pédagogique chargée de l'évaluation, évalués à l'aide de la grille jointe, n'excéderont pas trente minutes.

L'inspecteur d'académie – inspecteur pédagogique régional veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

À l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous les documents et des prestations réalisées par le candidat lors de chaque situation d'évaluation tels le compte rendu de stage ou d'activités professionnelles, l'étude technique. Ces documents sont tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile puis il arrête la note.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION
Session 2019

E6 - Conduite et présentation d'études techniques

Durée : 30 min – Préparation : 30 min (*) – Coefficient : 2

ÉVALUATION

NOM	Prénom				Émargement					
Critères d'évaluation ⁽¹⁾										
1. Compte rendu du stage										
Contenu										
<ul style="list-style-type: none"> • Description du lieu de stage ou d'activités professionnelles et de son environnement • Relation du déroulement du stage 								/3		
Observation et compréhension du milieu professionnel										
<ul style="list-style-type: none"> • Qualité de l'observation • Perception du fonctionnement et de la vie de l'entreprise 								/3		
Forme										
<ul style="list-style-type: none"> • Style, syntaxe, ponctuation, orthographe • Présentation 								/3		
Respect des contraintes fixées par la définition de l'épreuve										
<ul style="list-style-type: none"> • (Dates, nombre de pages) 								/1		
2. Étude technique										
<i>Pertinence du choix du sujet</i>								/4		
<i>Qualité et rigueur de l'exposé de la situation ou du problème</i>								/3		
<i>Validité de l'analyse et/ou du commentaire de la situation ou validité des solutions proposées</i>								/3		
3. Soutenance										
Qualité de l'exposé										
<ul style="list-style-type: none"> • Construction d'un exposé cohérent et complet • Expression orale (clarté, précision, concision) • Gestion du temps 								/3	/3	/2
Qualité du dialogue										
<ul style="list-style-type: none"> • Capacité d'écoute et de compréhension • Capacité d'argumentation 								/4	/4	
Présentation générale devant le jury										
<ul style="list-style-type: none"> • (Courtoisie, tenue, aisance) 								/4		
								/40		
Justification de la note : (à remplir obligatoirement, suite au verso si nécessaire)										
Commission d'interrogation			Émargement			Note sur 20				

(1) -- Nettement insuffisant - Insuffisant + Convenable ++ Excellent

(*) Ce temps n'appelant aucune tâche préparatoire à l'interrogation elle-même, il est suggéré de permettre au candidat d'attendre l'interrogation sans surveillance particulière.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION Session 2019

E6 - Conduite et présentation d'études techniques

Durée : 30 min – Préparation : 30 min () – Coefficient : 2*

GRILLE D'ÉVALUATION

NOM	Prénom
-----	--------

Justification de la note

Conseils au candidat qui aurait à repasser cette épreuve (formulés en dehors de sa présence)

- Document présenté (compte rendu de stage, étude technique) à modifier :

- Document présenté (compte rendu de stage, étude technique) à ne pas réutiliser :

- **Éventuellement**, nature du stage en entreprise à effectuer :

- Autre :

(*) Ce temps n'appelant aucune tâche préparatoire à l'interrogation elle-même, il est suggéré de permettre au candidat d'attendre l'interrogation sans surveillance particulière.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ACTIVITÉS

Conduite et Présentation d'Études Techniques

BTS Hôtellerie-Restauration TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ACTIVITÉS	2017				2018												2019						Nom et signature du responsable de l'entreprise et cachet
	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	
Nom et prénom du candidat :																							
Entreprise (raison sociale et adresse) :																							
Liste des activités menées et tracé de la durée d'exercice de ces activités																							

RECOMMANDATIONS POUR L'ORGANISATION DES ÉPREUVES**Veiller à faire parvenir dans les meilleurs délais
ces documents aux intéressés concernés**

n° de pages	ÉPREUVES CONCERNÉES	ACTEURS CONCERNÉS	
		Divisions et centres d'examens	Enseignants et interrogateurs
2 et 3	Épreuve pratique Hébergement Option A	X	
4 et 5	Épreuve pratique Restauration et connaissance des boissons Option A	X	
6	Épreuve orale d' Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière Option A	X	
7	Épreuve pratique Génie culinaire Option B	X	
8 et 9	Épreuve pratique Service et commercialisation Option B	X	
10	Épreuve de conduite et présentation d'études techniques Options A et B	X	X
11 à 18	Épreuve pratique Hébergement Option A		X
19 à 26	Épreuve pratique Génie culinaire Option B		X
27 à 29	Épreuve pratique Restauration et connaissances des boissons Option A		X ⁽¹⁾
30 à 32	Épreuve pratique Service et commercialisation Option B		X ⁽²⁾
33 à 36	Épreuve orale d' Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière Option A		X
37 à 40	Épreuve de conduite et présentation d'études techniques Options A et B		X

(1) La plaquette "hébergement", conçue spécifiquement, pour chaque centre d'examen (ou groupes de centres), devra inclure des données utiles pour les deux ateliers de l'épreuve de "restauration et connaissances des boissons" (Option A). Une documentation spécifique à l'hébergement pourra compléter cette plaquette.

(2) **ATTENTION** : la plaquette nationale pour la session 2019 apporte les éléments de contexte professionnel de l'établissement support pour les ateliers concernés des épreuves pratiques de l'option B. Elle sera mise à disposition des étudiants dès réception de ce document.

UN EXEMPLAIRE VIERGE DES GRILLES D'ÉVALUATION EST JOINT.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES A DESTINATION DES DIVISIONS D'EXAMEN ET DES CENTRES

I. Organisation des commissions d'interrogation

Chaque commission est composée de deux interrogateurs. Dans chaque atelier, la commission d'interrogation sera composée d'un enseignant de la spécialité et dans la mesure du possible d'un professionnel. L'organisation des commissions sera réalisée, au sein du groupement, par l'académie organisatrice, en collaboration avec les académies rattachées.

Le Chef de centre d'examen ou son représentant veillera particulièrement à informer les professionnels participant aux travaux des commissions d'évaluation en leur précisant :

- les objectifs de la formation,
- la finalité du diplôme,
- la définition (contenu et durée) de l'épreuve d'études et réalisations techniques,
- les critères d'évaluation de l'épreuve "Hébergement et communication professionnelle".

L'académie organisatrice, en collaboration avec les académies rattachées, prévoira, dans la mesure du possible, un professeur coordonnateur qui aura les missions suivantes :

- préparation des ateliers (configuration des logiciels sur postes informatiques...)
- accueil, mise en loge et surveillance des candidats,
- suivi de la répartition des candidats entre les différents ateliers et de leur émargement,
- remise des grilles d'évaluation à chaque évaluateur des deux ateliers,
- récapitulation des notes sur la fiche récapitulative émargée par les interrogateurs,
- vérification des respects du temps de passage dans chaque atelier,
- collecte des grilles d'évaluation correctement complétées après harmonisation de la notation, etc.

Le centre d'examen veillera à mettre à la disposition des interrogateurs un "service de soutien" composé d'élèves du centre qui assureront la remise en état des ateliers après le passage de chaque candidat.

L'académie organisatrice veillera à convoquer les interrogateurs au moins 30 minutes avant le début de l'épreuve pour prendre connaissance du sujet et pour procéder à une harmonisation.

Aucun membre d'une commission d'interrogation ne doit avoir participé à la formation des candidats qu'il évalue.

II. Transmission et reproduction des sujets

L'académie de Nancy-Metz transmettra, en temps utile, aux divisions d'examen organisatrices, d'une part les fiches d'organisation (matériels nécessaires, logiciels à paramétrer...) et d'autre part, les sujets de l'épreuve. Chaque division organisatrice placera ces éléments sous la responsabilité des chefs de centres d'examen pour leur permettre de prendre les dispositions indispensables au bon déroulement des épreuves (respect des horaires de l'épreuve, confidentialité des sujets). Ils devront en particulier :

- assurer la reproduction du sujet (par la Division d'examen du groupement) et des grilles d'évaluation à remettre aux candidats et aux interrogateurs concernés,
- permettre la préparation des ateliers.

Lors de l'épreuve, en début de chaque demi-journée, le chef de centre ou son représentant mettra les sujets à la disposition des commissions environ trente minutes avant d'interroger le premier candidat pour leur permettre d'harmoniser l'interrogation.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

III. Déroulement de l'épreuve ponctuelle

1. Lieu de déroulement :

L'interrogation sur les sujets de pratiques doit se dérouler :

- **Dans des ateliers d'hébergement équipés d'un comptoir avec :**

- les documents d'accueil, de séjour et de départ nécessaires,
- les documents commerciaux (contrats, tarifs),
- des matériels comme : téléphone, télécopieur, ordinateur avec logiciel professionnel et traitement de texte, accès Internet,
- les documents d'information (conciergerie),

Par ailleurs, les salles de préparation devront être équipées de micro-ordinateurs intégrant le logiciel professionnel paramétré suivant les sujets.

- **Dans les ateliers chambres (soit chambres d'application, soit étage concédé par un hôtelier) équipés :**

- d'un chariot de femme de chambres complet (linge, produits d'entretien, produits d'accueil, carterie clients, petit matériel d'entretien),
- d'un aspirateur, du linge supplémentaire, d'un tableau de papier ou tout autre tableau,
- des documents d'organisation, de contrôle et éditions diverses etc.

La durée consacrée à l'atelier 2 (Préparation 40 min et épreuve de 20 min) détermine le nombre maximum de candidats par sujet (4 voire 5 par demi-journée). **La procédure de passage des candidats devra :**

- **respecter** pour chaque sujet et pour chaque candidat les horaires, ordres de passages et durées prévus. Les règles de la confidentialité et l'équité de traitement des candidats seront ainsi respectées.

Une mise en loge peut être nécessaire afin d'éviter toute possibilité d'échange entre les différents candidats.

- permettre aux commissions d'interrogation de **disposer de 5 minutes** entre chaque candidat pour procéder à l'évaluation et à la remise en place de l'atelier.

2. Utilisation des grilles d'évaluation - Tirage des sujets :

Par demi-journée, une enveloppe repérée (date, heure, n° du sujet), renferme un sujet par atelier et une grille d'évaluation. Attention : **une grille d'évaluation est applicable à chaque atelier.**

Par demi-journée et par atelier, la division d'examen du groupement, voire le centre d'examen, devra reproduire :

- le sujet dans un nombre suffisant d'exemplaires pour les candidats et pour les interrogateurs en fonction des commissions présentes sur le centre,
- la grille d'évaluation par atelier à remettre à chacun des interrogateurs.

Le centre d'examen remettra les sujets nationaux numérotés de la demi-journée aux interrogateurs au maximum 30 minutes avant le début de l'épreuve.

Chaque partie de la grille, remise aux interrogateurs de chaque atelier, sera renseignée. Les appréciations correspondantes seront ensuite reprises sur une feuille de notation récapitulative, qui sera émise par l'ensemble des interrogateurs après harmonisation de la note finale attribuée au candidat.

IV. Contrôle en cours de formation (dans les établissements habilités)

Les académies organisatrices veilleront à faire respecter les procédures d'évaluation prévues dans le référentiel. Elles communiqueront à l'académie en charge de l'organisation nationale de ce BTS les modalités du suivi et de la validation des procédures (documents utilisés) avant leur examen en jury final.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique		
Sous épreuve : Restauration et connaissance des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX DIVISIONS D'EXAMEN ET AUX CENTRES D'EXAMEN

I. Composition des commissions d'interrogation

Chaque commission est composée de deux interrogateurs. Dans chaque atelier, la commission d'interrogation sera composée d'un enseignant de la spécialité et dans la mesure du possible d'un professionnel. L'organisation des commissions sera réalisée, au sein du groupement, par l'académie organisatrice en collaboration avec les académies rattachées.

Le Chef de centre d'examen ou son représentant **veillera particulièrement à informer les professionnels** participant aux travaux des commissions d'interrogation en leur précisant :

- les objectifs de la formation,
- la finalité du diplôme,
- la définition (contenu et durée) de l'épreuve d'études et réalisations techniques,
- les critères d'évaluation de l'épreuve "Restauration et connaissance des boissons de l'option A".

L'académie organisatrice **veillera à convoquer les interrogateurs au moins 30 minutes** avant le début de l'épreuve pour prendre connaissance du sujet et pour procéder à une harmonisation.

Aucun membre d'une commission d'interrogation ne doit avoir participé à la formation des candidats qu'il évalue.

II. Transmission, reproduction des sujets, harmonisation préalable à l'interrogation

L'académie de Nancy-Metz transmettra, en temps utiles, aux différentes Divisions des examens organisatrices d'une part les fiches techniques de matières d'œuvre et matériels nécessaires par atelier et par demi-journée et d'autre part les sujets de l'épreuve. Chaque Division d'examen organisatrice placera ces éléments sous la responsabilité des chefs de centres d'examen pour leur permettre de prendre les dispositions indispensables au bon déroulement de l'épreuve (respect des horaires de l'épreuve, confidentialité des sujets). Ils devront en particulier :

- **assurer la reproduction du sujet** (par la Division d'examen du groupement ou par le Centre d'examen : à définir au niveau du groupement) et des grilles d'évaluation à remettre aux interrogateurs concernés dans chacun des deux ateliers,
- permettre la préparation des ateliers.

ATTENTION : l'épreuve de négociation-vente de l'atelier 1 s'appuiera sur la **plaquette hôtel "hébergement" préalable et propre à chaque centre d'examen**. Dans certains regroupements inter-académiques, le regroupement de plusieurs établissements dans un même centre d'examen permet aux centres de formation correspondants de concevoir une plaquette commune. (Se reporter à la page 12 du document)

Ce support doit contenir les éléments suivants :

- **Carte des mets (3 menus + 40 références)**
- **Carte des vins (40 références)**
- **Carte de bar (40 références dont les cocktails de la liste suivante) : Dry Martini – Paradise – White Lady – Red Lion – Side Car – Daïquiri – Bloody Mary – Américano – Piña Colada – Tampico – Corsica – Brandy Alexander – Porto Flip – Mojito – Cracker.**

À charge pour chacune des Divisions d'organiser la diffusion auprès des interrogateurs (professeurs et professionnels) et des candidats individuels ou préparés par les établissements publics, privés sous contrat et privés hors contrat de ce support, conçu par chaque centre d'examen.

Lors de l'épreuve, en début de chaque demi-journée, le Chef de centre ou son représentant mettra les sujets à la disposition des commissions environ trente minutes avant d'interroger le premier candidat pour leur permettre d'harmoniser l'interrogation.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique		
Sous épreuve : Restauration et connaissance des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

III. Mise en œuvre de l'épreuve ponctuelle

Les épreuves se déroulent dans les ateliers professionnels.

Le nombre de candidats par atelier et par demi-journée prendra en compte un temps d'environ cinq minutes entre chaque candidat pour la remise en place des ateliers et l'évaluation.

L'académie organisatrice, en collaboration avec les académies rattachées, prévoira un professeur coordonnateur qui aura les missions suivantes :

- préparation des ateliers,
- accueil, mise en loge et surveillance des candidats,
- suivi de la répartition des candidats entre les différents ateliers et de leur élargement,
- circulation des grilles d'évaluation "découpées" par ateliers,
- récapitulation des notes sur une seule grille d'évaluation et suivi des signatures du procès verbal de l'épreuve par l'ensemble des interrogateurs,
- vérification du respect des temps de passage dans chaque atelier,
- collecte des grilles d'évaluation correctement complétées après harmonisation de la notation, ...

Le centre d'examen veillera à mettre à la disposition des interrogateurs un "service de soutien" composé d'élèves du centre qui assureront la remise en état des ateliers après le passage de chaque candidat.

IV. Grilles d'évaluation et harmonisation de la notation

Par demi-journée, une enveloppe repérée (date, heure, n° du sujet) renferme deux sujets (un pour l'atelier n° 1 et un pour le n° 2), une grille d'évaluation et une fiche récapitulative de la notation.

Chaque partie de la grille, remise aux interrogateurs de chaque atelier, sera renseignée. Les appréciations correspondantes seront ensuite reprises sur une feuille de notation récapitulative, qui sera élargée par l'ensemble des interrogateurs après harmonisation de la note finale attribuée au candidat.

V. Contrôle en cours de formation (dans les établissements habilités)

Les académies organisatrices veilleront à faire respecter les procédures d'évaluation prévues dans le référentiel. Elles communiqueront à l'académie en charge de l'organisation nationale de ce BTS les modalités du suivi et de la validation des procédures (documents utilisés...) avant leur examen en jury final.

Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	30 minutes	Préparation : 30 minutes	Coef : 2
--	-------------------	--------------------------	----------

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX DIVISIONS D'EXAMEN ET AUX CENTRES D'EXAMEN

I. Composition des commissions d'interrogation

Chaque commission d'interrogation sera composée de deux enseignants d'économie et gestion, qui enseignent la mercatique. La Division des Examens organisatrice convoquera les interrogateurs 30 minutes avant la remise des sujets au premier candidat de la journée.

II. Transmission, reproduction des sujets et harmonisation préalable à l'interrogation

- La reproduction des sujets nationaux (en format A3) sera assurée par la Division d'examen (A définir au niveau du groupement).
- Chaque groupement académique veillera à définir une réunion d'harmonisation entre les interrogateurs, pour, en particulier, s'approprier la mise en œuvre de la grille d'évaluation.
- Une réunion d'harmonisation en fin de journée d'interrogation sur un centre, voire en fin d'épreuve peut, dans la mesure du possible, être organisée.

III. Mise en œuvre de l'épreuve ponctuelle

Le chef de centre d'examen veillera à respecter l'ordre de remise des sujets nationaux :

En début de chaque demi-journée, le chef de centre confiera aux interrogateurs un exemplaire des sujets nationaux prévus pour cette demi-journée. Cette remise pourra s'effectuer à l'heure de remise du sujet au premier candidat qui entrera en salle de préparation.

L'organisation des épreuves respectera les données suivantes :

- 2 sujets sont prévus par demi-journée, le 3^{ème} est conçu de manière à éventuellement prolonger l'interrogation pour éviter le report d'un candidat par la commission sur l'après midi ou le lendemain.
 - 5 jours d'interrogation sont définis par la circulaire d'organisation.
 - Selon le nombre de candidats à faire passer par centre, 3 voire 4 candidats traiteront le même sujet. Une procédure de mise en loge s'avère nécessaire. Les heures de remise des sujets numérotés et datés respecteront la planification jointe.
- Toute autre procédure d'organisation des passages des candidats sera possible à condition de respecter pour chaque candidat :
- les horaires définis par le référentiel,
 - la confidentialité des sujets.
- **Cinq minutes devront être réservées en fin de chaque interrogation** pour évaluer le candidat. (le passage de 6 candidats par demi-journée semble devoir être l'effectif à retenir).

Grilles d'évaluation et harmonisation de la notation :

Par demi-journée, deux sujets seront disponibles. Une enveloppe repérée (date, heure, n° du sujet) renfermera un sujet, des éléments de correction et une grille d'évaluation.

Une grille d'évaluation sera mise à la disposition du centre d'examen et reproduite (par la Division d'examen ou par le Centre d'examen : à définir au niveau du groupement) pour remise aux interrogateurs.

La grille d'évaluation s'impose à tous les interrogateurs.

IV. Contrôle en cours de formation (dans les établissements habilités)

Les académies organisatrices veilleront à faire respecter les procédures d'évaluation prévues dans le référentiel. Elles communiqueront à l'académie en charge de l'organisation nationale de ce BTS les modalités du suivi et de la validation des procédures (documents utilisés) avant leur examen en jury final.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique		
Sous épreuve : GÉNIE CULINAIRE	3 heures 30	Coef 2,5
Phase 1 : Conception – organisation	30 minutes	Coef 0,5
Phase 2 : Réalisation		Coef 1
Phase 3 : Évaluation		Coef 0,5
Phase 4 : Présentation - dégustation		Coef 0,5

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX DIVISIONS D'EXAMEN ET AUX CENTRES D'EXAMEN

I. Commission d'évaluation

L'organisation des commissions sera réalisée, au sein du groupement, par l'**Académie organisatrice** en collaboration avec les académies rattachées. Il est souhaitable que chaque membre de jury suive de 4 à 6 candidats par demi-journée. Dans la mesure du possible, chaque commission, associant un professionnel à un professeur de la spécialité, pourrait être ainsi composée de deux interrogateurs.

Le Chef de centre d'examen ou son représentant veillera particulièrement à informer les professionnels participant aux travaux des commissions d'évaluation en leur précisant :

- les objectifs de la formation,
- la finalité du diplôme,
- la définition (contenu et durée) de l'épreuve d'études et réalisations techniques,
- les critères d'évaluation de l'épreuve "Génie culinaire de l'option B".

Aucun membre d'une commission d'évaluation ne doit avoir participé à la formation des candidats qu'il évalue.

L'académie organisatrice veillera à convoquer les interrogateurs au moins 30 minutes avant le début de l'épreuve pour prendre connaissance du sujet et procéder à une harmonisation.

II. Déroulement de l'épreuve

Le centre d'examen veillera à mettre à la disposition des candidats :

- une salle pour composer la première partie écrite de conception et de planification,
- des équipements en état à 8 heures et à 14 heures,
- une mise en place, pour chaque candidat, du panier pour le plat de conception et des denrées nécessaires au plat imposé.

Par ailleurs le centre des examens met à la disposition de chaque candidat deux commis. Ils seront, de préférence choisis parmi les élèves de première S.T.H.R., voire exceptionnellement de première année de baccalauréat professionnel cuisine.

L'académie organisatrice prévoit un coordonnateur par centre d'examen. Une mise en loge peut être nécessaire afin d'éviter toute possibilité d'échange entre les différents candidats.

III. Transmission des sujets

Les centres d'examen seront informés quelques semaines ouvrables avant le début des épreuves de la matière d'œuvre à commander par candidat pour chaque sujet.

IV. Grilles d'évaluation

Par demi-journée, une enveloppe repérée (date, heure, n° du sujet) renfermera le sujet accompagné de sa grille d'évaluation. Par demi-journée, la division d'examen du groupement, voire le Centre d'examen (à définir au niveau du groupement) devra reproduire :

- le sujet prévu au niveau national dans un nombre suffisant d'exemplaires pour les candidats et pour les interrogateurs en fonction des commissions présentes sur le centre,
- la grille d'évaluation à remettre à chacun des interrogateurs.

Le centre d'examen remettra le sujet aux interrogateurs au maximum 30 minutes avant le début de l'épreuve.

NOTE : La proposition jointe de grille d'évaluation est à privilégier.

V. Contrôle en cours de formation (dans les établissements habilités)

Les académies organisatrices veilleront à faire respecter les procédures d'évaluation prévues dans le référentiel. Elles communiqueront à l'académie en charge de l'organisation nationale de ce BTS les modalités du suivi et de la validation des procédures (documents utilisés) avant leur examen en jury final.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique - durées		
Sous épreuve : SERVICE ET COMMERCIALISATION	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : Vente – communication	30 minutes	Coef 0,5
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,5
Atelier 3 : Animation et organisation	30 minutes	Coef 0,5
Atelier 4 : Contrôle et évaluation	30 minutes	Coef 0,5

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX DIVISIONS D'EXAMEN ET AUX CENTRES D'EXAMEN

I. Composition des commissions d'interrogation

Chaque commission d'interrogation sera composée d'un enseignant de la spécialité et dans la mesure du possible d'un professionnel. L'organisation des commissions sera réalisée, au sein du groupement, par l'Académie organisatrice en collaboration avec les académies rattachées. Il est souhaitable que chaque commission soit composée de deux interrogateurs. Il est donc recommandé d'associer un professionnel à chaque atelier.

Le Chef de centre d'examen ou son représentant **veillera particulièrement à informer les professionnels** participant aux travaux des commissions d'interrogation en leur précisant :

- les objectifs de la formation,
- la finalité du diplôme,
- la définition (contenu et durée) de l'épreuve d'études et réalisations techniques,
- les critères d'évaluation de l'épreuve "Service et commercialisation de l'option B".

L'académie organisatrice veillera à convoquer les interrogateurs au moins 30 minutes avant le début de l'épreuve pour prendre connaissance du sujet et procéder à une harmonisation.

Aucun membre d'une commission d'interrogation ne doit avoir participé à la formation des candidats qu'il évalue.

II. Transmission, reproduction des sujets et harmonisation préalable à l'interrogation

L'académie de Nancy - Metz transmettra, en temps utiles, aux différentes Divisions d'examen organisatrices d'une part les fiches techniques de matières d'œuvre et matériels nécessaires par atelier et par demi-journée et d'autre part les sujets de l'épreuve. Chaque Division d'examen organisatrice placera ces éléments sous la responsabilité des chefs de centres d'examen pour leur permettre de prendre les dispositions indispensables au bon déroulement des épreuves (respect des horaires de l'épreuve, confidentialité des sujets). Ils devront en particulier :

- assurer la reproduction du sujet et des grilles d'évaluation à remettre aux candidats et aux interrogateurs concernés dans chacun des quatre ateliers (par la Division d'examen du groupement ou par le Centre d'examen : à définir au niveau du groupement),
- permettre la préparation des ateliers.

La plaquette nationale pour la session 2019 peut apporter les éléments de contexte de l'établissement support pour les ateliers de l'épreuve. Elle sera mise à la disposition des candidats dès réception de ce document.

Ce support contient, en particulier, la liste des cocktails suivants : **Dry Martini – Paradise – White Lady – Red Lion – Side Car – Daïquiri – Bloody Mary – Américano – Piña Colada – Tampico – Corsica – Brandy Alexander – Porto Flip – Mojito – Cracker.**

Ce support sera transmis à chaque centre d'examen par les Divisions des examens organisatrices dont ils relèvent, à charge pour chacune de ces Divisions, d'en organiser la diffusion auprès des interrogateurs (professeurs et professionnels) et des candidats préparés par les établissements publics, privés sous contrat et privés hors contrat ou encore des candidats individuels.

Lors de l'épreuve, en début de chaque demi-journée, le Chef de centre ou son représentant mettra les sujets à la disposition des commissions environ trente minutes avant d'interroger le premier candidat pour leur permettre d'harmoniser l'interrogation.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique - durées		
Sous épreuve : SERVICE ET COMMERCIALISATION	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : Vente – communication	30 minutes	Coef 0,5
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,5
Atelier 3 : Animation et organisation	30 minutes	Coef 0,5
Atelier 4 : Contrôle et évaluation	30 minutes	Coef 0,5

III. Mise en œuvre de l'épreuve ponctuelle

Les épreuves se déroulent dans les ateliers professionnels.

Le nombre de candidats prévus par atelier et par demi-journée prendra en compte un temps d'environ cinq minutes entre chaque candidat pour la remise en place des ateliers et l'évaluation.

L'Académie organisatrice, en collaboration avec les académies rattachées, prévoira, un professeur coordonnateur qui aura les missions suivantes :

- préparation des ateliers,
- accueil, mise en loge et surveillance des candidats,
- suivi de la répartition des candidats entre les différents ateliers et de leur émargement,
- circulation des grilles d'évaluation "découpées" par ateliers,
- récapitulation des notes sur une seule grille d'évaluation et suivi des signatures du procès verbal de l'épreuve par l'ensemble des interrogateurs,
- vérification du respect du temps de passage dans chaque atelier,
- collecte des grilles d'évaluation correctement complétées après harmonisation de la notation, ...

Le centre d'examen veillera à mettre à la disposition des interrogateurs un "service de soutien" composé d'élèves du centre qui assureront la remise en état des ateliers après le passage de chaque candidat.

Au moins deux commis, dans la mesure du possible des élèves de première baccalauréat S.T.H.R., seront mis à la disposition de la commission d'interrogation de l'atelier 3 et un commis mis à la disposition de la commission d'interrogation de l'atelier 4. Les sujets précisent le nombre de commis nécessaires.

Une mise en loge peut être nécessaire afin d'éviter toute possibilité d'échange entre les différents candidats.

IV. Grilles d'évaluation et harmonisation de la notation

Par demi-journée, une enveloppe repérée (date, heure, n° du sujet) renferme quatre sujets (un par atelier), une grille d'évaluation et une fiche récapitulative de la notation.

Chaque partie de la grille, remise aux interrogateurs de chaque atelier, sera renseignée. Les appréciations correspondantes seront ensuite reprises sur une feuille de notation récapitulative, qui sera émargée par l'ensemble des interrogateurs après harmonisation de la note finale attribuée au candidat.

V. Contrôle en cours de formation (dans les établissements habilités)

Les académies organisatrices veilleront à faire respecter les procédures d'évaluation prévues dans le référentiel. Elles communiqueront à l'académie en charge de l'organisation nationale de ce BTS les modalités du suivi et de la validation des procédures (documents utilisés...) avant leur examen en jury final.

Épreuve de conduite et présentation d'études techniques

Épreuve orale

Durée : **30 minutes**Préparation : **30 minutes (*)**

Coefficient : 2

**RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES
AUX DIVISIONS D'EXAMEN - AUX CENTRES D'EXAMEN ET
AUX INTERROGATEURS****1 - Conditions de recevabilité du document rédigé par les candidats en forme ponctuelle**

Le document rédigé par les candidats (préparés par la voie scolaire, l'apprentissage ou la formation professionnelle continue en forme ponctuelle) sera présenté conformément au règlement de l'examen (voir définition de l'épreuve).

Ce document est précédé, pour chaque stage, **du certificat de stage attesté par l'entreprise** concernée et **du tableau récapitulatif des activités conduites pendant ce stage** attesté également par l'entreprise (Modèle indicatif présenté en annexe 8). La durée totale des stages effectués respectera le règlement d'examen, rappelé dans le point II de la présente circulaire d'organisation.

Pour les candidats se présentant par la voie de la formation continue dans les conditions de durée prévue par l'article 11 du décret modifié 95-665 du 9.5.1995 ou au titre des trois ans d'activités professionnelles définies selon l'article 18 du décret précité, le certificat de stage peut être remplacé par un ou plusieurs certificats de travail. Ils rédigent un compte-rendu sur leurs activités professionnelles dans le même esprit que le compte-rendu de stage.

2 - Déroulement de l'épreuve et évaluation ponctuelle

L'entretien respecte la définition de l'épreuve et repose sur une mise en confiance du candidat. Il est conduit par une commission d'interrogation comprenant obligatoirement un professeur technique (techniques de service et d'accueil, techniques de production), un professeur d'économie et gestion et, dans la mesure du possible, une personne exerçant une activité professionnelle dans l'industrie hôtelière.

En aucun cas, les interrogateurs ne devront avoir participé à la formation des candidats.

La grille d'évaluation, jointe en annexe 7 de la circulaire d'organisation ou en page 38 de ce document, précise les éléments à évaluer tels qu'ils figurent dans la définition de l'épreuve. Les interrogateurs veilleront à la renseigner précisément.

3 - Commission d'interrogation de l'épreuve ponctuelle

Les académies organisatrices veilleront à faire respecter la composition de cette commission rappelée ci-dessus. Il conviendra en outre que, dans chaque commission, les deux professeurs interrogateurs enseignent dans deux établissements différents.

4 - Contrôle en cours de formation (dans les établissements habilités)

Les académies organisatrices veilleront à faire respecter les procédures d'évaluation prévues dans le référentiel. Elles communiqueront à l'académie en charge de l'organisation nationale de ce BTS les modalités du suivi et de la validation des procédures (documents utilisés...) avant leur examen en jury final.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX EXAMINATEURS

I. Objectifs

Dans un cadre simulé ou réel, le candidat aura à résoudre des cas concrets pratiques qui devront permettre d'évaluer ses capacités à concevoir, organiser, réaliser, communiquer, contrôler et analyser.

L'outil informatique doit être intégré dans les cas proposés.

II. Orientation et contenu des épreuves

L'épreuve se déroulera dans deux ateliers avec une commission d'interrogation par atelier. Le candidat passera dans ces deux ateliers.

Atelier I : Relation professionnelle avec les clients, les prescripteurs et les fournisseurs

- Vente et négociation des chambres et autres produits :
 - aux clients
 - aux autres prescripteurs (agences, sociétés, voyagistes, associations, centrales de réservations, etc.).
- Traitement avec les clients, les prescripteurs et les fournisseurs :
 - des demandes
 - des attentes particulières (renseignements, changements, services annexes)
 - des réclamations, etc.

Atelier II : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe

- Contrôle, évaluation et mise en œuvre :
 - des objectifs de vente et/ou de l'activité du département (surréservation, législation, caisse, budget, etc.)
 - des étages (linge, produit, qualité, etc.)
- Formation ponctuelle de l'équipe sur des techniques de la réception (avec l'outil informatique) et des étages.
- Animation d'une réunion de l'équipe de réception ou d'étages sur :
 - une ou des techniques et/ou procédure(s) à revoir,
 - une nouvelle technique ou procédure,
 - un nouveau produit et/ou matériel,
 - une réclamation du client (accueil) etc.
- Recrutement d'un employé.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

III. Documents nécessaires au déroulement des épreuves

1- Plaquette Hôtel :

Pour réaliser cette épreuve au plus près de la réalité professionnelle, les sujets devront être traités dans le cadre **d'une "plaquette hôtel" préétablie dans chaque centre d'examen** où se déroule cette épreuve.

Il serait souhaitable que cette plaquette contienne les éléments suivants pour l'épreuve d'hébergement et contenir les éléments repérés par (☞) pour l'épreuve de restaurant (atelier 1) :

- Hôtel 3* ou 4* d'une capacité : 100 à 130 chambres (Paramétrage du logiciel pour au moins 30 à 50 chambres)
- Localisation, - Tarif des chambres - Salons : plan, tarifs, superficie
- Tarifs négociés : agences, groupes, sociétés, forfaits et séminaires.
- Aménagements et présentation du (des) produit(s) chambre(s).
- Menus banquets et séminaires ☞
- Carte des mets (3 menus + 40 références) ☞ - Carte des vins (40 références) ☞
- Carte de bar (40 références dont les 15 cocktails retenus dans la liste ci-dessous) ☞

Une documentation annexe sera conçue pour préciser le contexte professionnel de l'activité hébergement :

- Organigrammes et grille des salaires - Segmentation
- Concurrence - Politique commerciale et de prix, etc.

et des supports professionnels : modèles de devis (notes pro-forma) ; contrats types ; fiches de réservations (groupes, séminaires).

Cette plaquette et cette documentation seront mises à disposition le jour des épreuves en salle de préparation pour les candidats, au comptoir de la réception et à la commission d'interrogation.

N.B. Les candidats ne doivent pas utiliser leur propre plaquette le jour de l'examen.

Liste des cocktails pour l'épreuve de restauration et connaissances des boissons :

Dry Martini – Paradise – White Lady – Red Lion – Side Car – Daïquiri – Bloody Mary – Américano – Piña Colada – Tampico – Corsica– Brandy Alexander – Porto Flip – Mojito – Cracker.

2- Fiche destinée aux candidats :

2-1 Sujet de vente, réclamation

Elle devra situer le client, son environnement, ses besoins (plus ou moins définis suivant le cas) et le contexte d'accueil.

2-2 Sujet de conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe

Elle devra bien cibler le statut du candidat, le contexte professionnel (lieu et personne), la mission.

3- Fiche destinée à la commission d'interrogation :

Elle présentera le rôle que doit tenir le membre du jury : soit client, soit prescripteur.

Elle devra comporter des limites d'intervention, de pouvoir, de comportement et de prix (budget).

Elle devra comporter aussi certaines consignes d'évaluation et les objectifs commerciaux de l'entreprise.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

Le rôle éventuel de l'employé sera tenu par un élève de 1^{ère} baccalauréat S.T.H.R. voire exceptionnellement de 1^{ère} baccalauréat professionnel C.S.R. : quelques consignes de comportement peuvent être données à l'élève tenant le rôle de l'employé à former.

4- Fiche d'organisation

Les auteurs de sujets de pratique doivent prévoir les éléments particuliers (programmation de l'hôtel, lieu, documents, matériels) nécessaires au déroulement de leur sujet afin de permettre au centre de s'organiser **à l'avance**. Exemple "réception" : programmation d'un client, contenu précis d'une facture, dossier d'arrivée, planning des salons, etc. Exemple "étages" : configuration particulière de la chambre, matériel, etc.

Grille d'évaluation jointe.

Chaque membre de la commission d'interrogation doit disposer d'une grille d'évaluation par candidat.

IV. Lieu de déroulement

Les sujets de pratique doivent se dérouler :

- **Dans des ateliers d'hébergement équipés d'un comptoir avec :**
 - les documents d'accueil, de séjour et de départ nécessaires,
 - les documents commerciaux (contrats, tarifs),
 - des matériels comme : téléphone, télécopieur, ordinateur avec logiciel professionnel et traitement de texte, accès à Internet,
 - les documents d'information (conciergerie),
- **Dans les ateliers "chambres" (chambres d'application de l'établissement centre d'examen ou étage concédé par un hôtelier) équipés :**
 - d'un chariot de femme de chambres complet (linge, produits d'entretien, produits d'accueil, carterie clients, petit matériel d'entretien),
 - d'un aspirateur,
 - de linge supplémentaire,
 - de documents d'organisation, de contrôle et éditions diverses etc,
 - d'un tableau de papier ou tableau.

Les salles de préparation devront être équipées de micro-ordinateurs intégrant le logiciel professionnel paramétré suivant les fiches de mise en œuvre adressées aux centres d'examen trois semaines avant le début des épreuves pratiques.

Une mise en loge peut être nécessaire afin d'éviter toute possibilité d'échange entre les différents candidats.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX INTERROGATEURS

I. Réunion d'harmonisation

Il est demandé aux interrogateurs d'organiser une réunion d'harmonisation :

- en début d'épreuve pour s'appropriier les critères et la méthode d'évaluation de chaque sujet, les contraintes particulières, voire pour mettre au point les " mises en situation " professionnelles.
- en fin d'épreuve, pour harmoniser la notation et justifier les cas particuliers.

II. Utilisation de la grille d'évaluation jointe

La grille d'évaluation, fournie avec le sujet, est obligatoirement utilisée par les interrogateurs.

Pour répondre aux demandes ultérieures des candidats, la grille devra être correctement renseignée et la note justifiée (éventuellement au verso de la grille d'évaluation ou sur la fiche récapitulative) en s'appuyant sur des points professionnels précis du référentiel.

La grille de notation est propre à chaque atelier. Chaque notation sera effectuée séparément. Les évaluations de chaque atelier seront recueillies et agrafées à la feuille de notation récapitulative, qui sera émargée par chaque interrogateur intervenant sur les différents ateliers.

La "fiche de la commission d'interrogation" de chaque sujet identifie le thème à évaluer.

Pour l'atelier n° 1, A : vente de chambres ou B : traitement des réclamations

Pour l'atelier n° 2, A : contrôler, évaluer ; ou B : former ; ou C : animer ; ou D : recruter

Exemple : si le sujet concerne la formation de l'équipe, le jury évaluera le candidat à l'aide de la partie "B : former".

III. Organisation de l'épreuve ponctuelle

Il est rappelé aux interrogateurs que la durée de l'épreuve (1h30) devra être décomposée ainsi :

	Coefficient	Préparation	Épreuve face au jury	Total temps
Atelier 1	0,75	10 min	20 min	30 min
Atelier 2	0,75	40 min	20 min	60 min

Il faut ajouter à cette durée, 5 minutes entre chaque candidat pour permettre aux membres de chaque commission :
 - d'évaluer le candidat,
 - de procéder à la remise en ordre du poste de travail.

Toute procédure d'organisation respectera les durées de l'épreuve et les règles de la confidentialité des sujets.

Il convient de rappeler que cette épreuve vise à évaluer les capacités du candidat définies par le référentiel dans un climat de confiance que la commission doit créer.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

IV. Lieu de déroulement

L'interrogation sur les sujets de pratique doit se dérouler :

- Dans des ateliers d'hébergement équipés d'un comptoir avec :

- les documents d'accueil, de séjour et de départ nécessaires,
- les documents commerciaux (contrats, tarifs),
- des matériels comme : téléphone, minitel, télécopieur, adressographe, ordinateur avec logiciel professionnel et traitement de texte, accès à Internet,
- les documents d'information (conciergerie),

Par ailleurs, les salles de préparation devront être équipées de micro-ordinateurs intégrant le logiciel professionnel paramétré suivant les sujets.

- Dans les ateliers chambres (chambres d'application de l'établissement centre d'examens ou étage concédé par un hôtelier) équipés :

- d'un chariot de femme de chambres complet (linge, produits d'entretien, produits d'accueil, carterie clients, petit matériel d'entretien),
- d'un aspirateur,
- du linge supplémentaire,
- d'un tableau de papier ou tableau,
- des documents d'organisation, de contrôle et éditions diverses etc.

Une mise en loge peut être nécessaire afin d'éviter toute possibilité d'échange entre les différents candidats.

Nota : pour le contrôle en cours de formation dans les établissements publics habilités, cf. note adressée au centre d'examen.

GRILLE D'ÉVALUATION - ATELIER 1

N° du candidat :

Date :

NOM du candidat :

Sujet n° :

ATELIER 1 : Relation professionnelle avec les clients, les prescripteurs et les fournisseurs

1- Prise de contact		MS	MA	MI	NM
Présentation physique et vestimentaire : PARAÎTRE		3	2	1	0
2- Mise en situations professionnelles					
A. VENDRE DES CHAMBRES OU TRAITER DES DEMANDES ET DES ATTENTES PARTICULIERES	B. TRAITER DES RÉCLAMATIONS	MS	MA	MI	NM
Prise de contact : Présentation, contrôle, accroche, écoute	Prise de contact et écoute du client. Excuses, remerciements.	3	2	1	0
Découverte : recherche des besoins, questionnement, identification des motivations, reformulation	Découverte : questionnement du client et identification de la réclamation	3	2	1	0
Propositions - argumentation : Avantages sélectifs et adaptés Démonstration, connaissance du produit	Proposition et pertinence des solutions	3	2	1	0
Traitement des objections : Détection, techniques	Signes d'adhésion du ou des clients	3	2	1	0
Proposition d'une solution négociée Conclusion : Signaux d'accord ou d'achats répétés – Synthèse	Synthèse : condition de mise en œuvre de la ou des solutions proposées	3	2	1	0
Prise de congé : Mise en place de la relation future. Souci de rassurer	Prise de congé : Mise en place de la relation future, Souci de rassurer	3	2	1	0
3 - Communication en situation professionnelle		MS	MA	MI	NM
Pertinence des supports utilisés ou produits		3	2	1	0
Utilisation des techniques appropriées et des outils (dont informatique)		3	2	1	0
Comportement professionnel verbal et non verbal		3	2	1	0

MS : Maîtrise satisfaisante MA : Maîtrise acceptable MI : Maîtrise insuffisante NM : Non Maîtrisé

TOTAL /30

Totaux

--	--	--	--

En cas de note inférieure à 10/20, la commission d'interrogation en précisera les raisons au verso

Coefficient : 0,75	Préparation : 10 mn	Épreuve face au jury : 20 mn	Temps total : 30 minutes
--------------------	---------------------	------------------------------	--------------------------

COMMISSION D'INTERROGATION : Noms et émargement sur la feuille de report de notes

GRILLE D'ÉVALUATION - ATELIER 2

N° du candidat :
NOM du candidat :

Date :
Sujet n° :

ATELIER 2 : Conduite de l'activité hébergement - Encadrement de l'équipe							
1- Prise de contact				MS	MA	MI	NM
Présentation physique et vestimentaire : PARAÎTRE				3	2	1	0
2- Mise en situation : Contrôler - Évaluer ou Former ou Animer ou Recruter							
A. CONTRÔLER - ÉVALUER	B. FORMER	C. ANIMER	D. RECRUTER	MS	MA	MI	NM
Présentation de la situation et accueil	Accueil du formé	Accueil des employés et organisation matérielle	Accueil du recruté	3	2	1	0
Identification des faits (rechercher, questionner)	Démonstration de la tâche (compétence professionnelle)	Présentation de l'ordre du jour	Étude du C.V. et de l'expérience du recruté	3	2	1	0
Réalisation de l'objectif (Analyser, calculer, réaliser, contrôler, comparer)	Exécution de la tâche par le formé	Conduite des échanges	Identification des motivations du recruté	3	2	1	0
Validité, pertinence des choix (décider)	Réponse aux questions et attention envers le formé	Capacité à expliquer le thème (le produit, la technique, la procédure)	Évaluation des capacités du recruté (techniques, langues)	3	2	1	0
Argumentation des choix	Correction et synthèse	Signes d'adhésion du ou des participants	Présentation du poste à pourvoir (hôtel, poste, contrat)	3	2	1	0
Synthèse : conclusion et prise de congé	Prise de congé (rassurer, encourager, évoquer l'avenir)	Synthèse (conditions de mise en œuvre)	Justification de la décision d'embauche	3	2	1	0
3 – Communication en situation professionnelle				MS	MA	MI	NM
Pertinence des supports utilisés ou produits				3	2	1	0
Utilisation des techniques et des outils				3	2	1	0
Comportement professionnel verbal et non verbal (persévérance, patience et respect de l'interlocuteur, vocabulaire adapté...)				3	2	1	0
<small>MS : Maîtrise satisfaisante MA : Maîtrise acceptable MI : Maîtrise insuffisante NM : Non Maîtrisé</small>							
TOTAL	 /30 	Totaux					

En cas de note inférieure à 10/20, la commission d'interrogation en précisera les raisons au verso

Coefficient	Préparation	Épreuve face au jury	Temps total
0,75	40 minutes	20 minutes	60 minutes

COMMISSION D'INTERROGATION : Noms et émargement sur la feuille de report de notes

BTS Hôtellerie-Restauration Option A : Mercatique et gestion hôtelière - Session 2019

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

FEUILLE de NOTATION (Synthèse ateliers 1 et 2)

Date : _____ N° du candidat : _____ NOM du candidat : _____

	Total sur	Observations
Report du résultat de l'atelier 1	/30	
	Total sur	Observations
Report du résultat de l'atelier 2	/30	
TOTAL	/60	

Note sur 20 (Note sur 60 /3) conserver 2 décimales	/20
--	------------

JURY	NOMS et émargement des interrogateurs	OBSERVATIONS (à compléter éventuellement au verso)

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique		
Sous épreuve : GÉNIE CULINAIRE	3 heures 30	Coef 2,5
Phase 1 : Conception - organisation	30 minutes	Coef 0,5
Phase 2 : Réalisation		Coef 1
Phase 3 : Évaluation		Coef 0,5
Phase 4 : Présentation - dégustation		Coef 0,5

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX INTERROGATEURS

I - Réunions d'harmonisation :

Il est demandé aux interrogateurs d'organiser une réunion d'harmonisation :

- en début d'épreuve pour s'approprier les critères et la méthode d'évaluation du sujet, les contraintes particulières ;
- en fin d'épreuve, pour harmoniser la notation et justifier les cas particuliers.

II - Utilisation des grilles d'évaluation :

La grille d'évaluation, fournie avec le sujet, est obligatoirement utilisée par les interrogateurs. Un exemplaire vierge (2 pages) et une proposition de grille simplifiée sont joints à ce document.

Toute note, en particulier inférieure à la moyenne, devra être justifiée (au verso de la grille d'évaluation) en s'appuyant sur des points professionnels précis du référentiel.

III - Organisation de l'épreuve :

Il est rappelé aux interrogateurs que la durée de l'épreuve est de 3 heures et trente minutes. Elle comprend deux phases :

Phase 1. Conception et organisation (30 minutes) :

Le candidat composera sur une fiche de "conception et de planification" (modèle national joint en annexe : 2 pages). Ce document, présenté sur un format A3, comprend :

- la liste des denrées mises à la disposition du candidat pour le plat à concevoir,
- les phases essentielles du plat imposé et son ordonnancement dans le temps.

Le plat de conception (4 couverts)

- Il est réalisé par le candidat et repose sur une production de 4 couverts. Il intègre les techniques. (*3 pourront être imposées*). Toutes les techniques (évaluées ou non) sont au moins du niveau du baccalauréat technologique.
- Le dressage *peut être* imposé.
- La fiche de "conception et de planification", adaptée à l'épreuve, qui comprend en particulier la liste fournie des denrées utilisables, sera remise au candidat.

La partie du sujet consacrée à la "Conception - organisation" d'un plat comporte 4 étapes :

1. Donner un titre au plat de conception.
2. Sélectionner les denrées nécessaires à sa réalisation.
3. Énumérer les grandes phases techniques en termes professionnels adaptés (les quantifier en temps).
4. Ordonner les tâches des 2 plats (*la légende devra être clairement précisée*).

Cette phase écrite de conception et d'organisation sera corrigée durant le déroulement de la réalisation pratique (phase 2) par les commissions évaluant cette phase. Toute autre procédure pourra être mise en œuvre à condition de respecter impérativement les horaires de l'épreuve (début à 8 ou à 14 heures et durée de 3 heures 30).

Rôle des commis

Les commis doivent réaliser le plat imposé sous la tutelle du candidat. Ils peuvent éventuellement participer à l'élaboration du plat de conception pour des préparations simples :

Exemples : épiluchages, habillages, tailles simples, chemisages.

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique		
Sous épreuve : GÉNIE CULINAIRE	3 heures 30	Coef 2,5
Phase 1 : Conception - organisation	30 minutes	Coef 0,5
Phase 2 : Réalisation		Coef 1
Phase 3 : Évaluation		Coef 0,5
Phase 4 : Présentation - dégustation		Coef 0,5

Le plat imposé (8 couverts)

Il s'appuie sur une fiche technique fournie (cf. annexe) et concerne des préparations classiques simples pouvant être réalisée en autonomie par des élèves de première baccalauréat S.T.H.R. (niveau de formation des deux commis mis à disposition du candidat), exceptionnellement de première année de baccalauréat professionnel cuisine.

Phases 2, 3 et 4 : (3 heures pour l'ensemble de ces trois phases).

Phase 2. Réalisation par le candidat

Conditions de mise en œuvre :

- Tous les candidats d'une demi-journée commenceront leur production à la même heure.
- L'horaire d'envoi du plat de conception sera communiqué.
- Le candidat est informé de l'horaire d'évaluation de la dégustation du plat imposé par son affichage en début de la phase 2.

Toute autre procédure pourra être mise en œuvre à condition de respecter impérativement la confidentialité des sujets et les horaires de l'épreuve pour chaque candidat (début à 8 ou à 14 heures, et durée de 3 heures 30).

Une mise en loge peut être nécessaire afin d'éviter toute possibilité d'échange entre les différents candidats.

Phase 3. Évaluation du produit par le candidat

- Le temps d'évaluation conseillé est de 5 minutes par candidat avant l'envoi du plat de conception.
- Le candidat analyse le produit (aspects, goûts) en termes professionnels adaptés.
- Il justifie son analyse.

Le temps de l'entretien est fixé officiellement à 5 min.

Phases de présentation	Commentaires
Présentation de l'épreuve par le candidat aux commis.	La présentation doit s'effectuer en présence d'1 ou des 2 commis.
Analyse visuelle de la présentation du plat. 1 ^{ère} phase : analyse globale de la présentation.	
Analyse visuelle de la présentation du plat. 2 ^{ème} phase : analyse détaillée de la présentation.	Le jury n'est pas censé intervenir durant la phase de présentation du plat-commis.
Analyse gustative du plat. 1 ^{ère} phase : analyse gustative globale.	
Analyse gustative du plat. 2 ^{ème} phase : analyse gustative détaillée.	Si le candidat n'utilise pas tout le temps imparti, le jury pourra relancer le candidat sur des notions de techniques, de coût, d'amélioration du plat et de commercialisation...
Bilan des erreurs et solutions apportées. Notion de coût et de commercialisation.	

Le respect de ces consignes est indispensable sur le plan national afin que tous les candidats soient évalués de la même façon. Cela assure par ailleurs une équité et une homogénéité d'évaluation.

L'épreuve se déroule dans un cadre de relations managériales. Le candidat s'adresse aux commis dans une démarche formative. Le jury évalue la capacité du candidat à se positionner dans un rôle de formateur.

CRITÈRES	TRAVAIL DEMANDÉ AU CANDIDAT	CONSIGNES D'ÉVALUATION POUR JURY
Présentation*	Le candidat doit analyser l'aspect visuel et gustatif du plat assisté par un des deux commis.	Le jury évalue la qualité d'analyse de présentation du plat : - Qualités de présentation. - Défauts de présentation.
Dégustation*		Le jury évalue la qualité d'analyse de dégustation du plat : - Adéquation des qualités perçues. - Adéquation des défauts constatés.
Qualité des commentaires	Utilisation du vocabulaire professionnel. Qualité d'expression.	Le jury évalue les compétences liées à l'expression.
Pertinence de l'analyse	Justification des défauts et erreurs constatés ou des éléments de réussite.	Le jury évalue l'argumentation et la pertinence de la justification technique.
Qualité de communication	Le candidat explique de façon formative et pédagogique les erreurs.	Le jury évalue la qualité formative de la relation.
Dispositions prises par le candidat	Le candidat présente au commis les erreurs techniques et propose des dispositifs d'améliorations techniques.	Le jury évalue la pertinence technique des solutions apportées.

*Il ne s'agit pas d'évaluer la qualité de présentation et de dégustation du plat mais la démarche d'analyse du candidat. Mais le jury doit malgré tout déguster le plat.

Phase 4. Présentation - dégustation

- Elle sera effectuée sur le poste de travail ou à proximité immédiate.
- Elle sera assurée, dans la mesure du possible, par un jury croisé (différent de celui qui évalue les phases précédentes).
- Cette phase se réalise en l'absence du candidat.
- La commission est composée de deux professeurs et dans la mesure du possible d'un professionnel.
- Chaque jury suivra 4 à 6 candidats au maximum par demi-journée.

Toute autre procédure pourra être mise en œuvre à condition de respecter impérativement les horaires de l'épreuve pour chaque candidat (début à 8 ou à 14 heures, et durée de 3 heures 30) et la confidentialité des sujets.

Nota : pour le contrôle en cours de formation dans les établissements publics habilités, voir note adressée au centre d'examen.

GRILLE D'ÉVALUATION (recto)

OUTIL D'AIDE À L'ÉVALUATION POUR LES INTERROGATEURS

Date : matin du après midi du CANDIDAT n° :		LE PLAT IMPOSÉ :					
Sujet n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
		EXIGENCES			OBSERVATIONS		
P H A S E 1	CONCEPTION PLANIFICATION	- Clarté du document	0	1	2	3	
		- Progression logique	0	1	2	3	
		- Utilisation du vocabulaire professionnel	0	1	2	3	
		- Utilisation rationnelle de la matière d'œuvre	0	1	2	3	
		- Pertinence de l'appellation	0	1	2	3	
		- Conception/Rédaction du plat de créativité	0	1	2	3	
<i>Rappel : coefficient 0,5</i>		TOTAL A					
P H A S E 2	RÉALISATION	- Techniques	0	1	2	3	
	 - Technique imposée n° 1	0	1	2	3	
	 - Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
	 - Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
	 - Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3	
		- Choix du matériel	0	1	2	3	
	CONDUITE des COMMIS	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3	
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3	
	MÉTHODE de TRAVAIL	- Organisation Temps / Espace	0	1	2	3	
		Envoi (ponctualité)	0	1	2	3	
- Utilisation rationnelle des moyens (Froid, énergie)		0	1	2	3		
- Hygiène et sécurité		0	1	2	3		
<i>Rappel : coefficient 1</i>		TOTAL B					
Total coefficients : 1,5		TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B					
Critères d'évaluation pour les phases 1, 2, 3		3 : Maîtrise satisfaisante		2 : Maîtrise acceptable		Les exigences sont évaluées en points entiers	
		1 : Maîtrise insuffisante		0 : Non maîtrisé			
Noms des membres de la commission d'interrogation :					Émargement :		

GRILLE D'ÉVALUATION (verso)

OUTIL D'AIDE À L'ÉVALUATION POUR LES INTERROGATEURS

Date : matin du après midi du CANDIDAT n° : Sujet n° :	LE PLAT IMPOSÉ : LE PLAT de CONCEPTION :						
	EXIGENCES	OBSERVATIONS					
P H A S E 3	ÉVALUATION Durée conseillée (5 minutes) <i>Rappel : coefficient 0,5</i>	- Présentation ou aspect du mets <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3	
		0	1	2	3		
		- Dégustation <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3	
		0	1	2	3		
		- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel) <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3	
		0	1	2	3		
		- Pertinence de l'analyse <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3	
0	1	2	3				
- Qualité de la communication <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3			
0	1	2	3				
- Dispositions prises par le candidat <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3			
0	1	2	3				
TOTAL A.							
P H A S E 4	PRÉSENTATION - Impression générale (Plat / Assiette) (Respect des règles du dressage imposé ou originalité) - Disposition, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes...) - Qualité des finitions (Netteté des bordures,...) DÉGUSTATION - Température des plats, - Appoint des cuissons, texture en bouche - Assaisonnement, gustatif, odorat <i>Rappel : coefficient 0,5</i>	- Impression générale (Plat / Assiette) <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3	
		0	1	2	3		
		- Disposition, Harmonie <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3	
		0	1	2	3		
		- Qualité des finitions <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3	
		0	1	2	3		
		- Température des plats, <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3	
0	1	2	3				
- Appoint des cuissons, texture en bouche <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3			
0	1	2	3				
- Assaisonnement, gustatif, odorat <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	0	1	2	3			
0	1	2	3				
TOTAL B							
TOTAL GENERAL 2 (A + B) .							
PHASE n° 4 : 3 : Qualité gastronomie 2 : Commercialisable 1 : Consommable mais non commercialisable 0 : Non commercialisable et non consommable	N O T E REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 TOTAL des POINTS sur 90 / 4,5 /20 Conserver 2 décimales						
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Emargement :					
Toute note inférieure à 10/20 (conserver les deux premières décimales) devra être justifiée ci-dessous par les membres de la commission d'interrogation :							

FICHE TECHNIQUE

PLAT N°								BASE 8 personnes		
DESCRIPTIF										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR	
		PHASES ESSENTIELLES					TOTAL	PUHT	PTHT	
NATURE		U	1	2	3	4				5
		DRESSAGE :						TOTAL DENRÉES		
								ASSAISONNEMENTS		
								COÛT MATIÈRES		

FICHE DE CONCEPTION ET DE PLANIFICATION

Plat imposé :

8 couverts

Légende **SUJET n°**

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis =

————— = phases techniques gestuelles N = Phase de nettoyage

----- = phases de cuisson, refroidissement D = Démonstration aux commis

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations	
Plat imposé																					
1.1																					
1.2																					
1.3																					
1.4																					
1.5																					
1.6																					
1.7																					
1.8																					
1.9																					
Plat de conception	À remplir par le candidat																				
2.1																					
2.2																					
2.3																					
2.4																					
2.5																					
2.6																					
2.7																					
2.8																					
2.9																					

ÉPREUVE ORALE : ÉVALUATION DU PLAT DU COMMIS

PANIER DESTINÉ AU PLAT DE CONCEPTION

DATE : Matin / Soir
--

N° de candidat :

N° de sujet :

Nom du plat de conception : - À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
Boucherie :		
Poissonnerie :		
B.O.F :		
Fruits et Légumes :		
Épicerie :		
Caves et divers :		

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception (Présentation synthétique). Vous pouvez utiliser la structure suivante : pièce principale, sauce, garnitures, finition).

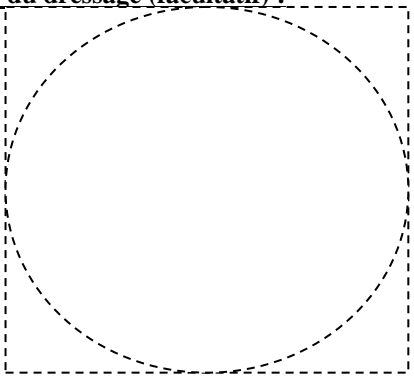
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Études et réalisations techniques : Épreuve pratique		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX INTERROGATEURS

I. Support de l'atelier 1

ATTENTION : l'épreuve de négociation-vente de l'atelier 1 s'appuiera sur **la "plaquette hôtel" préétablie dans chaque centre d'examen** où se déroule cette épreuve.

Ce support doit contenir les éléments suivants :

- Carte des mets (3 menus + 40 références)
- Carte des vins (40 références)
- Carte de bar (40 références dont les 15 cocktails retenus dans la liste suivante)
**Dry Martini – Paradise – White Lady – Red Lion – Side Car – Daïquiri – Bloody Mary –
Americano – Piña Colada – Tampico – Corsica– Brandy Alexander – Porto Flip – Mojito –
Cracker.**

Chacune des Divisions d'examen aura la charge d'organiser la diffusion auprès des interrogateurs (professeurs et professionnels) et des candidats individuels ou préparés par les établissements publics, privés sous contrat et privés hors contrat de ce support, conçu par chaque centre d'examen.

II. Réunion d'harmonisation

Il est demandé aux interrogateurs d'organiser une réunion d'harmonisation par atelier :

- en début d'épreuve pour s'approprier les critères et la méthode d'évaluation de chaque sujet, les contraintes particulières, voire pour mettre au point des jeux de rôles...
- en fin d'épreuve, pour harmoniser la notation et justifier les cas particuliers...

L'évaluation doit prendre en compte l'option du candidat.

III. Utilisation de la grille d'évaluation (jointe)

La grille d'évaluation, fournie avec le sujet, est obligatoirement utilisée par les interrogateurs.

En vue de satisfaire toute demande ultérieure d'un candidat, la grille doit être correctement renseignée et la note justifiée (au verso de la grille d'évaluation ou sur la fiche récapitulative) en s'appuyant sur des points professionnels précis du référentiel.

La grille de notation ne doit pas suivre le candidat d'un atelier à l'autre. Chaque notation sera effectuée séparément. Les évaluations de chaque atelier seront recueillies et agrafées à une feuille de notation récapitulative, qui sera émargée par chaque interrogateur intervenant sur les différents ateliers.

IV. Organisation de l'épreuve ponctuelle

Il est rappelé aux interrogateurs que la durée de l'épreuve est de trente minutes. Elle comprend obligatoirement :

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">(1) - la lecture du sujet,(2) - la découverte du matériel et du cadre de l'épreuve,(3) - le temps de réflexion,(4) - le temps de préparation,(5) - l'exposé ou la réalisation. |
|--|

Les quatre premières étapes se déroulent immédiatement DEVANT LA COMMISSION D'INTERROGATION

Il convient d'ajouter à cette durée, cinq minutes entre chaque candidat pour permettre aux membres de chaque commission :

- d'évaluer le candidat,
- de procéder à la remise en place du poste de travail dans le cas de certains ateliers.

Toute procédure d'organisation de l'épreuve respectera les durées rappelées en haut de cette page et les règles de confidentialité des sujets.

L'épreuve vise à évaluer les compétences du candidat définies dans le référentiel dans un climat de confiance que la commission d'interrogation doit créer.

Une mise en loge est nécessaire afin d'éviter toute possibilité d'échange entre les différents candidats.

Nota : pour le contrôle en cours de formation dans les établissements publics habilités, cf note adressée au centre d'examen.

BTS Hôtellerie-Restauration Option A : Mercatique et gestion hôtelière - Session 2019
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique Restauration et connaissances des boissons

Date :

N° du candidat :

NOM du candidat :

n° du candidat	Atelier 1 : NÉGOCIATION – VENTE	CRITÈRES d'ÉVALUATION	MS	MA	MI	NM	OBSERVATIONS
	Techniques d'accueil, de vente, d'argumentation, de négociation	Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations	3	2	1	0	
Date :	Culture et connaissances professionnelles	Connaissance de son établissement, des produits et des prestations	3	2	1	0	
Sujet n° :	Communication	Capacité à communiquer et qualité d'expression	3	2	1	0	
OPTION A BTS Hôtellerie restauration	Profil commercial	Tenue, présentation, attitude et comportement professionnel	3	2	1	0	

MS : Maîtrise satisfaisante

MA : Maîtrise acceptable

MI : Maîtrise insuffisante

NM : Non Maîtrisé

n° du candidat	Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION	MS	MA	MI	NM	OBSERVATIONS
	Organisation du travail	Mise en place du poste de travail Organisation du temps et de l'espace	3	2	1	0	
Date :	Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale	3	2	1	0	
Sujet n° :	Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés	3	2	1	0	
OPTION A BTS Hôtellerie restauration	Attitude et comportement	Comportement professionnel	3	2	1	0	

MS : Maîtrise satisfaisante

MA : Maîtrise acceptable

MI : Maîtrise insuffisante

NM : Non Maîtrisé

FEUILLE de NOTATION (Synthèse des ateliers 1 et 2)

Date :

N° du candidat :

NOM du candidat :

	Total sur	Observations
Report résultat de l'atelier 1	/12	
Report résultat de l'atelier 2	/12	
TOTAL	/24	Note sur 20 Conserver 2 décimales TOTAL X 5 6
		/20

Commission d'interrogation	NOMS et Emargement	OBSERVATIONS (à compléter éventuellement au verso)

Agrafer les grilles d'évaluation des deux ateliers

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique – durées		
Sous épreuve : SERVICE ET COMMERCIALISATION	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : Vente - communication	30 minutes	Coef 0,5
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,5
Atelier 3 : Animation et organisation	30 minutes	Coef 0,5
Atelier 4 : Contrôle et évaluation	30 minutes	Coef 0,5

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX ENSEIGNANTS ET AUX INTERROGATEURS

I. Plaquette nationale

La plaquette nationale peut apporter les éléments de contexte de l'établissement support pour les ateliers de l'épreuve. Ce support contient, en particulier, la liste des cocktails suivants :

Dry Martini – Paradise – White Lady – Red Lion – Side Car – Daiquiri – Bloody Mary – Américano – Piña Colada – Tampico – Corsica– Brandy Alexander – Porto Flip – Mojito – Cracker.

Ce support sera transmis à chaque centre d'examen par les Divisions d'examens organisatrices dont ils relèvent. À charge pour chacune de ces Divisions d'en organiser la diffusion auprès des interrogateurs (professeurs et professionnels) et des candidats individuels ou préparés par les établissements publics, privés sous contrat et privés hors contrat.

II. Réunion d'harmonisation

Il est demandé aux interrogateurs d'organiser une réunion d'harmonisation par atelier :

- en début d'épreuve pour s'approprier les critères et la méthode d'évaluation de chaque sujet, les contraintes particulières, voire pour mettre au point des jeux de rôles...
- en fin d'épreuve, pour harmoniser la notation et justifier les cas particuliers...

L'évaluation doit prendre en compte l'option du candidat.

III. Utilisation de la grille d'évaluation (jointe)

- La grille d'évaluation, fournie avec le sujet, est obligatoirement utilisée par les interrogateurs.
- En vue de satisfaire toute demande ultérieure d'un candidat, la grille doit être correctement renseignée et la note justifiée (au verso de la grille d'évaluation ou sur la fiche récapitulative) en s'appuyant sur des points professionnels précis du référentiel.
- La grille de notation ne doit pas suivre le candidat d'un atelier à l'autre. Chaque notation sera effectuée séparément. Les évaluations de chaque atelier seront recueillies et agrafées à une feuille de notation récapitulative, qui sera émarginée par chaque interrogateur intervenant sur les différents ateliers.

VI. Organisation de l'épreuve ponctuelle

Il est rappelé aux interrogateurs que, pour chaque atelier, la durée de l'épreuve est de trante minutes. Elle comprend obligatoirement :

- (1) - la lecture du sujet,
- (2) - la découverte du matériel et du cadre de l'épreuve,
- (3) - le temps de réflexion,
- (4) - le temps de préparation,
- (5) - l'exposé ou la réalisation.

**Les quatre premières étapes se déroulent immédiatement
→ devant la commission d'interrogation**

Pour les ateliers 1, 2 et 4 il n'y a aucun temps de préparation écrit. Pour l'atelier 3, les 10 min de préparation écrite sont intégrées dans les 30 min d'épreuve.

Il convient d'ajouter à cette durée, cinq minutes entre chaque candidat pour permettre aux membres de chaque commission :

- d'évaluer le candidat,
- de procéder à la remise en place du poste de travail dans le cas de certains ateliers.

Toute procédure d'organisation de l'épreuve respectera les durées rappelées en haut de cette page et les règles de confidentialité des sujets.

L'épreuve vise à évaluer les compétences du candidat définies dans le référentiel dans un climat de confiance que la commission d'interrogation doit créer.

Une mise en loge est nécessaire afin d'éviter toute possibilité d'échange entre les différents candidats.

Nota : pour le contrôle en cours de formation dans les établissements publics habilités, cf. note adressée au centre d'examen.

BTS Hôtellerie-Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service - Session 2019

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique Service et commercialisation

Date :

N° du candidat :

NOM du candidat :

n° du candidat	Atelier 1 : VENTE – COMMUNICATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION	MS	MA	MI	NM	OBSERVATIONS
	Techniques d'accueil et de vente,	- Méthodologie d'accueil et de vente adaptée aux situations	3	2	1	0	
Date :	Culture et connaissances professionnelles	- Connaissance de son établissement, des produits et des prestations	3	2	1	0	
Sujet n° :	Communication	- Capacité à communiquer et qualité d'expression	3	2	1	0	
OPTION B BTS H-R	Profil commercial	- Tenue, présentation, attitude et comportement professionnels	3	2	1	0	



MS : Maîtrise satisfaisante

MA : Maîtrise acceptable

MI : Maîtrise insuffisante

NM : Non Maîtrisé

n° du candidat	Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION	MS	MA	MI	NM	OBSERVATIONS
	Organisation du travail	- Mise en place du poste de travail - Organisation	3	2	1	0	
Date :	Profil technicien	- Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale	3	2	1	0	
Sujet n° :	Connaissances professionnelles	- Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés	3	2	1	0	
OPTION B BTS H-R	Attitude et comportement	- Comportement professionnel	3	2	1	0	



M : Maîtrise satisfaisante

MA : Maîtrise acceptable

MI : Maîtrise insuffisante

NM : Non Maîtrisé

n° du candidat	Atelier 3 : ANIMATION – ORGANISATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION	MS	MA	MI	NM	OBSERVATIONS
	Organisation du travail	- Qualité de la préparation - Organisation dans le temps	3	2	1	0	
Date :	Techniques mises en œuvre	- Logique de la démarche utilisée - Méthodologie de l'animation et/ou de la démonstration	3	2	1	0	
Sujet n° :	Capacité à communiquer, à animer une équipe	- Capacité à communiquer et/ou à animer une équipe - Dynamisme, structure des explications	3	2	1	0	
OPTION B BTS H-R	Connaissances professionnelles	- Connaissance des prestations, des produits, du matériel	3	2	1	0	



MS : Maîtrise satisfaisante

MA : Maîtrise acceptable

MI : Maîtrise insuffisante

NM : Non Maîtrisé

n° du candidat	Atelier 4 : CONTRÔLE et ÉVALUATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION	MS	MA	MI	NM	OBSERVATIONS
	Évaluation et/ou contrôle	- Capacité à analyser une situation ou capacité à évaluer la qualité de produits ou matériels	3	2	1	0	
Date :	Méthodes et/ou techniques mises en œuvre	- Méthodologie de contrôle ou d'évaluation de qualité - Observation Analyse comparative Dégustation	3	2	1	0	
Sujet n° :	Connaissances professionnelles	- Connaissance des prestations, des produits, du matériel	3	2	1	0	
OPTION B BTS H-R	Compétences de responsable / décisionnaire	- Capacité à proposer des solutions ou à prendre des décisions pertinentes en rapport à des objectifs	3	2	1	0	

M : Maîtrise satisfaisante

MA : Maîtrise acceptable

MI : Maîtrise insuffisante

NM : Non Maîtrisé

FEUILLE de NOTATION (Synthèse des 4 ateliers)

Date :

N° du candidat :

NOM du candidat :

	Totaux sur	Observations
Résultat de l'atelier 1	/12	
Résultat de l'atelier 2	/12	
Résultat de l'atelier 3	/12	
Résultat de l'atelier 4	/12	
Totaux TOTAL	/48	Note sur 20 Conserver 2 décimales $\frac{\text{Total} \times 5}{12}$
		/20

JURY

NOMS et Emargement

OBSERVATIONS (à compléter éventuellement au verso)

--	--

Agrafer les grilles d'évaluation des ateliers

Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	30 minutes	Préparation : 30 minutes	Coef : 2
--	-------------------	--------------------------	----------

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES AUX ENSEIGNANTS ET AUX INTERROGATEURS

I. Réunion d'harmonisation

Il est demandé aux interrogateurs d'organiser une réunion d'harmonisation :

- en début d'épreuve pour s'approprier les critères et la méthode d'évaluation,
- si possible, en fin d'épreuve, pour harmoniser la notation et justifier les cas particuliers...

L'évaluation doit prendre en compte les observations formulées ci-dessous sur le déroulement de l'épreuve.

II. Utilisation de la grille d'évaluation

La grille d'évaluation est obligatoirement employée par les interrogateurs.

Son utilisation commentée est décrite dans le document joint.

Pour satisfaire aux demandes éventuelles des candidats sur leurs résultats, la note doit être justifiée (au verso de la grille d'évaluation) en s'appuyant sur des points professionnels précis du référentiel.

La grille sera émargée par chaque interrogateur intervenant dans la commission.

III. Organisation de l'épreuve ponctuelle

Il est rappelé aux membres de la commission que la durée de l'épreuve est de trente minutes.

Il convient d'ajouter à cette durée, cinq minutes entre chaque candidat pour permettre aux membres de chaque commission :

- d'évaluer le candidat,
- de compléter la grille d'évaluation à remettre au chef de centre en fin de journée d'interrogation.

IV. Déroulement de l'épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte les phases suivantes :

- remise au candidat d'un ou plusieurs documents d'actualité et/ou professionnels correspondant au thème d'étude proposé, accompagné de questions d'élargissement et/ou d'approfondissement ;
- exposé sur le thème (15 minutes au maximum) ;
- interrogation.

Nota : pour le contrôle en cours de formation dans les établissements publics habilités, voir note adressée au centre d'examen.

Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	30 minutes	Préparation : 30 minutes	Coef : 2
--	-------------------	--------------------------	----------

RECOMMANDATIONS AUX ENSEIGNANTS ET AUX INTERROGATEURS

Conseils pour le déroulement de l'épreuve

D'après la définition de l'épreuve, celle-ci a pour objectif d'apprécier :

- les connaissances du candidat relatives à :

- . la politique et/ou la stratégie de l'entreprise hôtelière,
- . l'analyse du marché hôtelier,
- . la connaissance du consommateur et son comportement,
- . l'ensemble des variables mercatiques, prises isolément ou intégrées au plan de marchéage.

Programme de première et de deuxième année.

- son aptitude à :

- . mobiliser ses connaissances pour exploiter le ou les documents qui lui sont fournis,
- . les illustrer par des exemples récents tirés de l'environnement professionnel hôtelier et touristique,
- . à communiquer avec la Commission d'interrogation.

La dimension orale de l'épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à communiquer oralement et à rendre compte du niveau atteint dans les domaines de la mercatique.

Le déroulement de l'épreuve comporte les phases suivantes :

- remise au candidat d'un ou plusieurs documents d'actualité et/ou professionnels correspondant au thème d'étude proposé, accompagné de questions d'élargissements et/ou d'approfondissement ;
 - préparation de 30 minutes ;
 - exposé sur le thème d'étude (15 minutes au maximum) ;
 - interrogation.
- (Durée de l'épreuve : 30 minutes)

Le but de l'épreuve est de créer un climat d'échange permettant au candidat de faire valoir ses connaissances.

- L'épreuve ne doit pas être vécue comme un interrogatoire par le candidat.

- Les règles du jeu doivent être clairement rappelées (15 minutes au maximum d'exposé sans interruption, durée totale au maximum de 30 minutes...) et respectées par toutes les parties. Il est souhaitable que les critères d'évaluation soient connus des candidats avant l'épreuve.

- Évaluation (grille complétée en fin d'interrogation)

- L'attitude des examinateurs doit être irréprochable : facilitatrice et bienveillante a priori.

Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	30 minutes	Préparation : 30 minutes	Coef : 2
--	-------------------	--------------------------	----------

NOM :	Émargement obligatoire
Prénom :	en début d'épreuve par le candidat :
N° d'inscription :	

Critères d'évaluation	Points	Commentaires
1. Savoirs et Savoirs Associés sur 12 points		
1.1. Savoirs mercatiques sur 5 points Maîtriser les concepts de base Maîtriser le vocabulaire mercatique	/3 /2	L'exposé (questions préparées sur le thème d'étude) est plus particulièrement évalué au travers du point 1 de la grille.
1.2. Savoirs liés au domaine professionnel sur 3 points Mettre en valeur et illustrer une culture professionnelle mercatique	/3	Des questions non préparées, posées lors de l'interrogation, seront plus particulièrement évaluées au travers du point 2 de la grille. (niveau de la communication)
1.3. Savoirs méthodologiques sur 4 points -Savoir annoncer le plan et le respecter -Savoir exploiter la documentation fournie (la situer, trouver le fil directeur entre les documents. Dégager les notions clés, et les intégrer dans l'exposé) -Savoir conclure (résumer, élargir le thème proposé)	/1 /2 /1	Il est rappelé que l'épreuve écrite évalue les savoirs de base en mercatique. Cette épreuve orale vise en particulier à apprécier l'aptitude du candidat à les exploiter dans le cadre du sujet à traiter
2. Communication sur 08 points		
2.1. Qualité de l'expression orale sur 2 points Adopter un langage clair, précis et adapté	/2	S'il convient d'évaluer chaque candidat en fin de son épreuve (au moins 5 min), chaque item de la grille doit être apprécié durant l'interrogation pour pouvoir ensuite être évalué.
2.2. Aptitude à rendre compte sur 3 points Savoir expliciter, Argumenter, convaincre	/1 /2	
2.3. Aptitude à communiquer sur 3 points Pratiquer une écoute active (savoir écouter et réagir) Courtoisie, aisance	/2 /1	

Justifications de la note : (à remplir obligatoirement, suite au verso si nécessaire)

Commission d'interrogation		
Noms	Émargements	Note sur 20

Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	30 minutes	Préparation : 30 minutes	Coef : 2
--	-------------------	--------------------------	----------

GRILLE D'ÉVALUATION

NOM :	Émargement obligatoire
Prénom :	en début d'épreuve par le candidat :
N° d'inscription :	

Critères d'évaluation	Points	Commentaires
1. Savoirs et savoirs associés sur 12 points		
1.1. Savoirs mercatiques sur 5 points		
Maîtriser les concepts de base	/3	
Maîtriser le vocabulaire mercatique	/2	
1.2. Savoirs liés au domaine professionnel sur 3 points		
Mettre en valeur et illustrer une culture professionnelle mercatique	/3	
1.3. Savoirs méthodologiques sur 4 points		
Savoir annoncer le plan et le respecter	/1	
Savoir exploiter la documentation fournie (la situer, trouver le fil directeur entre les documents. Dégager les notions clés, et les intégrer dans l'exposé)	/2	
Savoir conclure (résumer, élargir le thème proposé)	/1	
2. Communication sur 08 points		
2.1. Qualité de l'expression orale sur 2 points		
Adopter un langage clair, précis et adapté	/2	
2.2. Aptitude à rendre compte sur 3 points		
Savoir expliciter,	/1	
Argumenter, convaincre	/2	
2.3. Aptitude à communiquer sur 3 points		
Pratiquer une écoute active (savoir écouter et réagir)	/2	
Courtoisie, aisance	/1	

Justifications de la note : (à remplir obligatoirement, suite au verso si nécessaire)

Commission d'interrogation		
Noms	Émargements	Note sur 20
1.	1.	
2.	2.	

RECOMMANDATIONS AUX ENSEIGNANTS ET AUX INTERROGATEURS

Texte intégral de la définition de l'épreuve	Commentaires
A. Candidats préparés par la voie scolaire, l'apprentissage ou la formation continue en forme ponctuelle	
<p>Cette épreuve doit permettre d'évaluer les acquis du stage en entreprise, l'aptitude du candidat à l'observation, la compréhension, la communication, la mise en œuvre pratique de ses connaissances et à son insertion dans le milieu professionnel</p>	<p>L'OBJECTIF de l'épreuve est concrétisé par la grille d'évaluation jointe.</p>
<p>L'épreuve revêt la forme d'un entretien de 30 minutes maximum à partir d'un document rédigé par le candidat et comportant deux parties :</p> <p>- 1ère partie : un compte-rendu de stage (10 pages minimum hors annexes et 15 maximum, annexes incluses). Le candidat présentera le lieu du stage (ou de formation en entreprise) et son environnement et relatara les tâches effectuées.</p> <p>- 2ème partie : une étude technique (15 pages minimum hors annexes et 20 maximum, annexes incluses). L'étude portera sur <u>un ou plusieurs</u> aspects du fonctionnement et de la vie de l'entreprise par exemple dans les domaines suivants : production, accueil, gestion, mercatique, ressources humaines, hygiène, etc..</p> <p>Le choix du sujet traité à l'initiative du candidat doit de préférence résulter d'une expérience vécue au cours de l'un des stages en entreprise effectués pendant la scolarité en BTS hôtellerie - restauration.</p> <p>Le choix du sujet de l'étude <u>peut ne pas être lié</u> à l'option choisie par le candidat.</p>	<p>Le CONTENU de l'épreuve est un oral de 30 minutes au maximum.</p> <p>Les items du point 1 de la grille d'évaluation précisent l'esprit dans lequel le document doit être conçu. Si la forme du document est un aspect à ne pas négliger, les étudiants ne doivent pas y consacrer un horaire excessif.</p> <p>S'il est judicieux de conseiller le candidat dans le choix du sujet à traiter en commentant les recommandations fournies ici et les items du point 2 de la grille d'évaluation, il convient de noter que le sujet demeure à l'initiative du candidat.</p> <p>L'étude technique n'est qu'un des aspects du document. Sa qualité peut dépendre de situations rencontrées, de préférence dans les stages effectués, dont le candidat ne peut assumer entièrement la responsabilité. La pertinence du choix de l'étude technique s'apprécie par rapport à la définition ci-jointe.</p>
<p>DÉROULEMENT de l'épreuve :</p> <p>La commission d'interrogation sera composée de deux ou trois membres comprenant obligatoirement un professeur technique (service et accueil, cuisine), un professeur d'économie et gestion et dans la mesure du possible, une personne exerçant une activité professionnelle dans l'industrie hôtelière.</p> <p>Au cours d'un exposé qui n'excédera pas 15 minutes, le candidat présentera, sans être interrompu par la commission d'interrogation le compte-rendu de stage puis l'étude technique. Il s'ensuivra un entretien entre le candidat et les membres de cette commission.</p> <p>L'évaluation s'effectue à l'aide d'une grille annexée au présent document et dont le contenu s'impose à l'ensemble des commissions d'interrogation.</p>	<p>La circulaire d'organisation du BTS prévoit une réunion des interrogateurs désignés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour s'approprier en commun la grille d'évaluation jointe et respecter l'esprit de sa mise en œuvre (consulter les 2 pages suivantes), - pour définir la procédure d'appropriation du document rédigé par les candidats. <p>Un travail concerté entre tous les professeurs doit être mené dans les lycées pour suivre les candidats. Une information particulière sera donnée aux professionnels, membres des commissions.</p> <p>Les items du point 3 (50% de la note) de la grille d'évaluation précisent l'esprit dans lequel les deux étapes de l'épreuve (exposé suivi d'un entretien) doivent se dérouler. Ceci doit être connu du candidat. Il apparaît judicieux de le préparer à l'entretien non pas en répétant systématiquement l'épreuve mais en intégrant cette pédagogie dans tous les enseignements dispensés.</p> <p>La pondération respecte l'objectif de l'épreuve et doit être appliquée.</p>
B. Candidats de la voie de la formation continue en évaluation en cours de formation	
<p>Deux situations d'évaluation sont réparties dans le temps de formation.</p> <p>Leur définition est rappelée dans la circulaire d'organisation.</p>	<p>La deuxième évaluation se déroule dans le même esprit que l'évaluation ponctuelle et avec la même grille d'évaluation.</p>

GRILLE D'ÉVALUATION

NOM : _____ Prénom : _____ Émargement : **obligatoire en début d'épreuve par le candidat**

Critères d'évaluation	--	-	+	++	Commentaires
1 - Compte-rendu du stage					
Contenu Description du lieu de stage ou d'activités professionnelles et de son environnement Relation du déroulement du stage	3				Au même titre qu'une copie doit permettre la justification de la note attribuée à un candidat, cette grille d'évaluation justifiera la note obtenue à cette épreuve par tout candidat qui en ferait la demande, à l'issue de la publication des résultats par le jury final. Ces grilles seront transmises à ce jury avant sa réunion de délibération. Aucune note ne doit être communiquée avant cette délibération finale. La grille d'évaluation doit donc être clairement renseignée : - cocher le niveau de -- à ++ - préciser à côté de chaque pondération le nombre de points obtenus en respectant la pondération nationale, - ajouter d'éventuels commentaires.
Observation et compréhension du milieu professionnel Qualité de l'observation Perception du fonctionnement et de la vie de l'entreprise	3				
Forme Style, syntaxe, ponctuation, orthographe Présentation	3				
Respect des contraintes fixées par la définition de l'épreuve (Dates, nombre de pages)	1				
2 - Étude technique					
Pertinence du choix du sujet	4				La commission d'interrogation doit interroger tout candidat qui se présente et signaler au jury final tout ce qui peut apparaître comme un vice de forme : - lié par exemple au non respect des durées de stages qui n'aurait pas été vu par la division des examens : 1) 16 à 20 semaines dont 12 consécutives en fin de première année pour les candidats scolarisés 2) 16 semaines pour les candidats de l'enseignement à distance 3) Pour les candidats de la promotion sociale ou de la formation continue en situation de perfectionnement, salariés dans l'hôtellerie-restauration à plein temps pendant 6 mois au cours de l'année qui précède l'examen à temps partiel pendant un an au cours des 2 ans précédant l'examen - lié par exemple à l'absence d'un ou des certificats de stage ou certificats de travail - lié par exemple à l'absence du tableau récapitulatif des activités...
Qualité et rigueur de l'exposé de la situation ou du problème	3				
Validité de l'analyse et/ou du commentaire de la situation ou validité des solutions proposées	3				
3 – Soutenance					
Qualité de l'exposé Construction d'un exposé cohérent et complet	3				- lié par exemple à l'absence d'un ou des certificats de stage ou certificats de travail - lié par exemple à l'absence du tableau récapitulatif des activités...
Expression orale (clarté, précision, concision)	3				
Gestion du temps	2				
Qualité du dialogue Capacité d'écoute et de compréhension	4				
Capacité d'argumentation	4				
Présentation générale devant le jury (Courtoisie, tenue, aisance)	4				
40					

Justifications de la note : (à remplir obligatoirement dans tous les cas, surtout dans le cas d'une note ne permettant pas d'en conserver le bénéfice, suite au verso si nécessaire)

Hors de la présence du candidat, il est essentiel pour répondre à ses attentes ultérieures de justifier précisément au verso les raisons de sa note en étayant les points attribués sur la grille : principales questions posées, difficultés du candidat... On veillera aussi à formuler par écrit hors de la présence du candidat, des conseils sur les conditions de la réutilisation ou non de son document, lors de la session ultérieure.

Commission d'interrogation

Émargements

Note sur 20

ATTENTION : En cas de communication de la grille aux candidats, veiller à éliminer cette zone pour préserver l'anonymat des interrogateurs.

Conseils pour le déroulement de l'épreuve

La dimension orale de l'épreuve de C.P.E.T. du BTS hôtellerie - restauration vise à évaluer les acquis du stage en entreprise, l'aptitude du candidat à l'observation, la compréhension, la communication, la mise en œuvre pratique de ses connaissances et à son insertion professionnelle.

Le but de l'épreuve n'est donc pas d'amener le candidat à ses limites mais de créer un climat d'échange lui permettant de faire valoir son travail et ses compétences, de valoriser ses initiatives, par exemple de reconnaître son sens de l'adaptation à la culture professionnelle étrangère lors d'un stage mené à l'étranger.

- L'épreuve ne doit donc pas être vécue comme un interrogatoire par le candidat.
- Les règles du jeu doivent être clairement rappelées (au maximum 15 minutes d'exposé sans interruption, durée totale au maximum de 30 minutes...) et respectées par toutes les parties. Il est souhaitable que les critères d'évaluation soient connus des candidats avant l'épreuve.
- L'attitude des examinateurs doit être irréprochable : facilitatrice et bienveillante a priori.

Exemple de déroulement de la phase orale de l'épreuve de conduite et présentation d'études techniques

CANDIDAT	MEMBRES de la COMMISSION d'INTERROGATION
<p>Phase 1 : Exposé de 15 minutes au maximum</p> <p>Le candidat parle sans être interrompu par les membres de la commission d'interrogation pendant le temps imparti.</p> <p>Il présente le compte-rendu de stage puis l'étude technique.</p>	<ul style="list-style-type: none">- ils mettent le candidat à l'aise et lui rappellent les règles de déroulement de l'épreuve,- ils sont attentifs aux propos du candidat,- ils n'interrompent pas le candidat durant la durée maximale prévue pour l'exposé sauf si le candidat s'engage dans une mauvaise voie,- ils rassurent en cas d'angoisse visible, reformulent la dernière phrase si l'étudiant a "un trou de mémoire"...
<p>Phase 2 : Entretien</p> <p>Le candidat écoute les questions et y répond.</p>	<ul style="list-style-type: none">- ils posent des questions courtes,- ils ne font pas "la leçon",- ils s'abstiennent de critiquer ouvertement, en particulier en désignant l'origine scolaire du candidat, le lieu de formation en entreprise...,- ils ne cherchent pas à déstabiliser.

Grille d'évaluation

NOM :

Prénom :

Émargement :

Critères d'évaluation	--	-	+	++	Barème	Commentaires
1 - Compte-rendu du stage						
Contenu Description du lieu de stage ou d'activités professionnelles et de son environnement Relation du déroulement du stage					/3	
Observation et compréhension du milieu professionnel Qualité de l'observation Perception du fonctionnement et de la vie de l'entreprise					/3	
Forme Style, syntaxe, ponctuation, orthographe Présentation					/3	
Respect des contraintes fixées par la définition de l'épreuve (Dates, nombre de pages)					/1	
2 - Étude technique						
Pertinence du choix du sujet					/4	
Qualité et rigueur de l'exposé de la situation ou du problème					/3	
Validité de l'analyse et/ou du commentaire de la situation ou validité des solutions proposées					/3	
3 - Soutenance						
Qualité de l'exposé Construction d'un exposé cohérent et complet					/3	
Expression orale (clarté, précision, concision)					/3	
Gestion du temps					/2	
Qualité du dialogue Capacité d'écoute et de compréhension					/4	
Capacité d'argumentation					/4	
Présentation générale devant le jury (Courtoisie, tenue, aisance)					/4	
					/40	

Justifications de la note : (à remplir obligatoirement, suite au verso si nécessaire)

Commission d'interrogation	Émargements	Note sur 20

-- Nettement insuffisant - Insuffisant + Convenable ++ Excellent

HÔTEL-RESTAURANT DE LA SIRÈNE

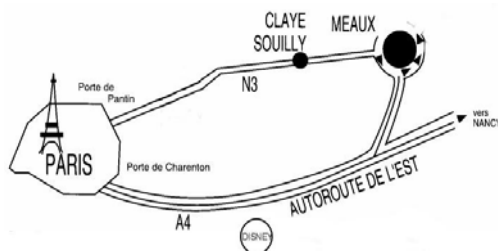


77, Avenue de la Marne
77100 MEAUX
Tel : (33) (1) 64 36 60 00
Télécopie : (33) (1) 64 36 60 01

Membre adhérent du groupe hôtelier
LEGENDHOTELS
E-mail : hoteldelasirene@legendhotels.com
www.hoteldelasirene.com

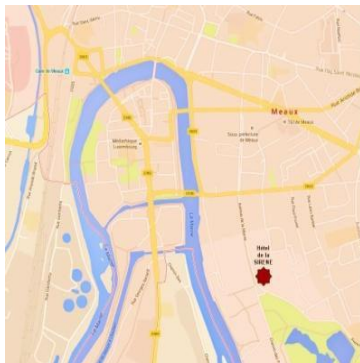
Capitale de la Brie, Meaux présente de nombreux atouts : week-end entre amis, conférences, séminaires.

Localisation idéale pour joindre la capitale, les aéroports, ou partir vers l'Europe. Visites du palais épiscopal, de la cathédrale Saint-Etienne, circuit des champs de la Marne, centre administratif ou commercial, parcs & bases de loisirs.



Une Localisation privilégiée : L'hôtel-restaurant de la SIRÈNE situé à 100 mètres du centre de Meaux, près de l'un des plus anciens quartiers de la ville. Sur la rive de la Marne, le port de plaisance et frêt ainsi que le yacht-club s'étendent sur 2 km, gardant toute l'authenticité du vieux Meaux, qui véhicule les valeurs de l'histoire de France.

Idéalement situé près du centre-ville, notre hôtel-restaurant offre également à tous ses clients de nombreuses possibilités : promenades dans les vieux quartiers, cathédrale majestueuse, spectacle sons & lumières, visites culturelles (musée Bossuet, les remparts & jardins), shopping, centre d'affaires. La sous-préfecture se situe à deux pas de la promenade du parc du Pâtis, juste à côté de l'hôtel-restaurant.



ACCESSIBILITÉ

SNCF : RER, TER : GARE DE MEAUX (5 mn à pied)

Arrêts bus : lignes 65 et 91

Aéroports :

Roissy : 26 km de Meaux - 20 mn par route (accessible par le RER jusqu'à Roissy).

Orly : 60 km de Meaux - 40 mn par route (accessible par le RER jusqu'à Antony).

Navettes gratuites disponibles (regroupement sur plusieurs hôtels du secteur).

Paris - centre à 20 mn.

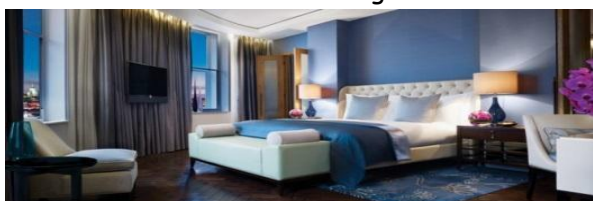
Eurodisney à 20 mn et Reims à 50 mn par l'A4.

Présentation de l'établissement

Salles de réunions



180 chambres sur 5 étages



Salles de conférences



Restaurant gastronomique « **L'AIGLE** » (80 places), propose une cuisine inventive. Ouvert 7j/7 de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30.



Petits déjeuners proposés au buffet de 6h30 à 10h30. **Petit déjeuner continental** en chambre (7h00-10h00). **Brunch** proposé le dimanche de 10h00 à 15h00.



Room-service 24h/24h

Bar américain « **Le BOSSUET** » (40 places). Accueil de 11h00 à 01h00 du matin.



Notre SPA « **Clarins** » accueille la clientèle de l'hôtel et la clientèle extérieure. La liste des soins homme/femme est disponible sur catalogue.

Notre centre de fitness est d'accès libre de 7h à 23h.



Le service pressing de l'hôtel est ouvert de 7H30 à 18H00, avec la possibilité d'un « service express » pour les vêtements déposés dans la matinée (avant 11h00).



Votre véhicule peut être garé en toute sécurité dans notre parking souterrain (60 places, surveillance vidéo), accessible par code et facturé (20 € par nuit).
Parking pour les bus à proximité de l'hôtel.

Nos Chambres

L'hôtel-restaurant de la SIRENE **** vous propose 180 chambres réparties sur 5 étages, décorées avec soin et raffinement, toutes modulables en grand lit King size (2m X 2 m) ou deux lits séparés (1m X 2m).

90 Chambres « De luxe » (de 39 à 47 m²)

Chambres élégantes et chaleureuses alliant charme et simplicité. Disponibles avec lit double ou 2 lits simples selon votre choix. Équipées de télévision-chaînes satellites, films à la carte, bornes de connexion ADSL Internet (accès client gratuit) avec connexion filaire ou sans fil et téléphone à messagerie intégrée. Elles disposent de l'air conditionné avec réglage de température, d'un coffre-fort et d'un minibar. Les salles de bains se composent toutes de douche, baignoire et WC séparés.



80 Chambres « Exécutive » (de 41 à 51 m²)

Les installations sont identiques à celles des chambres De luxe. Ces chambres vous offrent cependant plus d'espace et de confort grâce à une plus grande surface, un canapé convertible, une table de travail ou réunion modulable, des équipements supplémentaires comme l'ordinateur multimédia et multi connexions, (Wifi gratuit, Bluetooth, cartes mémoires, prise USB3 high speed) et presse pantalon.



10 Suites « Prestige » (de 74 à 89 m²)

Situées au dernier étage de l'établissement, ces suites bénéficient d'une vue privilégiée sur Meaux. Elles offrent à nos clients deux pièces séparées : une chambre avec lit double et un salon spacieux équipé d'un sofa convertible ; la capacité totale est de quatre personnes. La partie salon de ces chambres peut être utilisée en espace réunion pouvant ainsi vous permettre de recevoir vos invités en toute confidentialité.



L'hôtel est non-fumeur et toutes nos chambres sont équipées de balcon.

- 4 chambres communicantes par étage.
- 2 suites communicantes.
- 8 chambres aménagées pour les personnes à mobilité réduite (1er étage).

POLITIQUE TARIFAIRE

PRESTATIONS	TARIFS 1 ou 2 personnes
CHAMBRES « DE LUXE »	350 €
CHAMBRES « EXECUTIVE »	500 €
SUITES « PRESTIGE »	650 €

- Lit supplémentaire hébergement 3^{ème} personne (+ de 12 ans) : 80 € (par nuit)
- 2^{ème} chambre pour les -16 ans selon disponibilités : -50% (sur tarif individuel)
- Soirée ÉTAPE en chambre de luxe : 420 € en individuel
- Petit déjeuner buffet ou servi en chambre : 32 €
- Repas soirée étape : 50 €
- Parking fermé : 20 €

Notre carte de fidélité « Tentation »

Conditions d'attribution de la carte :

- Carte au prix de 120 € et exclusive à l'hôtel de la SIRÈNE
- Carte nominative individuelle
- Validité de la carte : 1 an

Avantages :

- Les conditions suivantes sont applicables sur le tarif individuel chambre :
- Réduction de 30% les week ends.
- Un service de réservation privilégié et une chambre garantie.
- Un « check in » et un « check out » flexibles.
- Gratuité du parking en basse saison.
- Une invitation exclusive à une exposition temporaire dans une galerie parisienne.
- Un service de journaux en chambre.

Individuels Tourisme :

La commission due est de 8% sur le chiffre d'affaires hébergement.

Nota : Pour toute demande d'allotement supérieur à 100 nuitées, le tarif « Corporate » est appliqué et commissionnable également à 8%.

Tarifs appliqués à la clientèle affaires

Individuelle : Ces tarifs ne s'appliquent qu'avec une clientèle dont le but du séjour est professionnel

Volume de chambres contractées sur l'année par la société en forfait chambre et petit déjeuner	Pourcentage de réduction accordé par l'hôtel sur les tarifs affichés chambre + petit déjeuner
100 à 200	5%
200 à 300	10%
300 à 400	15%
400 à 500	20%
500 et plus	25%

Les réductions sont accordées sur les chambres et les petits déjeuners.

Sur demande de forfait, la restauration se négocie sur la base du menu séminaire.

Groupe : (entreprises, organisations, institutions, comités d'entreprise, associations...).

Un pourcentage de réduction de 5 à 20% peut être accordé selon la demande du client et tenant compte du volume, de la période, du délai de réservation et de l'activité économique.

PRODUITS ET TARIFS V.I.P.

**Proposition 1
à 45 €**

Mise à disposition d'un peignoir
par personne
1 paire de chaussons
Produit d'accueil Clarins ©
Ballotin de chocolat

**Proposition 2
à 45 €**

Corbeille de fruits
Soliflore dans la salle de
bain
1 bouteille d'eau minérale

**Proposition 3
à 60 €**

Proposition 1 & 2 plus
 $\frac{1}{2}$ bouteille de Champagne
1 bouquet de fleurs

Ces tarifs nets s'entendent par chambre

FORFAITS SÉMINAIRES

JOURNÉE D'ÉTUDE À 180 € PAR PERSONNE

Ces tarifs sont applicables pour un minimum de 10 personnes

Forfait comprenant :

- La mise à disposition de la salle de réunion de 9H à 18H (tableau papier, écran, téléphone direct, accès wifi, 1 rétroprojecteur ou vidéoprojecteur).
- 2 pauses classiques.
- Le déjeuner, boissons et café inclus.

SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL

Ces tarifs sont applicables pour un minimum de 10 personnes sont calculés par personne sur la base d'un hébergement en chambre classique.

En chambre individuelle à 460 € par personne.

En chambre double à 350 € par personne.

Forfait comprenant :

- La mise à disposition de la salle de réunion de 9H à 18H (tableau papier, écran, téléphone direct, accès wifi, 1 rétroprojecteur ou vidéoprojecteur)
- 2 pauses classiques.
- Le déjeuner ou le dîner boissons et café inclus.
- La location de la chambre.
- Le petit déjeuner.

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

Ces tarifs sont applicables pour un minimum de 10 personnes sont calculés par personne sur la base d'un hébergement en chambre classique.

En chambre individuelle à 520 € par personne.

En chambre double à 400 € par personne.

Forfait comprenant :

- La mise à disposition de la salle de réunion de 9H à 18H (tableau papier, écran, téléphone direct, accès wifi, 1 rétroprojecteur ou vidéoprojecteur).
- 2 pauses classiques.
- Le déjeuner et le dîner boissons et café inclus.
- La location de la chambre.
- Le petit déjeuner.

PAUSE CLASSIQUE

Forfait comprenant :

- Boissons chaudes et fraîches, viennoiseries à 15 € par personne.

CAFÉ D'ACCUEIL

Forfait comprenant :

- Boissons chaudes ou eaux minérales à 5 € par personne.


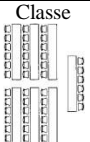
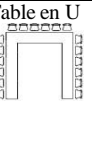
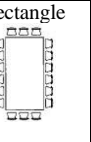
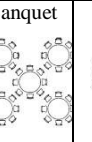
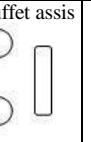

A votre demande des pauses personnalisées pourront vous être proposées.

Toute demande supplémentaire de matériel fera l'objet d'un devis ultérieur (prestataire extérieur).

Prix nets

Locations de salles

Salons	Superficies en m ²	Journée	1/2 Journée
1. Nanteuil	90	480 €	240 €
2. Crégy	90	480 €	240 €
3. Villenoy	90	480 €	240 €
Cathédrale Salons 1 +2 +3	270	1400 €	700 €
4. Fublaines	60	270 €	135 €
5. Saint Fiacre	60	270 €	135 €
6. Penchard	30	170 €	85 €
7. Chambry	30	170 €	85 €
8. Germigny	36	180 €	90 €
Tous nos salons sont modulables en salles de sous-commission (parois amovibles)			



Noms des salons	Dispositions et capacités des salles						Restauration		
	Dimensions (L. x l.)	Superficie (en m ²)	Théâtre	Classe	Table en U	Rectangle	Banquet	Buffet assis	Cocktail
Nanteuil (1)	13 x 7	90							
Crégy (2)	13 x 7	90	105	75	50	55	50	45	115
Villenoy (3)	13 x 7	90	105	75	50	55	50	45	115
Cathédrale (salons 1+2+3)	21 x 13	270	315	225			150	135	345
Fublaines	8.6 x 7	60	70	50	30	35			
St-Fiacre	8.6 x 7	60	70	50	30	35			
Penchard	4.30 x 7	30			15	18			
Chambry	4.30 x 7	30			15	18			
Germigny	9 x 4	36			24	21			

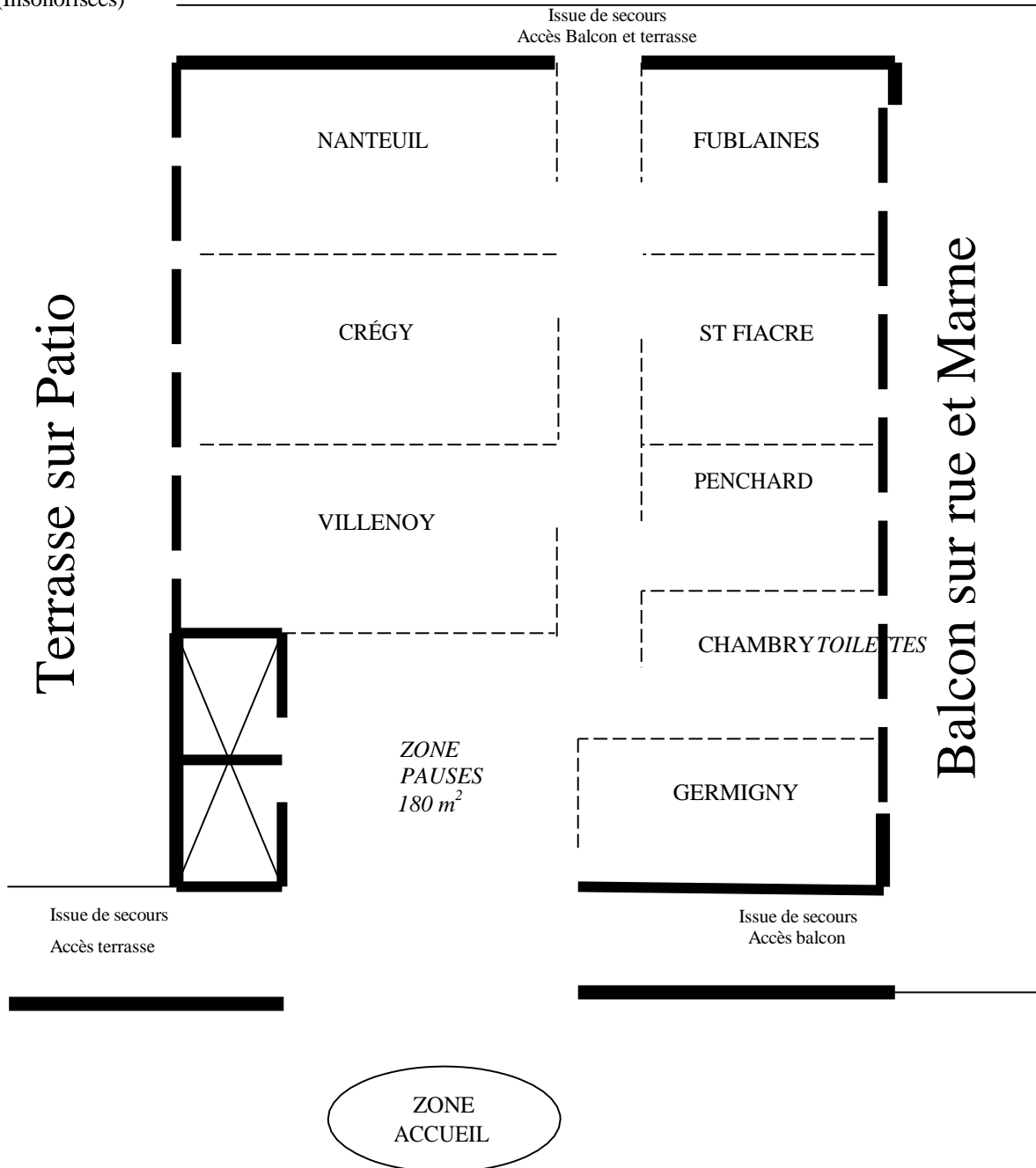
Prix nets

HÔTEL de la SIRÈNE

PLAN DES SALONS

Légende :

- Baies vitrées : 
- Murs : 
- Parois modulables : 
(Insonorisées)



Les formules cocktails

Nous vous proposons les formules suivantes (à partir de 20 personnes).

❖ **1 heure sans Champagne** 25€ par personne

Kir, Porto Cruz, Scotch Whisky Grant's, Gin Gordon's, Martini, Ricard, Coca Cola, Perrier, Schweppes indian tonic, jus de fruits, eaux minérales.

½ heure supplémentaire : 10 € par personne

❖ **1 heure avec Champagne** 35€ par personne

Champagne brut Mumm Cordon Rouge, Kir, Porto Cruz, Scotch Whisky Grant's, Gin Gordon's, Martini, Ricard, Coca Cola, Perrier, Schweppes indian tonic, jus de fruits, eaux minérales.

½ heure supplémentaire : 14€ par personne

❖ **1 heure « Autour d'un Cocktail »** 20€ par personne

Planter's Punch ou Spritz Veneziano ou Cocktail sans alcool, Coca Cola, Perrier, Schweppes indian tonic, jus de fruits, eaux minérales.

½ heure supplémentaire : 8€ par personne

Carte des canapés & petits fours

2€ la pièce		
Pièces salées froides	Pièces salées chaudes	Pièces sucrées
Tortilla tomate, chèvre et roquette	Raviole aux crevettes	Tartelette poire réglisse
Cube de saumon en marinade d'herbes	Mini pizza	Cupcake marron cassis
Brioche à la crème de foie gras	Quiche lorraine	Paris-Brest
Tartelette de crabe au curry	Croque-monsieur crème de brie	Choux à la crème
Hareng à la crème aux deux pommes	Mini cake de St-Jacques et carottes	Eclair au chocolat ou au café
Croc Sandwich au cantal et noix	Croquant de volaille aux olives	Cube mangue passion framboise
Compote de lapereau au thym	Croustille d'escargot maître-d'hôtel	Moka
Œuf de caille aux épices douces	Gougère aux herbes	Opéra
Rillettes de poisson au citron vert	Brochette de poulet tandoori	Mousse au citron
Maki de légumes croquants Soja Wasabi	Accra de Morue	Moelleux marbré cacao
Roulé ibérique	Samoussas à la viande	Amandine
Sablé parmesan aux légumes confits	Aumônière Gambas, fenouil, sésame	Macaron pistache

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

Prix nets

Menus Séminaires

1 entrée au choix	Tarte fine à la tomate confite au pesto Carpaccio de légumes, marinade d'huile d'olive, citron et basilic Petite farandole de charcuteries Salade végétarienne Flétan fumé à la duxelles de champignons Mousseline de cabillaud, crème de petits pois
1 plat au choix	Filet de daurade poêlée, crème à la ciboulette, pommes vapeur Pavé de saumon sur choucroute, beurre blanc au genièvre Couscous végétalien à la marocaine Filet de canette épicé, purées de légumes anciens Curry de volaille, pâtes fraîches Pièce de bœuf poêlée, écrasé de pommes de terre et fricassée de cèpes
1 dessert au choix	Dôme chocolat croquant feuillantine Crème brûlée à la fleur de thym Baba au rhum, chantilly vanille Vacherin glacé, coulis de framboise Framboisier Entremets passion panacotta
Kir, café et boissons comprises pour un volume de 37.5 cl de vin par personne (AOC Côtes du Rhône : blanc, rouge, rosé), eaux minérales à discrétion. Choix commun pour l'ensemble des convives.	
Conditions générales de vente des séminaires, banquets et groupes.	

Menus Banquets à 70 €

1 entrée au choix	Escalope de saumon à l'oseille Carpaccio de truite de mer marinée au citron vert Emincé de cœur d'artichaut et d'avocat aux crevettes Ballottine de ris de veau aux champignons en salade d'été.
1 plat au choix	Lotte à l'américaine, riz pilaf Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, ratatouille Magret de canard laqué au miel et aux épices, wok de légumes Jambonnette de volaille farcie Vallée d'Auge, nouilles fraîches
Fromages	Assortiment de trois fromages
1 dessert au choix	Miroir au cassis Tarte fine aux pommes, glace cannelle Croquembouche (supplément 3 € par pers.) Millefeuille framboise
Le prix comprend le repas, le cocktail Sirène, les vins (AOC Sancerre blanc ou AOC Haut-Médoc rouge, base 37.5 cl par personne). Eaux minérales et café à discrétion. Choix commun pour l'ensemble des convives.	
Conditions générales de vente des séminaires, banquets et groupes.	

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française - Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

Prix nets

Les buffets

Les buffets sont servis pour un minimum de 20 personnes.

Buffet « France »	Buffet « Europe »	Buffet « Prestige »
<p>Assortiment de charcuteries de nos régions Salade Niçoise Assortiment de crudités Cou d'oie farci sur pain d'épices Pâté en croute de Houdan Flamiche Picarde Terrine de lapin d'Ile de France Petit pâté lorrain</p> <p>****</p> <p>Gigot d'agneau aux parfums de Provence</p> <p>ou</p> <p>Duo de truite et cabillaud</p> <p>****</p> <p>Crème catalane Tarte myrtille Salade de fruits exotiques Gâteau Basque Far breton</p>	<p>Assortiment de charcuteries ibériques et italiennes Saumon en gravlax Escabèche de sardines à la portugaise Rollmops et harengs doux Tomate et mozzarella di buffala Carpaccio de bœuf au parmesan Cœur d'artichaut à la Sicilienne Gaspacho Andalou</p> <p>****</p> <p>Morue à la portugaise ou Escalope de veau Viennoise</p> <p>****</p> <p>Pasteis de nata Gâteau Forêt Noire Gaufres liégeoises Tiramisu Salade de fruits au kummel</p>	<p>Terrine de foie gras de canard maison, toasts briochés Homard froid en Bellevue Turbot en chaud froid, grosses moules en ravigote Saumon fumé par nos soins, pain noir aux céréales Huîtres Marennes Oléron sur glace Ballottine de canard aux pistaches Variation autour « des » tomates</p> <p>****</p> <p>Filet de bœuf Wellington découpé au buffet ou Filet de bar rôti sur peau aux cèpes</p> <p>****</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>****</p> <p>Gâteau Royal Chocolat Macarons variés Ambassadeur aux fruits Charlotte aux poires Iles flottantes Fontaine de chocolat et brochettes de fruits</p>
<p>Boissons Sur la base de 37,5 cl de vin et 50 cl d'eau minérale par personne Boissons chaudes à discrétion</p>		
<p>Eaux minérales plates et pétillantes Café, thé ou infusions AOC Alsace Riesling AOC Crozes-Hermitage rouge</p>	<p>Eaux minérales plates et pétillantes Café, thé ou infusions AOC Mâcon blanc AOC Chinon rouge</p>	<p>Eaux minérales plates et pétillantes Café, thé ou infusions AOC Graves blanc AOC Corbières rouge</p>
Prix net : 50 €	Prix net : 65 €	Prix net : 90 €

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française - Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

Prix nets

NOTRE BRUNCH



Le dimanche uniquement
de 10h00 à 15h00.

Prix net par personne : 50 €

Pains et viennoiseries, pancakes, muffins, céréales, beurres, confitures, miels et sirop d'érable.

Assortiment de **fromages** (dont Brie noir), laitages.

Assortiments de mini-club sandwiches

Œufs à votre goût : Coques, brouillés, omelette.

Bacon grillé, saucisses grillées, "baked beans", black pudding.

Assortiment de charcuteries : Jambon de Bayonne, jambon blanc au torchon, rosette, saucisson cru, terrine de campagne maison.

Produits de la mer : Langoustines, crevettes au gingembre snackées à la plancha, saumon fumé par nos soins, Rollmops.

Salades :

Salade grecque, salade de lentilles vertes du Puy au vinaigre, taboulé au poulet, poivrons et aubergines marinés, salade de quinoa et boulgour.

Buffet asiatique : Brochettes yakitori, rouleau de printemps, Sushi.

Desserts :

Salade de fruits frais, cannelés bordelais, fontaine de chocolat et brochettes de fruits, macarons, crème catalane, tarte myrtille, Far breton, forêt noire.

Boissons :

Café, thé, infusions, lait, chocolat.

Sélection de vins blancs et de vins rouges

Jus de fruits frais, eaux minérales plates et gazeuses

Prix nets

Carte du bar le « Bossuet »

Apéritifs classiques

Champagne Jacquart Brut	12 cl	10 €
Kir	12 cl	7 €
AOC Loupiac Domaine du Chay	12 cl	7 €
Pineau des Charentes rouge	7 cl	7 €
Muscat de Rivesaltes Cazes	7 cl	7 €
Martini : blanc, rouge, rosé	7 cl	7 €
Suze	7 cl	7 €
Pernod 45, Ricard	3 cl	7 €
Clacquessin	7 cl	7 €

Whiskies

Scotch whisky blend Grant's	4 cl	7 €
Scotch whisky single malt Ledaig	4 cl	10 €
Bourbon Four Roses	4 cl	9 €

Autres Eaux-de-Vie

Vodka Zubrowska	4 cl	7 €
Gin Gordon's	4 cl	7 €
Cognac VSOP Martell	4 cl	9 €
Calvados VSOP Père Magloire	4 cl	9 €
Mirabelle de Lorraine	4 cl	12 €

Liqueurs et Crèmes

Cointreau, Grand Marnier Cordon rouge, Amaretto, Malibu, Passoa, Bailey's, Kahlua, Cassis, Mûre, Pêche	4 cl	8 €
--	------	-----

Boissons chaudes

Café ou café décaféiné Alter Eco	3 €
Café viennois, Cappuccino	4 €
Chocolat Bio	4 €
Infusions diverses	3 €
Thés : Darjeeling, Earl Grey, Ceylan	3 €
Irish coffee	9 €

Cocktails short drinks

Porto Flip	9 cl	9 €
Side Car	7 cl	9 €
Dry Martini	7 cl	9 €
White Lady	7 cl	9 €
Red Lion	7 cl	9 €
Daiquiri	7 cl	9 €
Paradise	7 cl	9 €
Brandy Alexander	9 cl	9 €

Cocktails long drinks

Piña Colada	12 cl	11 €
Americano	12 cl	11 €
Tampico	12 cl	11 €
Bloody Mary	12 cl	11 €
Mojito	12 cl	11 €

Cocktails sans alcool

Corsica	14 cl	8 €
Cracker	14 cl	8 €

Bières

Kronenbourg 1664	25 cl	6 €
Tuborg à la pression	25 cl	6 €
Bière de Brie blonde ou ambrée	75 cl	21 €

Boissons sans alcool

Sélection de jus de fruits	20 cl	5 €
Oranges ou citrons pressés	15 cl	8 €
Evian - Perrier	25 cl	3 €
Evian - Perrier	50 cl	4 €
Evian - Perrier	100cl	5 €
Coca Cola, Fanta, Orangina,		
Schweppes indian tonic	25 cl	3€

Prix nets

Carte du Restaurant « l'Aigle »

Entrées à 22 Euros

Salade de pousses d'épinards, asperges blanches de Jablines sauce mousseline.
Foie gras de canard de Boissy, brioche tiède.
Saumon fumé par nos soins, crème de ciboulette et toasts au raisin.
Pâté en croute de Houdan, salade de pissenlits.
Assiette de friture de la Marne à déguster avec les doigts.
Terrine de lapereau « maison » à la sauge, confiture d'airelles et pain grillé.

Poissons à 36 €

Filet de sandre grillé, crème au fenouil, tian de légumes.
Fish & chips servi au panier.
Quenelle de brochet, Belle de Fontenay au safran du Gâtinais.
Ballotine de poisson à la polenta crémeuse, copeaux de brie noir.
Pavé de saumon à l'unilatérale, tombée d'épinards en branche.
Poêlée de Saint-Jacques au Noilly Prat, tagliatelles de légumes.

Viandes à 36 €

Foie de veau déglacé au vinaigre de Lagny, petits pois à la Française.
Pigeonneau rôti, crème d'ail, pommes fondantes.
Suprême de volaille fermière de Marles-en-Brie, sauce morilles.
Magret de canard de Boissy au cidre de la Brie.
Râble de lapereau fermier, jus réduit et purée de potimarron.
Tournedos de Charolais à la moutarde de Meaux, Gratin de crosnes.

Fromages à 18 €

Plateau de fromages affinés.
Brie de Meaux gratiné au miel de la Brie et son mesclun.
Fontainebleau aux herbes fraîches.

Desserts à 18 €

Nougat glacé aux coquelicots de Nemours.
Crème brûlée au Noyau de Poissy.
Coupe de fraises gariguettes de Villenoy.
Tarte tatin au miel du Gâtinais.
Moelleux au chocolat, crème anglaise.
Carpaccio d'ananas Victoria, sorbet coco.

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.*

Prix nets

Carte des vins

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

Vins blancs

Bordeaux - Sud-Ouest

AOC Jurançon Sec	24.00	22.00	4.50
AOC Graves Château Pouyanne	33.00		
AOC Graves « Cru classé » Château Couhins	48.00		
AOC Sauternes Château Sahuc les Tours	51.00		10.00

Bourgogne

AOC Mâcon Lugny, « les Genièvres »	37.00		7.00
AOC Pouilly Fuissé, Cuvée « Jean Bartoc »	38.00	22.00	
AOC Chablis Premier Cru « Fourchaume »	52.00	28.00	

Alsace

AOC Alsace Sylvaner « Cave de Pfaffenheim »	22.00		
AOC Alsace Riesling « Gustave Lorentz »	30.00		
AOC Alsace Gewurztraminer « Hugel »	36.00		

Val de Loire

AOC Muscadet « Château de la Préville »	23.00	17.00	4.50
AOC Pouilly-Fumé « Domaine des Alouettes »	35.00	24.00	

Provence

AOC Côtes de Provence « Château Réal Martin »	42.00		
---	-------	--	--

Vins rosés

Vallée du Rhône

AOC Tavel « Domaine de l'Escoudoulière »	37.00		
--	-------	--	--

Val de Loire

AOC Rosé de Loire « Domaine de Milhoudy »	28.00		5.00
---	-------	--	------

Provence

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence « Domaine Oullières »	25.00		
AOC Côtes de Provence « Château Réal Martin »	37.00	25.00	7.00

Prix nets

Carte des vins

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

Vins rouges

Bordeaux - Sud-Ouest

AOC Moulis-en-Médoc « Château Maucaillou »	54.00	30.00	10.00
AOC Lussac Saint-Emilion « Château Haut Larrose »	42.00	28.00	
AOC Graves « Château Pouillanne »	32.00		
AOC Cahors « Château du Cèdre »	44.00		8.00
AOC Bordeaux « Fleur de Luze »	29.00	14.00	

Bourgogne

AOC Pommard « Joseph Drouhin »	51.00		10.00
AOC Mâcon « Joseph Drouhin »	32.00		
AOC Bourgogne « Joseph Drouhin »	28.00	20.00	5.00
AOC Mercurey « Les Carabis »	35.00		

Beaujolais

AOC Brouilly « Domaine de Pochon »	29.00		5.00
AOC Juliéna « Château de Juliéna »	31.00	18.00	
AOC Beaujolais Villages « Domaine Les Margots »	25.00	13.00	

Vallée du Rhône

AOC Crozes-Hermitage « Jaboulet »	45.00	24.00	7.50
AOC Gigondas « Jaboulet »	38.00		

Languedoc - Roussillon

AOC Fitou « Château des Eres »	34.00		6.00
AOC Saint Chinian « Domaine du Moulin du Rocher »	36.00		
AOC Corbières « Domaine du Grand Arc »	29.00	15.00	

Val de Loire

AOC Chinon « le Puy aux cerfs »	32.00		6.00
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil « J.C. Taluau »	25.00	19.00	

Provence

AOC Bandol « Domaine Sorin »	35.00		
AOC Côtes de Provence « Château de Romassan »	29.00	18.00	

Vins effervescents

Champagne Mumm Cordon rouge brut	58.00
Champagne Laurent Perrier Grand Siècle brut	76.00
Champagne Duval Leroy Fleur de Champagne Premier Cru Brut	130.00
Crémant d'Alsace brut Ruhlmann	29.00

Prix nets

Les menus

Menu « GOURMAND » à 65 €

Tartare aux deux saumons, sauce au raifort
ou
Carpaccio de saint jacques, infusion de Yuzu
ou
Foie gras de canard maison
~~~~~  
Pavé croustillant de sandre  
Chlorophylle de cresson  
ou  
Selle d'agneau fumée au foin  
Jus court à la moutarde de Meaux  
ou  
Filet de volaille du Gâtinais  
Sauce crème au Claquezin  
~~~~~  
Brie de Melun gratiné au miel. Salade d'herbes
ou
L'assiette de fromages affinés d'Ile de France
~~~~~  
Le soufflé au Grand Marnier  
ou  
Charlotte au chocolat et pralines de Montargis  
ou  
Le Fontainebleau travaillé, fruits secs et fraise  
gariguetta

### Formule « DUO » à 32 €

« Entrée et plat » ou « Plat et dessert » à  
choisir dans le menu « Tradition »

### Menu « TRADITION » à 40 €

Salade au foie de lapin. Vinaigre de cidre de  
la Brie  
ou  
Terrine de brochet  
~~~~~  
Plat du jour
ou
Escalope de saumon sauce Noilly Prat,
épinards frais
ou
Pièce du boucher grillée, pommes sautées,
brocoli
~~~~~  
Assiette de fromages  
ou  
Fraisier

### Menu enfant 25 €

Entrée, plat, dessert  
1 boisson (soda ou eau minérale) 25cl

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.  
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.*

Prix nets

## **Conditions générales de vente Clientèle individuelle**

Les tarifs **affichés** sont réservés à notre clientèle **INDIVIDUELLE** hors contrat et ne disposant pas de notre carte de fidélité.

Les prix s'entendent taxes et service compris.

Toute réservation **non confirmée** est réservée jusqu'à **18 heures**, le jour d'arrivée prévue.

Toute réservation **annulée** avant midi le jour de l'arrivée ne sera pas facturée. Au-delà de ce délai, la première nuit sera facturée.

Les réservations **confirmées et non annulées (no show)** seront facturées pour le montant total du séjour.

**La soirée étape** (ou 1/2 pension) comprend l'hébergement en chambre « De Luxe », le petit déjeuner et le dîner sur la base du menu séminaire. Elle est applicable tous les jours de la semaine, y compris le week-end.

## **Conditions générales de vente Groupes et Séminaires**

Les tarifs affichés correspondent à un tarif maximal, pouvant être négociés selon la période et l'activité économique.

Les conditions générales de vente ci-dessous sont applicables entre l'hôtel-restaurant et le signataire du contrat.

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis signé par le client avec apposition du cachet de l'entreprise et accompagné d'un chèque d'acompte de 30 % du montant global.

### **1 - Conditions de Réservation :**

Le nombre définitif de couverts doit être confirmé 72 heures avant la date de la manifestation. Ce nombre conditionnera la réalisation matérielle de la manifestation ainsi que l'établissement de la facture correspondante.

Le nombre exact et la liste des participants hébergés devront être envoyés 10 jours avant la manifestation.

### **2 - Conditions d'annulation :**

Toute annulation effectuée à moins de 30 jours entraînera le non remboursement de l'acompte.

En cas d'annulation d'une manifestation à moins de 8 jours, la facturation de la manifestation sera de 50 % du devis.

Si l'annulation a lieu moins de 48 heures avant la date prévue, la facturation de la manifestation sera totale.

### **3 - Conditions & Modifications Tarifs :**

Les tarifs indiqués à la date du devis sont fermes à compter du versement des acomptes. La direction peut modifier ces tarifs en fonction des raisons et des dispositions réglementaires.

### **4 - Modalités de Paiements :**

Le paiement de nos factures se fait à réception de facture.

Le non-paiement à échéance du terme entraîne l'exigibilité du solde augmenté d'une indemnité de retard correspondant à 3% du montant restant dû.

### **5 - Autres :**

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

**6 - Droit de bouchon :** 12 € par bouteille (prix net).

## Annexe : Fiche de réservation séminaires & banquets

|                   |                                                                       |               |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| Client : .....    | Date d'option : .....                                                 |               |
| e-mail : .....    | Budget client : .....                                                 |               |
| Téléphone : ..... | Date d'arrivée : .....                                                | Heure : ..... |
| Fax : .....       | Date de départ : .....                                                | Heure : ..... |
| Adresse : .....   | Type de manifestation : .....                                         |               |
|                   | Nombre de personnes : .....<br>- Adultes : .....<br>- Enfants : ..... |               |

| Déroulement de la manifestation<br>Salons, autres prestations | Prix unitaire                                                          | Nbre de pers. ou quantités choisies | Prix total |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                                                               |                                                                        |                                     |            |
| Conditions du règlement :                                     | Montant total                                                          |                                     |            |
| <b>Détail de la manifestation, menus et boissons :</b>        |                                                                        |                                     |            |
| Date du jour :                                                | Réservation effectuée par .....                                        |                                     |            |
| Confirmation le :                                             | <b>Accord du client</b><br>Date, mention « lu et approuvé », signature |                                     |            |