



**Le chef de division
Antoine KAZAN**

**La cheffe du bureau des sujets
Stéphanie GIMEL**

**La cheffe du bureau organisation
Marie LECOMTE**

Affaire suivie par :
Catherine LARGEAU
Tél : 03 83 86 20 43
Mél : catherine.largeau1@ac-nancy-metz.fr

Référence : DEC4/AK/SG/CL
9 rue des Brice – CS 30013
54035 Nancy Cedex
Standard : 03 83 86 21 94

Nancy, le 15 janvier 2024

Le recteur de la région académique Grand Est
Recteur de l'académie de Nancy-Metz
Chancelier des universités

à

Mesdames et messieurs les recteurs d'académie

Monsieur le directeur du SIEC d'Ile de France

Monsieur le recteur du CNED

**Circulaire nationale d'organisation – Session 2024
Brevet de Technicien Supérieur
"Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)"**

Références :

Décret n°2013-756 du 19 août 2013 relatif aux dispositions des livres VI et VII du code de l'Éducation (notamment les articles D643-1 à D643-35) ;
Arrêté du 24 juin 2005 fixant les conditions d'obtention de dispenses d'unités au BTS ;
Arrêté du 22 juillet 2008 (BO n° 32 du 28 août 2008) définissant le contrôle de conformité des dossiers ;
Arrêté du 29 décembre 2014 relatif aux conventions de stage dans l'enseignement supérieur, arrêté publié dans le Bulletin Officiel de l'enseignement supérieur n°7 du 12 février 2015 ;
Arrêté du 24 juillet 2015 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;
Arrêté du 15 février 2018 (JORF 6 mars 2018) portant définition et fixant les conditions de délivrance du BTS "Management en hôtellerie-restauration" ;
Arrêté du 23 septembre 2020 (JO du 25 septembre 2020) portant définition de l'unité facultative engagement étudiant.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que l'académie de NANCY-METZ est chargée, pour la session 2024, de définir les modalités d'organisation du Brevet de Technicien Supérieur "Management en hôtellerie restauration (MHR)" dans ses trois options :

- Option A – Management d'unité de restauration
- Option B – Management d'unité de production culinaire
- Option C – Management d'unité d'hébergement

Cette circulaire et ses annexes ont vocation à être diffusées à tous les centres de formation et centres d'examen de votre académie qui se chargeront de la diffuser aux interrogateurs.

I – Organisation et déroulement de l'examen

1. Calendrier des épreuves

Les épreuves écrites de la session 2024 du Brevet de Technicien Supérieur « Management en Hôtellerie restauration (MHR) » se dérouleront à partir du mardi 14 mai 2024 selon le calendrier joint en **annexe I.1**

2. Regroupements académiques

Les regroupements académiques sont indiqués dans l'**annexe I.2**.

Le recteur de chaque académie rattachée déterminera le nombre de centres d'examen à ouvrir et en informera l'académie pilote-organisation.

3. Organisation du jury de délibération

Le jury de délibération est désigné par la rectrice ou le recteur d'académie pilote de chaque regroupement ou par la rectrice ou le recteur des académies autonomes. Il est composé conformément aux dispositions de l'article D643-31 du Code de l'éducation.

Le jury arrête les notes des épreuves en contrôle en cours de formation à partir de l'examen des propositions de notes, de préférence par une commission (émanation du jury) préalablement réunie, ou à défaut, par le jury le jour de la délibération.

4. Livrets scolaires

Dans un souci d'harmonisation, les livrets scolaires devront être conformes au modèle joint en **annexe I.3** et **annexe I.4**. Ils seront mis en place dans les établissements avant la fin de l'année scolaire 2023 et seront complétés pour la session 2024 sous forme dématérialisée.

5. Copies

Pour toutes les épreuves dont la correction est dématérialisée, le modèle national de copie SANTORIN « CCYC :©DNE » devra être impérativement utilisé.

6. Matériels autorisés

La circulaire n°2015-178 du 1^{er} octobre 2015 modifie la réglementation relative à l'utilisation des calculatrices électroniques pour les BTS notamment en imposant l'usage d'une calculatrice en mode examen à partir de la session 2020. Lorsque le sujet le précise, les matériels autorisés sont les suivants :

- calculatrice non programmable sans mémoire alphanumérique (type collègue)
- calculatrice avec mémoire alphanumérique qui dispose d'une fonctionnalité « mode examen ».

Toute utilisation par les candidats de moyens de communication, quels qu'ils soient (téléphone, montre connectée ...) est proscrite pendant la durée des épreuves. Le chef de centre d'examen veillera au rappel et au respect scrupuleux de ces consignes.

7. Absence d'un candidat à une épreuve et dossier non conforme (NV)

À l'exception d'une cause de force majeure dûment constatée conformément à l'article D643-24 du Code de l'éducation, toute absence non justifiée à une épreuve (ou à une sous-épreuve) obligatoire entraînera l'attribution de la mention NV (non validé) et l'interdiction de la délivrance du diplôme.

8. Situation du contrôle en cours de formation (CCF)

Les candidats concernés doivent être informés par leur établissement ou centre de formation des conditions de déroulement de l'épreuve en CCF, préalablement à sa mise en œuvre. Seront en particulier précisés la date, l'heure, le lieu précis de l'évaluation ainsi que la date de remise des pièces pouvant permettre d'effectuer le contrôle de conformité.

9. Situation des stages

Une vérification de la validité du stage en entreprise doit être effectuée (voir point de cette circulaire III.5.3). Il est rappelé que la durée globale des stages est de 16 semaines dont 12 semaines consécutives (annexe III. B de l'arrêté de création du diplôme).

II – Instructions relatives aux modalités de correction et de déroulement des épreuves en complément de l'arrêté de création du diplôme (Référentiel du BTS MHR - Annexe II. D) :

Épreuve E1 – Culture générale et expression – Épreuve écrite

Les objectifs et les modalités d'évaluation sont communs à l'ensemble des BTS ayant cet intitulé d'épreuve. Il convient de se reporter à l'arrêté du 16 novembre 2006 (BOEN n°47 du 21/12/2006), relatif aux objectifs, contenus de l'enseignement et du référentiel de capacités complété de la note de service n° 2021- du 29-3-2021 précisant les thèmes de culture générale et expression pour la session 2024.

Épreuve E2 - Langues vivantes étrangères

Les objectifs et les modalités d'évaluation des deux sous-épreuves U21 et U22 sont repris dans l'arrêté de création du diplôme. L'évaluation est adossée au cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL). Chaque sous-épreuve comprend une partie écrite et une partie orale.

Particularités du BTS MHR : L'une des deux langues vivantes est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi les langues vivantes étrangères proposées.

1. Objectif

L'objectif visé est d'évaluer l'aptitude du candidat ou de la candidate à :

- la compréhension de la langue écrite ;
- l'expression écrite ;
- la compréhension de la langue orale l'évaluation soit un enregistrement proposé à l'écoute collective ;
- l'expression orale.

L'évaluation est adossée au cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL). Le niveau attendu est B2 en LV1 et B1 en LV2.

2. Modalités d'évaluation

Les modalités d'évaluation sont identiques pour les deux sous-épreuves (LV1, LV2).

Chaque sous-épreuve comprend une partie écrite et une partie orale. Elles se déroulent sous forme ponctuelle, sauf pour les candidates et les candidats relevant de la formation professionnelle continue dans des établissements publics habilités au contrôle en cours de formation.

2.1 Compréhension de l'écrit et expression écrite

Dictionnaire unilingue autorisé. Voir grille d'évaluation en annexe II.1

- Forme ponctuelle, durée 2h00 - Deux exercices de même pondération sont proposés :

a. Compréhension de l'écrit

Rédaction en français d'un compte rendu faisant apparaître les idées essentielles d'un ou plusieurs documents supports en langue vivante étrangère, liés à la pratique de la profession, mais évitant toute spécialisation ou difficulté technique excessive, et relevant de l'aire culturelle et linguistique de référence. L'ensemble n'excède pas 50 lignes. Dans le cas où plusieurs documents supports sont utilisés, ils forment un dossier articulé autour d'une même thématique.

b. Expression écrite

Rédaction en langue vivante étrangère d'un écrit (courrier, bref rapport, analyse...) en relation avec l'exercice de la profession à partir d'éléments de contexte ou de consignes en langue vivante étrangère ou en français.

- Contrôle en cours de formation pour les candidats issus de la formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités

Il est constitué de deux situations d'évaluation de même poids se déroulant au cours de la deuxième année et correspondant aux deux activités langagières évaluées en épreuve ponctuelle : compréhension de l'écrit (1 heure, coefficient 1), expression écrite (1 heure, coefficient 1).

Les modalités de l'épreuve sont identiques à celles de l'épreuve ponctuelle.

2.2 Compréhension orale et production orale en continu et en interaction

Voir grille d'évaluation en annexe II.2

• **Forme ponctuelle, durée 15 minutes et 15 minutes de préparation**

L'épreuve prend appui sur des documents audio ou vidéo. L'écoute d'un document, ou au plus de deux documents, audio ou vidéo pendant la préparation donne lieu à une restitution orale en langue étrangère, suivie d'un entretien lui aussi en langue vivante étrangère.

• **Contrôle en cours de formation (2 situations)** Cf référentiel

Dans chacune des deux langues vivantes étrangères, ce contrôle prend appui sur deux situations d'évaluation de même poids, correspondant aux deux activités langagières évaluées en épreuve ponctuelle : compréhension de l'oral et expression orale (continue et en interaction).

Épreuve E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration (unité U3)

L'épreuve E3 est constituée de trois sous-épreuves :

- U31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration (coefficient 5)
- U32 – Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration (coefficient 3)
- U33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration (coefficient 3)

↳ **Sous-épreuve U31- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration**

1. Modalité d'évaluation

Épreuve écrite, d'une durée de 3 heures, pour tous les candidats inscrits à l'examen qui n'ont pas de dispense pour cette épreuve. L'**annexe III.1** présente la grille d'évaluation et l'**annexe III.2** une grille d'aide à l'évaluation.

2. Composition de la commission de correction

Pour l'évaluation de l'épreuve, il est fait appel prioritairement aux professeurs d'économie et gestion enseignant en section de techniciens supérieurs Management en Hôtellerie Restauration les enseignements d'entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) et, éventuellement, les enseignants de « management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS).

↳ **Sous-épreuve U32 - Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière**

► **Pour les candidats soumis à une évaluation sous forme de contrôle en cours de formation**

1. Modalités d'évaluation

a. Situation d'évaluation en cours d'année : la conduite du projet (60 % de la note finale).

Le professeur en charge de l'enseignement évalue l'implication du ou des candidats (le projet peut être mené individuellement ou en petits groupes de 3 ou 4 étudiants) selon la grille fournie en **annexe IV.1**.

b. Situation d'évaluation : la soutenance du projet (40% de la note finale).

Cette situation est organisée par le chef d'établissement au cours de la période arrêtée en **annexe I.1** ou définie par la circulaire d'organisation académique. Cette situation prend appui sur un dossier comprenant une synthèse de vingt pages hors annexes décrivant les travaux réalisés dans le cadre de la conduite de projet entrepreneurial. Chaque candidat ou groupe de candidats est tenu de produire un dossier.

En cas d'absence de dossier, le candidat ne peut pas être interrogé. Il est alors considéré comme non validé, la mention NV est reportée en lieu et place de la note.

c. Déroulement de la situation de soutenance du projet

- Première phase de présentation (durée maximale de 15 minutes) : lors de cette phase le candidat ou, le groupe de candidats si le projet est collectif, présente son projet à la commission chargée de l'évaluation ;

- Deuxième phase d'entretien (durée maximale de 30 minutes) : lors de cette phase, la commission chargée de l'évaluation du projet interroge le candidat ou le groupe de candidats sur les objectifs poursuivis et la démarche mise en œuvre dans le cadre de ce projet.

2. Composition de la commission d'évaluation de la soutenance du projet.

- Le professeur d'économie et gestion chargé de l'enseignement de conduite du projet ;

- Un professeur chargé des enseignements de STC ou de STS restaurant ou hébergement ;
- Un professionnel du secteur de l'hôtellerie restauration dont la présence est souhaitable, mais dont l'absence n'empêche pas le déroulement de l'interrogation.

La commission d'évaluation de la soutenance du projet synthétise l'évaluation sur une grille figurant en **annexe IV.2**. Cette situation donne lieu à une proposition de note.

L'établissement de formation adresse au jury, à une date fixée par les autorités académiques, cette proposition de note pour chaque candidat pour l'épreuve U32. En appui de celle-ci, il doit tenir à la disposition du jury, pour la session considérée, la fiche récapitulative des deux situations d'évaluation.

La proposition de note sera arrêtée par le jury final de l'examen et ne doit en aucun cas être communiquée au candidat.

► Pour les candidats soumis à une évaluation sous forme ponctuelle

Les candidats et les interrogateurs prendront connaissance des indications fournies dans le référentiel de certification à propos des modalités de préparation et d'évaluation de cette épreuve.

L'épreuve prend appui sur un dossier de vingt pages maximums hors annexes réalisé par le candidat et présentant son projet. Ce dossier est mis à la disposition de la commission d'interrogation dans des conditions définies par la circulaire académique d'organisation de l'examen.

1. Composition de la commission d'évaluation :

- Un professeur d'économie et gestion en charge de l'enseignement de conduite du projet ;
- Un professeur chargé des enseignements de STC ou de STS en BTS MHR ;
- Un professionnel du secteur de l'hôtellerie restauration dont la présence est souhaitable mais dont l'absence n'empêche pas le déroulement de l'épreuve.

En cas d'absence de dossier, le candidat ne peut être interrogé à cette épreuve. Le dossier est alors considéré comme non validé, la mention NV est reportée en lieu et place de la note.

Avant l'épreuve orale, la commission d'évaluation prend connaissance du dossier et remplit la première partie de la grille d'évaluation sur le modèle de l'**annexe IV.3**.

2. Déroulement de l'épreuve (durée 1 heure) :

Dans une première phase d'une durée maximum de 20 minutes, le candidat présente son projet. Dans une deuxième phase d'une durée maximum de 40 minutes, le candidat répond aux questions de la commission d'évaluation. À l'issue de l'épreuve, la commission d'évaluation remplit la deuxième partie de la grille sur le modèle de l'**annexe IV.3**. La note attribuée ne doit pas être communiquée au candidat. À l'issue de la sous-épreuve U32, les équipes pédagogiques des établissements de formation adresseront au jury leurs propositions de notes sur 20 points accompagnées des grilles d'évaluation correspondantes. Une réunion d'harmonisation, dont la date sera fixée par les autorités académiques, se tiendra sous la responsabilité de l'IA-IPR en charge de l'hôtellerie-restauration. Elle s'attachera à contrôler, pour chaque établissement, la nature des travaux proposés et l'adéquation de ceux-ci avec les notes attribuées. Ces documents, seront conservés par l'établissement et tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et ce jusqu'au terme de la session suivante.

↳ **Sous-épreuve U33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration**

► Pour les candidats soumis à une évaluation sous forme ponctuelle

1. Modalité d'évaluation : Épreuve écrite d'une durée de 2 heures. L'**annexe V.1** présente la grille d'évaluation et l'**annexe V.2** la grille d'aide à l'évaluation.

2. Composition de la commission de correction

Pour l'évaluation de l'épreuve, il est fait appel prioritairement aux professeurs d'économie et gestion enseignant en section de techniciens supérieurs MHR, les enseignements de « Management de l'entreprise d'hôtellerie et mercatique des services (MEHMS) ».

► Pour les candidats soumis à une évaluation en cours de formation

Les candidats et les interrogateurs prendront connaissance des indications fournies dans le référentiel de certification à propos des modalités de préparation et d'évaluation de cette épreuve.

Deux situations d'évaluation écrites (cf. référentiel du diplôme), comptant chacune pour 50 % de la note finale seront effectuées. L'établissement de formation adressera au jury, à une date fixée par les autorités académiques, la proposition de note ainsi que les **annexes V.3** et les sujets proposés aux candidats. Les notes seront arrêtées par le jury final de l'examen.

Épreuve E4 – Mercatique des services en hôtellerie restauration

► Pour les candidats soumis à une évaluation ponctuelle

1. Modalité d'évaluation :

Épreuve orale d'une durée de 30 minutes avec une heure de préparation.

L'épreuve orale prend appui sur un sujet national disponible selon un calendrier publié en **annexe I.1** qu'il est impératif de respecter.

2. Composition de la commission d'interrogation

La commission d'interrogation est composée de deux professeurs d'économie et gestion dont au moins un assure l'enseignement de MEHMS. Pour l'évaluation de l'épreuve, il est fait appel prioritairement aux professeurs d'économie et gestion enseignant en section de techniciens supérieurs MHR, les enseignements de « Management de l'entreprise d'hôtellerie et mercatique des services (MEHMS) ».

À l'issue de l'entretien, la commission complète une grille d'évaluation sur le modèle de l'**annexe VI.1** à l'aide de la grille d'aide à l'évaluation figurant en **annexe VI.2**.

► Pour les candidats soumis à une évaluation en cours de formation

Les candidats et les interrogateurs prendront connaissance des indications fournies dans le référentiel du diplôme. L'évaluation prend la forme de deux situations d'évaluation du candidat réparties sur le parcours de formation qui portent l'une, sur la politique commerciale de l'entreprise et sur son déploiement dans l'unité de production de services, l'autre, sur une problématique de développement de la relation client dans l'unité de production de services.

Ces situations sont conduites systématiquement à partir d'un dossier documentaire constitué par le candidat. Elles seront évaluées à partir d'une grille figurant en **annexe VI.3** (situation 1) et en **annexe VI.4** (situation 2).

L'établissement de formation adressera au jury, à une date fixée par les autorités académiques, la proposition de note ainsi que les sujets proposés aux candidats. Les notes seront arrêtées par le jury final de l'examen.

Épreuve E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option choisie par le candidat

Cadre général : l'épreuve E5 est en forme ponctuelle pour tous les candidats inscrits à l'épreuve. Elle est constituée de **deux parties** :

- une première partie écrite intitulée « Conception de la production de services en hôtellerie restauration selon l'option choisie » (coefficient 3). Outre les compétences spécifiques à l'option choisie par le candidat, le sujet mobilise également les compétences du socle commun de première année de BTS MHR dans tous les domaines de l'hôtellerie restauration.

- une seconde partie pratique intitulée « Production de services dans l'option choisie » (coefficient 12).

Épreuve E5 - Première partie écrite

1. Caractéristiques selon l'option choisie :

E5 Partie écrite	Option A	Option B	Option C
Durée	2 h	4 h	2 h
Enseignements concernés	- Sommellerie et techniques de bar ; - Sciences et technologies des services en restauration.	- 2 h de sciences en hôtellerie restauration ; - 2 h de sciences et technologies culinaires.	- Sciences et technologies des services en hébergement.

Nature du cas	Restauration	Culinaire avec une dimension scientifique	Hébergement
Composition des commissions de correction	- Professeurs d'hôtellerie restauration enseignant les STS Restaurant en BTS MHR.	- Professeurs ayant en charge les enseignements de « sciences en hôtellerie restauration ». - Professeurs d'hôtellerie restauration enseignant les STC en BTS MHR.	- Professeurs d'hôtellerie restauration enseignant les STS Hébergement en BTS MHR.

2. Modalité d'évaluation

Épreuve écrite, d'une durée de 2 à 4 heures selon l'option du BTS MHR choisie, pour tous les candidats inscrits à l'examen qui n'ont pas de dispense pour cette épreuve. L'**annexe VII.1** présente la grille d'évaluation et l'**annexe VII.2** une grille d'aide à l'évaluation.

3. Composition de la commission de correction

Pour l'évaluation de l'épreuve, il est fait appel aux professeurs d'hôtellerie restauration enseignant en section de techniciens supérieurs MHR (voir tableau ci-dessus).

Épreuve E5 – Seconde partie pratique

Cette deuxième partie de l'épreuve E5 est une épreuve pratique intitulée « Production de services en hôtellerie restauration dans l'option du BTS MHR choisie ». **Elle se déroule en deux temps consécutifs** qu'il convient d'assurer dans la même journée selon l'organisation décrite ci-dessous.

1. Dans un premier temps (30 minutes)

Le candidat dispose de 10 minutes maximum pour présenter les activités réalisées lors de son ou ses stages. Pour cela, il prend appui sur le dossier qu'il a réalisé et remis à la commission d'évaluation. Celle-ci anime ensuite un échange durant 20 minutes maximum afin de déterminer l'implication du candidat lors de son ou ses stages. Elle remplit la partie de la grille d'évaluation correspondante dont le modèle figure en **annexe IX.1**.

Point de vigilance : Un candidat absent lors de ce premier temps d'épreuve ne peut se présenter au deuxième temps. Pour l'option A, pour laquelle ce premier temps d'évaluation a lieu après le deuxième temps, il convient de s'assurer que le candidat est autorisé à se présenter à l'épreuve (voir non-conformité du dossier).

Précisions concernant le dossier support de présentation des activités réalisées en stage par le candidat

Le candidat prend appui sur un **dossier de 20 pages maximum** qu'il a réalisé pour présenter son parcours professionnel en fonction des indications figurant à l'**annexe VIII.1**. Ce dossier comprend :

- Le dossier relatant les activités menées durant le ou les stages en entreprise ou les actions professionnelles encadrées réalisées durant la formation. L'**annexe VIII.2** présente le modèle de tableau synthétique qui doit être complété par le candidat.
- La ou les grilles d'évaluation complétées par le ou les tuteurs en entreprise et le stagiaire conformément au modèle figurant en **annexe VIII.3**.
- Le ou les attestations de stage dont le modèle donné en **annexe VIII.4** doit être complété par le ou les entreprises ou la copie du contrat de travail.

Le dossier complet est remis en 3 exemplaires au centre d'examen dans des conditions qui sont définies par l'autorité académique.

La non-conformité du dossier (voir **annexe VIII.5**) est prononcée par une commission présidée par le président du jury ou son représentant, en cas :

- d'absence de dépôt du dossier réalisé par le candidat ;
- de dépôt au-delà de la date fixée par la circulaire académique d'organisation de l'examen ;
- de non-respect de la durée de stage (16 semaines dont 12 consécutives) ;
- d'absence d'une évaluation conjointe stagiaire et tuteur selon le modèle proposé en **annexe VIII.3** ;

- d'absence de documents constituant le dossier (attestation de stage ou de contrat de travail ou d'apprentissage).

En cas de non-conformité du dossier, un document sera envoyé au candidat par la Division des Examens et Concours de l'académie organisatrice sur le modèle de l'**annexe VIII.5**.

La constatation de non-conformité du dossier entraîne l'attribution de la mention « non valide » (NV) à l'épreuve. Le candidat dispose, dans certains cas (voir **annexe VIII.5**), de la possibilité de mettre son dossier en conformité jusqu'au jour prévu de la soutenance.

Si le dossier est absent ou non conforme, le candidat, même présent à la date de l'épreuve, ne peut être interrogé, et entraîne l'attribution de la mention « non valide » (NV). En conséquence, le diplôme ne peut lui être délivré.

2. Dans un second temps (5 h 30 minutes)

Le candidat dispose d'un sujet national issu de la banque de sujets dont l'énoncé présente un cas concret extrait d'une situation professionnelle pour laquelle il doit réaliser des ateliers pratiques et/ou une production de services précisée dans l'énoncé. L'évaluation se déroule dans les locaux techniques spécifiques à l'option choisie.

Le tableau ci-dessous résume l'organisation générale de la deuxième partie de l'épreuve pratique qui est spécifique à chacune des options (voir l'organisation par options pages suivantes) :

Options du BTS MHR	A – Management d'unité de restauration	B – Management d'unité de production culinaire	C – Management d'unité d'hébergement
Nom de l'épreuve	Production de services en restauration (restaurant, bar, sommellerie).	Production culinaire et de desserts en restaurant.	Production de services en hébergement.
Locaux	Salle de restaurant et annexes.	Cuisine pédagogique et annexes.	Locaux d'hébergement et annexes.
Conditions de déroulement	Voir les indications données pour chaque option et les indications spécifiques au sujet (matières d'œuvre et configuration des locaux et indications des matériels nécessaires pour le sujet).		
Enseignements concernés	Sommellerie et techniques de bar ; Sciences et technologies des services en restauration.	Sciences et technologies culinaires.	Sciences et technologies des services en hébergement.
Composition d'une commission d'évaluation	2 professeurs enseignant les STS Restaurant dont au moins un en BTS MHR option A et éventuellement un professionnel.	2 professeurs enseignant les STC dont au moins un en BTS MHR option B et éventuellement un professionnel.	2 professeurs enseignant les STS Hébergement dont au moins un en BTS MHR option C et éventuellement un professionnel.

Si la présence d'un professionnel par commission d'interrogation est souhaitable, son absence ne fait pas obstacle au déroulement de l'épreuve et à l'évaluation des candidats.

En fin d'épreuve pratique, les évaluateurs rempliront l'**annexe IX.4** pour justifier leur proposition de note (premier temps et second temps de l'épreuve E5 partie pratique).

Les candidats sont évalués dans leur centre de formation afin d'utiliser et mettre en œuvre le matériel et les équipements sur lesquels ils ont été formés. Cette préconisation est soumise à validation des autorités académiques qui s'assureront que le centre de formation présente au moins 4 candidats (soit une vague d'interrogation) et offre toutes les garanties de bon déroulement de l'épreuve.

A - Indications spécifiques à l'option A – Management d'unité de restauration

a. Cadre général de l'épreuve E5 – Deuxième partie, deuxième temps d'évaluation

L'organisation préconisée ici est établie pour 4 candidats par commission et par jour.

Cette partie de l'épreuve débouche sur la prise en charge d'un service de restauration du midi selon un sujet national. Elle est évaluée à partir d'une grille figurant en **annexe IX.2** et des indications d'aide à l'évaluation de l'**annexe IX.3**.

b. Déroulement de l'épreuve

Le centre, en fonction de ses locaux et de ses contraintes matérielles, peut dupliquer, en parallèle, l'organisation proposée autant de fois qu'il s'avère utile (voir fiche d'organisation d'une journée d'interrogation ci-après).

Le centre fournira deux commis par candidat. Il est impératif que les niveaux des commis soient équivalents pour tous les candidats du centre d'examen. Les commis seront issus des classes de baccalauréat technologique ou d'étudiants issus de la classe de mise à niveau ou de baccalauréat professionnel « commercialisation et services en restauration ». Il est possible de mixer les origines des commis (un commis de première STHR et un commis de MAN). Toutefois cette composition du binôme de commis retenue par le centre devra être identique pour tous les candidats d'un même centre.

Si les candidats sont amenés à se déplacer lors de la première phase de l'épreuve (par exemple pour se rendre dans une salle informatique), il convient d'en tenir compte et de soustraire ce temps de déplacement de la durée de l'épreuve afin de placer chaque candidat dans les mêmes conditions de déroulement des épreuves.

Pour cette épreuve, le centre fournira aux candidats une carte des vins et boissons conforme aux indications figurant en **annexe IX.5**.

c. Organisation de l'interrogation

c1.A – Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option A

<p>Option A Partie pratique E5</p>	<p align="center">Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Deuxième partie pratique - Option A (5 h 30)</p>
<p>Objectif</p>	<p>Assurer et réaliser une production de services, de bar, de sommellerie et le service de 8 clients avec obligatoirement deux commis à encadrer. Le sujet national, issu de la banque de sujets, précise le concept de restauration et le type d'établissement (restauration gastronomique, à thème, brasserie...) ainsi que le mode de distribution (service à table, buffet, cocktail dînatoire...).</p>
<p>Compétences évaluées</p>	<p>C 1.1 – Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client C 1.2 – Évaluer et analyser la production de services en restaurant C 1.3 – Communiquer avec les autres services</p>
<p>Ressources à disposition des candidats</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le candidat dispose d'un sujet qui précise le cahier des charges de la prestation de service attendue. ➤ Le poste de travail du candidat, situé à proximité de la salle de restaurant comprend un ordinateur de l'établissement connecté à une imprimante avec accès à internet. Il doit être disponible lors des phases 1 et 2. ➤ Le candidat a accès à ses propres ressources pour traiter le sujet (documentation papier ou numérique sur support de stockage amovible ou ordinateur portable personnel). Les téléphones portables personnels sont interdits. ➤ Deux commis sont mis à disposition de chacun des candidats durant toute l'épreuve.
<p>Production de services en restauration</p> <p align="center">5 h 30</p> <p>En présence de 2 commis</p>	<p>Phase 1 (60 minutes) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découverte du sujet - Prise de contact avec les commis - Phase d'organisation du service en fonction du sujet national du jour - Passation des premières consignes aux commis <p>Phase 2 (120 minutes) : trois temps</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un temps de mise en place et de préparation du service avec les commis (une heure) - Un temps dans « l'atelier de formation » (30 min) - Un temps dans « l'atelier de management opérationnel » (30 min) <p>Phase 3 (15 minutes) :</p> <p>Transmission des consignes avant le service.</p> <p>Phase 4 (120 minutes) :</p> <p>Production de services en bar, sommellerie et service de 8 clients répartis sur une ou plusieurs tables. Le candidat doit organiser la production de services au restaurant selon le sujet national du jour qui impose la commercialisation d'un menu à choix à chaque table.</p> <p>Phase 5 (15 minutes) :</p> <p>Réunion de fin de service : 5 minutes en présence des commis et 10 minutes avec un des membres de la commission d'évaluation, hors de la présence des commis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La commission d'évaluation est présente pendant ces cinq phases et complète la grille d'évaluation sur le modèle de l'annexe IX.2. ➤ L'évaluation du candidat est réalisée par la commission d'évaluation à partir d'une grille d'aide à l'évaluation fournie en annexe IX.3.

La « Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet du jour JJ/MM/AA » précise pour chaque sujet, les matières d'œuvre et le matériel spécifique à mettre à disposition des candidats par le centre d'examen.

c2.A – Organisation de l'épreuve pour un jour J

BTS MHR - A - E5 Partie pratique Production de services en hôtellerie-restauration								
Organisation de l'épreuve pour un jour J								
Premier temps de l'épreuve E5								
Compte rendu du stage De 15:00 à 17:00 Deux interrogateurs : I1, I2	Ce premier temps d'épreuve se déroule en fin de service : Exposé du candidat (10 minutes maximum) suivi de 20 minutes maximum d'échanges avec la commission d'interrogation (les interrogateurs 1 et 2).				Temps épreuve 30 min			
	Commission n°1		Horaires					
	C1		15:00 à 15:30					
	C2		15:30 à 16:00					
	C3		16:00 à 16:30					
C4		16:30 à 17:00		Les candidats sont libérés à l'issue de cette partie d'épreuve.				
07:45	Appel des candidats, vérification des tenues et du matériel puis tirage au sort des numéros des candidats (C1, C2, C3 et C4). La sortie avant la fin de l'épreuve n'est pas autorisée.							
Deuxième temps a lieu exceptionnellement avant le premier. Il comporte 5 phases :					5 h 30			
Phase 1 Préparation de la production de services								
Lieu : Salle à proximité du restaurant équipée par candidat d'un ordinateur, imprimante, accès à internet. Présence des commis.	08:00	Distribution du sujet national du jour et prise de connaissance du sujet par les candidats pendant 15 minutes. Puis, transmission, par le candidats de ses premières consignes aux commis. Le candidat peut disposer de son ordinateur personnel, de sa documentation et d'un support de stockage amovible. Les téléphones portables sont interdits.				1 h		
	08:15 - 09:00	Organisation de la production de services⁽¹⁾ : Les candidats organisent la production et préparent leurs ateliers. Ils disposent de la salle à proximité du restaurant et du restaurant où le service doit avoir lieu. Le matériel de service et la platerie pour la cuisine sont mis à disposition par le centre d'examen.						
Phase 2 Management de la production de services⁽²⁾								
Lieu : Salle à proximité du restaurant équipée par candidat d'un ordinateur, imprimante, accès à internet. Présence des commis.	09:00 - 11:00	Les candidats mettent en place et organisent la production de services avec leurs commis. Durant ce temps, chaque candidat doit passer deux ateliers de 30 minutes chacun (atelier 1 - Formation ; atelier 2 - Management opérationnel) selon le tableau :				2 h		
		Horaires		09:00 - 09:30	09:30 - 10:00		10:00 - 10:30	10:30 - 11:00
		Atelier 1		C1	C3		C2	C4
		Atelier 2		C2	C4		C1	C3
				Interrogateur 1			Interrogateur 2	
Un temps d'échanges entre le candidat et la cuisine doit être organisé.								
Phase 3 Management de la production de services : passation des consignes aux commis								
Lieu : Salle de restauration	11:00 - 11:30	Les candidats disposent de 15 minutes pour la passation des consignes de service aux commis selon le tableau :				15'		
		Candidats		C1	C2		C3	C4
		Consignes		11:00 - 11:15	11:00 - 11:15		11:15 - 11:30	11:15 - 11:30
		Interrogateurs		I1	I2		I1	I2
Repas des candidats : 11:15 - 12:00 pour C1 et C2 - 11:30 - 12:15 pour C3 et C4.								
Phase 4 Production de services								
Lieu : Salle de restauration	12:00 - 14:15	Les candidats encadrent leurs commis pendant la production de services.				2 h		
		Candidats		C1	C2		C3	C4
		Accueil clients		12:00	12:00		12:15	12:15
		Production		2 heures	2 heures		2 heures	2 heures
		Fin de service		14:00	14:00		14:15	14:15
		Interrogateurs		I1	I2		I1	I2
Phase 5 Management de la production de services : réunion de fin de service								
Lieu : Salle de restauration	14:00 - 14:30	A la fin du service, les candidats disposent de 15 minutes pour réaliser une réunion de fin de services avec leurs commis :				15'		
		Candidats		C1	C2		C3	C4
		Réunion		14:00 - 14:15	14:00 - 14:15		14:15 - 14:30	14:15 - 14:30
		Interrogateurs		I1	I2		I1	I2
A la fin de la réunion de service, les candidats et leurs commis remettent en état les locaux. Après contrôle des examinateurs, les commis sont libérés.								
⁽¹⁾ Durant la phase 1, le matériel de service et la platerie pour la cuisine sont mis à disposition par le centre d'examen.								
⁽²⁾ Durant la phase 2, il convient de prévoir un temps d'échanges entre chaque candidat et la cuisine afin que ceux-ci disposent des informations nécessaires au service.								

B - Indications spécifiques à l'option B – Management d'unité de production culinaire

a. Cadre général de l'épreuve E5 - Deuxième partie, deuxième temps d'évaluation

Un candidat absent lors du premier temps d'épreuve (compte rendu de stage) ne peut pas être admis au deuxième temps. L'organisation générale préconisée ici est établie pour 4 candidats par commission et par jour.

Cette partie de l'épreuve débouche sur une production culinaire selon un sujet national.

b. Déroulement de l'épreuve

Le centre, en fonction de ses locaux et de ses contraintes matérielles, peut dupliquer en parallèle l'organisation proposée autant de fois qu'il s'avère utile. Le centre, fournira deux commis par candidat. Il est impératif que les niveaux des commis soient équivalents pour tous les candidats du centre d'examen. Les commis seront issus des classes de baccalauréat technologique « sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration » STHR, ou d'étudiants issus de la classe de mise à niveau (MAN) ou de baccalauréat professionnel « cuisine ».

Il est possible de mixer les origines des commis (un commis de première STHR et un commis de MAN). Toutefois cette composition du binôme de commis retenue par le centre devra être identique pour tous les candidats d'un même centre. Si les candidats sont amenés à se déplacer durant l'épreuve (par exemple pour se rendre dans une salle informatique) il convient d'en tenir compte et de soustraire ce temps de déplacement de la durée de l'épreuve afin de placer chaque candidat dans les mêmes conditions de déroulement de l'épreuve.

c. Organisation de l'interrogation

c1.B – Attendus spécifiques l'épreuve E5 – Partie pratique – option B

<p>Option B – E5 Partie pratique</p>	<p>Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Deuxième partie pratique - Option B (5 h 30)</p>
<p>Objectif</p>	<p>Assurer et réaliser une prestation culinaire et de dessert de restaurant dont le nombre de plats et de couverts sont définis par le sujet national du jour avec obligatoirement deux commis à encadrer. Le sujet national issu de la banque de sujet précise le concept de restauration (rapide, collectivité, gastronomique, bistronomie, à thème, ...) ainsi que le mode de distribution (service à table, buffet, cocktail d'înatoire, vente à emporter ...).</p>
<p>Compétences évaluées</p>	<p>C 1.1 – Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client C 1.2 – Évaluer et analyser la production de services culinaires C 1.3 – Communiquer avec les autres services</p>
<p>Ressources à disposition des candidats</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le candidat dispose d'un sujet qui précise le cahier des charges de la prestation de service attendue. - Le poste de travail du candidat, situé à proximité des locaux de production culinaire comprend un ordinateur de l'établissement connecté à une imprimante avec accès à internet. Il doit être disponible lors de la phase 1 ; - Un poste de travail en cuisine dimensionné pour l'accueillir avec ses deux commis. ➤ Le candidat a accès à ses propres ressources pour traiter le sujet (documentation papier ou numérique sur support de stockage amovible ou ordinateur portable personnel). Les téléphones personnels sont interdits. ➤ Deux commis sont mis à disposition de chaque candidat à partir de la phase 2.
<p>Production culinaire et de desserts de restaurant</p> <p>5 h 30</p> <p>En présence de deux commis</p>	<p>Phase 1 (1 h 30) – Préparation de la production culinaire et de dessert de restaurant Découverte du sujet et organisation de la production culinaire en fonction du sujet national.</p> <p>Phase 2 (3 h 45) - Production culinaire et de dessert de restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise de contact avec les commis ; passage des consignes ; explicitation de leurs rôles - Production avec l'aide des 2 commis selon l'organisation prévue en phase 1 par le candidat. - Réalisation d'un atelier de management de la production culinaire compris dans le temps de production pour une durée de 15 minutes (formation d'un commis). - Collecte de données à partir d'une fiche de traçabilité relative à l'hygiène alimentaire. <p>Phase 3 (15 minutes) - Atelier de management de la qualité culinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Auto-évaluation de la production réalisée par le candidat et ses deux commis. - Analyse des prestations des commis. - Argumentation et justification des choix réalisés par le candidat en phase 1 et 2. ➤ La commission d'évaluation est présente pendant ces trois phases. ➤ L'évaluation du candidat est réalisée par la commission d'évaluation à partir d'une grille d'aide à l'évaluation fournie en annexe VIII.2.

La « **Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet du jour JJ/MM/AA** » précise pour chaque sujet, les matières d'œuvre et le matériel spécifique à mettre à disposition des candidats par le centre d'examen.

c2.B - Organisation de l'épreuve pour un jour J.

BTS MHR – B – E5 - Partie pratique « Production de services en hôtellerie restauration »																																																																			
Organisation de l'épreuve pour un jour J																																																																			
Mise en place des locaux pour le sujet selon les indications données par la « Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet n° du JJ/MM/AA ».																																																																			
<p>Premier temps : Compte rendu du stage</p> <p>À partir de 09:15, toutes les demi-heure pour une durée de 30 mn par candidat</p>	<p>Émargement de la feuille de présence. Exposé du candidat de 10 minutes maximum suivi de 20 minutes maximum d'échanges entre le candidat et la commission d'interrogation constituée de deux professeurs de la spécialité (Interrogateurs 1 et 2).</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Candidat A</td> <td style="width: 25%;">09:15 à 09:45</td> <td rowspan="4" style="width: 50%; vertical-align: top;">Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (09:45 ; 10:15 ; 11:00 et 11:30) jusqu'à 12h45</td> </tr> <tr> <td>Candidat B</td> <td>09:45 à 10:15</td> </tr> <tr> <td>Candidat C</td> <td>10:30 à 11:00</td> </tr> <tr> <td>Candidat D</td> <td>11:00 à 11:30</td> </tr> </table>	Candidat A	09:15 à 09:45	Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (09:45 ; 10:15 ; 11:00 et 11:30) jusqu'à 12h45	Candidat B	09:45 à 10:15	Candidat C	10:30 à 11:00	Candidat D	11:00 à 11:30																																																									
Candidat A	09:15 à 09:45	Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (09:45 ; 10:15 ; 11:00 et 11:30) jusqu'à 12h45																																																																	
Candidat B	09:45 à 10:15																																																																		
Candidat C	10:30 à 11:00																																																																		
Candidat D	11:00 à 11:30																																																																		
11:30 - 12:15	Repas des candidats																																																																		
12:15	Appel des candidats, vérification des tenues et du matériel puis tirage au sort des numéros des candidats. La sortie avant la fin de l'épreuve n'est pas autorisée. Les téléphones portables sont interdits.																																																																		
<p>Deuxième temps :</p> <p>À partir de 12:30, tous les quarts d'heure pour une durée de 5h30</p> <p>-----</p> <p>Deux interrogateurs I1, I2</p> <p>-----</p> <p>Quatre candidats : C1, C2, C3 et C4.</p> <p>-----</p> <p>Les commis sont présents selon les candidats à partir de 13 :45 (voir tableau phase 2)</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> <p>Phase 1 Durée : 1 h 30 À partir de 12:30 à 13:15 Lieu : salle à proximité de la cuisine. Matériel informatique à disposition. Lieu : salle à proximité de la cuisine.</p> </td> <td style="width: 70%; vertical-align: top;"> <p>Phase 1 – Préparation de la production</p> <p>A - Distribution sujet national du jour J toutes les 15 minutes :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td style="text-align: center;">12:30</td> <td style="text-align: center;">12:45</td> <td style="text-align: center;">13:00</td> <td style="text-align: center;">13:15</td> </tr> </table> <p>Chaque candidat a accès à un ordinateur muni d'une imprimante et d'un accès à internet mis à disposition par le centre et peut disposer de son propre ordinateur, de sa propre documentation (numérique ou papier) et d'un support de stockage amovible uniquement durant cette phase 1.</p> <p>B – Organisation de la production</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 1</td> <td style="text-align: center;">12:30 - 14:00</td> <td style="text-align: center;">12:45 -14:15</td> <td style="text-align: center;">13:00 - 14:30</td> <td style="text-align: center;">13:15 - 14:45</td> </tr> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. Cette phase se déroule sous surveillance.</p> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 2 Durée : 3h45 14:30 à 18:15 Lieu : cuisine</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant : Les candidats doivent passer les consignes aux commis et organiser la production culinaire. L'atelier de management de la production culinaire d'une durée de 15 minutes est inclus dans cette phase 2.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 2</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> <td style="text-align: center;">14:30</td> <td style="text-align: center;">14:45</td> </tr> <tr> <td>Durée 3h45</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Arrivée des commis</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> <td style="text-align: center;">14:30</td> <td style="text-align: center;">14:45</td> </tr> <tr> <td>Atelier</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisé selon les indications du sujet national</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 3 Durée : 0h15</p> <p>Lieu : Passe-plats</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 3 - Management de la qualité culinaire : Le candidat, hors la présence des commis (ils commencent le nettoyage), effectue une auto-évaluation de la production réalisée Il analyse la production des commis et argumente et justifie ses choix.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 3</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Durée 0h15</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> <td style="text-align: center;">18:45</td> </tr> </table> <p>Les candidats et leurs commis remettent en état les locaux. Après contrôle des examinateurs, les candidats et les commis sont libérés.</p> </td> </tr> </table>	<p>Phase 1 Durée : 1 h 30 À partir de 12:30 à 13:15 Lieu : salle à proximité de la cuisine. Matériel informatique à disposition. Lieu : salle à proximité de la cuisine.</p>	<p>Phase 1 – Préparation de la production</p> <p>A - Distribution sujet national du jour J toutes les 15 minutes :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td style="text-align: center;">12:30</td> <td style="text-align: center;">12:45</td> <td style="text-align: center;">13:00</td> <td style="text-align: center;">13:15</td> </tr> </table> <p>Chaque candidat a accès à un ordinateur muni d'une imprimante et d'un accès à internet mis à disposition par le centre et peut disposer de son propre ordinateur, de sa propre documentation (numérique ou papier) et d'un support de stockage amovible uniquement durant cette phase 1.</p> <p>B – Organisation de la production</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 1</td> <td style="text-align: center;">12:30 - 14:00</td> <td style="text-align: center;">12:45 -14:15</td> <td style="text-align: center;">13:00 - 14:30</td> <td style="text-align: center;">13:15 - 14:45</td> </tr> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. Cette phase se déroule sous surveillance.</p>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Distribution du sujet	12:30	12:45	13:00	13:15	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 1	12:30 - 14:00	12:45 -14:15	13:00 - 14:30	13:15 - 14:45	<p>Phase 2 Durée : 3h45 14:30 à 18:15 Lieu : cuisine</p>	<p>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant : Les candidats doivent passer les consignes aux commis et organiser la production culinaire. L'atelier de management de la production culinaire d'une durée de 15 minutes est inclus dans cette phase 2.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 2</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> <td style="text-align: center;">14:30</td> <td style="text-align: center;">14:45</td> </tr> <tr> <td>Durée 3h45</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Arrivée des commis</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> <td style="text-align: center;">14:30</td> <td style="text-align: center;">14:45</td> </tr> <tr> <td>Atelier</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisé selon les indications du sujet national</td> </tr> </table>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 2	14:00	14:15	14:30	14:45	Durée 3h45	17:45	18:00	18:15	18:30	Arrivée des commis	14:00	14:15	14:30	14:45	Atelier	Réalisé selon les indications du sujet national				<p>Phase 3 Durée : 0h15</p> <p>Lieu : Passe-plats</p>	<p>Phase 3 - Management de la qualité culinaire : Le candidat, hors la présence des commis (ils commencent le nettoyage), effectue une auto-évaluation de la production réalisée Il analyse la production des commis et argumente et justifie ses choix.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 3</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Durée 0h15</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> <td style="text-align: center;">18:45</td> </tr> </table> <p>Les candidats et leurs commis remettent en état les locaux. Après contrôle des examinateurs, les candidats et les commis sont libérés.</p>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 3	17:45	18:00	18:15	18:30	Durée 0h15	18:00	18:15	18:30	18:45
<p>Phase 1 Durée : 1 h 30 À partir de 12:30 à 13:15 Lieu : salle à proximité de la cuisine. Matériel informatique à disposition. Lieu : salle à proximité de la cuisine.</p>	<p>Phase 1 – Préparation de la production</p> <p>A - Distribution sujet national du jour J toutes les 15 minutes :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td style="text-align: center;">12:30</td> <td style="text-align: center;">12:45</td> <td style="text-align: center;">13:00</td> <td style="text-align: center;">13:15</td> </tr> </table> <p>Chaque candidat a accès à un ordinateur muni d'une imprimante et d'un accès à internet mis à disposition par le centre et peut disposer de son propre ordinateur, de sa propre documentation (numérique ou papier) et d'un support de stockage amovible uniquement durant cette phase 1.</p> <p>B – Organisation de la production</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 1</td> <td style="text-align: center;">12:30 - 14:00</td> <td style="text-align: center;">12:45 -14:15</td> <td style="text-align: center;">13:00 - 14:30</td> <td style="text-align: center;">13:15 - 14:45</td> </tr> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. Cette phase se déroule sous surveillance.</p>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Distribution du sujet	12:30	12:45	13:00	13:15	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 1	12:30 - 14:00	12:45 -14:15	13:00 - 14:30	13:15 - 14:45																																														
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																															
Distribution du sujet	12:30	12:45	13:00	13:15																																																															
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																															
Phase 1	12:30 - 14:00	12:45 -14:15	13:00 - 14:30	13:15 - 14:45																																																															
<p>Phase 2 Durée : 3h45 14:30 à 18:15 Lieu : cuisine</p>	<p>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant : Les candidats doivent passer les consignes aux commis et organiser la production culinaire. L'atelier de management de la production culinaire d'une durée de 15 minutes est inclus dans cette phase 2.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 2</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> <td style="text-align: center;">14:30</td> <td style="text-align: center;">14:45</td> </tr> <tr> <td>Durée 3h45</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Arrivée des commis</td> <td style="text-align: center;">14:00</td> <td style="text-align: center;">14:15</td> <td style="text-align: center;">14:30</td> <td style="text-align: center;">14:45</td> </tr> <tr> <td>Atelier</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisé selon les indications du sujet national</td> </tr> </table>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 2	14:00	14:15	14:30	14:45	Durée 3h45	17:45	18:00	18:15	18:30	Arrivée des commis	14:00	14:15	14:30	14:45	Atelier	Réalisé selon les indications du sujet national																																												
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																															
Phase 2	14:00	14:15	14:30	14:45																																																															
Durée 3h45	17:45	18:00	18:15	18:30																																																															
Arrivée des commis	14:00	14:15	14:30	14:45																																																															
Atelier	Réalisé selon les indications du sujet national																																																																		
<p>Phase 3 Durée : 0h15</p> <p>Lieu : Passe-plats</p>	<p>Phase 3 - Management de la qualité culinaire : Le candidat, hors la présence des commis (ils commencent le nettoyage), effectue une auto-évaluation de la production réalisée Il analyse la production des commis et argumente et justifie ses choix.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Candidats</th> <th style="width: 15%;">C1</th> <th style="width: 15%;">C2</th> <th style="width: 15%;">C3</th> <th style="width: 15%;">C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 3</td> <td style="text-align: center;">17:45</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> </tr> <tr> <td>Durée 0h15</td> <td style="text-align: center;">18:00</td> <td style="text-align: center;">18:15</td> <td style="text-align: center;">18:30</td> <td style="text-align: center;">18:45</td> </tr> </table> <p>Les candidats et leurs commis remettent en état les locaux. Après contrôle des examinateurs, les candidats et les commis sont libérés.</p>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 3	17:45	18:00	18:15	18:30	Durée 0h15	18:00	18:15	18:30	18:45																																																			
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																															
Phase 3	17:45	18:00	18:15	18:30																																																															
Durée 0h15	18:00	18:15	18:30	18:45																																																															
Consignes commission d'évaluation	La commission d'évaluation est présente pendant les trois phases. Les interrogateurs évaluent conjointement la production culinaire (phase 2) et la phase 3 de management de la qualité culinaire. Ils évaluent l'atelier de management culinaire tout en surveillant les autres candidats.																																																																		

C - Indications spécifiques à l'option C - Management d'unité d'hébergement

a. Cadre général de l'épreuve E5 - Deuxième partie, deuxième temps d'évaluation

Un candidat absent lors du premier temps d'épreuve (compte rendu de stage) ne peut pas être admis au deuxième temps. L'organisation générale préconisée ici est établie pour 4 candidats par commission et par jour.

b. Déroulement de l'épreuve

Le centre, en fonction de ses locaux et de ses contraintes matérielles, peut dupliquer en parallèle l'organisation proposée autant de fois qu'il s'avère utile. Le centre, fournira deux commis par candidat. Il est impératif que les niveaux des commis soient équivalents pour tous les candidats du centre d'examen. Les commis seront issus des classes de baccalauréat technologique STHR ou d'étudiants issus de la classe de mise à niveau. À défaut, il est possible de solliciter les élèves de mention complémentaire Accueil-Réception en veillant à constituer des binômes comprenant au moins un élève de STHR ou de MAN. Il est possible de mixer les origines des commis (un commis de première STHR et un commis de MAN) à condition que cette composition soit identique pour tous les candidats d'un même centre. Si les candidats sont amenés à se déplacer lors d'une des phases, il convient d'en tenir compte et de soustraire ce temps de déplacement de la durée de l'épreuve.

c. Organisation de l'interrogation

c1.C - Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option C

Option C – E5 Partie pratique	Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Deuxième partie pratique - Option C (5 h 30)
Objectif	Assurer et réaliser des prestations de services en hébergement définies par le sujet national daté avec obligatoirement deux commis à manager pour tout ou partie de l'épreuve en fonction du sujet. Le sujet, issu de la base de sujets, précise le concept d'hébergement (hôtellerie haut de gamme, gros porteur, EHPAD, bateau de croisière ...) et le ou les services dans lesquels l'action du candidat se situe (réception, étages, ...).
Compétences évaluées	C 1.1 – Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client C 1.2 – Évaluer et analyser la production de services en hébergement C 1.3 – Communiquer avec les autres services
Ressources à disposition des candidats	<ul style="list-style-type: none">➤ Le candidat dispose d'un sujet qui précise le cahier des charges de la prestation de service attendue. Le sujet place le candidat dans le cadre des ressources de son établissement de formation (PMS utilisé, chambres ...)➤ Le candidat doit pouvoir utiliser un poste de travail comprenant un ordinateur de l'établissement connecté à une imprimante avec accès à internet. Les téléphones personnels sont interdits. Le candidat a accès à ses propres ressources pour traiter le sujet (documentation papier ou numérique sur disque dur ou ordinateur portable personnel ...).➤ Deux commis sont mis à disposition de chaque candidat durant une partie de l'épreuve précisée par le sujet national du jour.
Production de services en hébergement 5 h 30 En présence de deux commis	<p>Phase 1 (150 minutes) – Première phase de production de services en hébergement <u>Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement (60 minutes)</u> Découverte du sujet et préparation de l'organisation de la production de services. <u>Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement (90 minutes)</u> Ateliers 1 et 2 (chacun d'une durée de 45 minutes) : Passation des consignes aux commis et production de services en hébergement</p> <p>Pause repas (durée : 30 minutes décomptées du temps d'épreuve)</p> <p>Phase 2 (180 minutes) – Deuxième phase de production de services en hébergement <u>Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement (60 minutes)</u> Phase écrite d'organisation de la production de services en fonction du sujet.</p>

Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement (120 minutes)

- Atelier 3 – Production de services en autonomie (30 minutes).
- Ateliers 4 (45 minutes) et 5 (45 minutes) : Production de services en hébergement.
- Un membre de la commission d'évaluation est présent lors des ateliers 1, 2, 4 et 5.
- L'évaluation du candidat est réalisée par la commission d'évaluation à partir d'une grille d'aide à l'évaluation fournie en **annexe IX.3**.

La « **Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet n° du JJ/MM/AA** » précise pour chaque sujet, les matières d'œuvre et le matériel spécifique à mettre à disposition des candidats par le centre d'examen.

c2.C. Organisation de l'épreuve pour un jour J.

BTS MHR – C – E5 - Partie pratique « Production de services en hôtellerie restauration » Organisation de l'épreuve pour un jour J																
Mise en place des locaux pour le sujet selon les indications données par la « Fiche descriptive des conditions de déroulement de l'épreuve, des matériels et des matières d'œuvres nécessaires pour le sujet n° du JJ/MM/AA ».																
<p>Premier temps : Compte rendu du stage</p> <p>À partir de 08:00 toutes les demi-heures pour une durée de 30 minutes par candidat</p>	<p>Émargement de la feuille de présence par le candidat et attribution d'un numéro de candidats. Exposé du candidat 10 minutes maximum suivi de 20 minutes maximum d'échanges avec la commission d'interrogation constituée de deux professeurs de la spécialité (Interrogeurs 1 et 2).</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Dispositif pour 4 candidats Commission N°1</th> <th>Horaire des candidats</th> <th>Début du deuxième temps</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Candidat A</td> <td>08:00 à 08:30</td> <td>9:00</td> </tr> <tr> <td>Candidat B</td> <td>08:30 à 09:00</td> <td>9:00</td> </tr> <tr> <td>Candidat C</td> <td>09:00 à 09:30</td> <td>10:30</td> </tr> <tr> <td>Candidat D</td> <td>09:30 à 10:00</td> <td>10:30</td> </tr> </tbody> </table> <p>À l'issue de leur prestation, les candidats sont momentanément libérés avant le début du deuxième temps d'évaluation de la partie pratique.</p>	Dispositif pour 4 candidats Commission N°1	Horaire des candidats	Début du deuxième temps	Candidat A	08:00 à 08:30	9:00	Candidat B	08:30 à 09:00	9:00	Candidat C	09:00 à 09:30	10:30	Candidat D	09:30 à 10:00	10:30
Dispositif pour 4 candidats Commission N°1	Horaire des candidats	Début du deuxième temps														
Candidat A	08:00 à 08:30	9:00														
Candidat B	08:30 à 09:00	9:00														
Candidat C	09:00 à 09:30	10:30														
Candidat D	09:30 à 10:00	10:30														

Candidats A, B à 09:00 C, D à 10:30	Appel des candidats, vérification des tenues et matériel des candidats. La sortie avant la fin de l'épreuve n'est pas autorisée. Le téléphone portable n'est pas autorisé. Le professeur ressource informe les commis de leurs rôles durant l'épreuve selon les indications données par le sujet du jour.																																																									
<p>Deuxième temps :</p> <p>À partir de 09:00 pour les candidats A et B</p> <p>À partir de 10:00 pour les candidats C et D</p> <p>Durée de 5 h 30</p> <p>Deux interrogeurs 1, 12</p>	<p>Prise de connaissance du sujet national du jour J : 09:00 pour la vague 1 (candidats A et B) et 10:30 pour la vague 2 (candidats C et D). Les candidats ont accès chacun à un ordinateur muni d'une imprimante et d'un accès à internet mis à disposition par le centre durant toute la durée de l'épreuve. Les candidats peuvent disposer de leur propre ordinateur, de leur propre documentation (numérique ou papier) et d'un support de stockage amovible. Durant les « étapes 1 » de chacune des deux phases de production de services, les candidats préparent leurs productions sans commis. Les commis sont présents dans les étapes 2.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Phase 1 - Production de services en hébergement</th> <th>Candidat A</th> <th>Candidat B</th> <th>Candidat C</th> <th>Candidat D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement.</td> <td rowspan="2">Surveillant</td> <td rowspan="2">60</td> <td>09:00</td> <td>09:00</td> <td>10:30</td> <td>10:30</td> </tr> <tr> <td>10:00</td> <td>10:00</td> <td>11:30</td> <td>11:30</td> </tr> <tr> <td colspan="7">Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 1</td> </tr> <tr> <td>Atelier 1</td> <td>11, 12</td> <td>45</td> <td>10:00 10:45</td> <td>10:00 10:45</td> <td>11:30 12:15</td> <td>11:30 12:15</td> </tr> <tr> <td>Atelier 2</td> <td>11, 12</td> <td>45</td> <td>10:45 11:30</td> <td>10:45 11:30</td> <td>12:15 13:00</td> <td>12:15 13:00</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pause repas 30 min hors temps d'épreuve</td> <td rowspan="2">Surveillant</td> <td rowspan="2"></td> <td>11:30</td> <td>11:30</td> <td>13:00</td> <td>13:00</td> </tr> <tr> <td>12:00</td> <td>12:00</td> <td>13:30</td> <td>13:30</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Phase 2 - Production de services en</td> <td>Candidat</td> <td>Candidat</td> <td>Candidat</td> <td>Candidat</td> </tr> </tbody> </table>	Phase 1 - Production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D	Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement.	Surveillant	60	09:00	09:00	10:30	10:30	10:00	10:00	11:30	11:30	Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 1							Atelier 1	11, 12	45	10:00 10:45	10:00 10:45	11:30 12:15	11:30 12:15	Atelier 2	11, 12	45	10:45 11:30	10:45 11:30	12:15 13:00	12:15 13:00	Pause repas 30 min hors temps d'épreuve	Surveillant		11:30	11:30	13:00	13:00	12:00	12:00	13:30	13:30	Phase 2 - Production de services en			Candidat	Candidat	Candidat	Candidat
Phase 1 - Production de services en hébergement			Candidat A	Candidat B	Candidat C	Candidat D																																																				
Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement.	Surveillant	60	09:00	09:00	10:30	10:30																																																				
			10:00	10:00	11:30	11:30																																																				
Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 1																																																										
Atelier 1	11, 12	45	10:00 10:45	10:00 10:45	11:30 12:15	11:30 12:15																																																				
Atelier 2	11, 12	45	10:45 11:30	10:45 11:30	12:15 13:00	12:15 13:00																																																				
Pause repas 30 min hors temps d'épreuve	Surveillant		11:30	11:30	13:00	13:00																																																				
			12:00	12:00	13:30	13:30																																																				
Phase 2 - Production de services en			Candidat	Candidat	Candidat	Candidat																																																				

<p>-----</p> <p>Quatre candidats : A, B, C et D.</p> <p>-----</p> <p>Les commis sont présents en phase 1 et en phase 2 lors des étapes 2 (Pour le candidat A : 10:00 – 11:30 13:30 – 15 :00).</p>	hébergement			at A	at B	at C	at D
	Étape 1 - Préparation de la production de services en hébergement	Surveillant	60	12:00 13:00	12:00 13:00	13:30 14:30	13:30 14:30
	Étape 2 - Réalisation de la production de services en hébergement de la phase 2						
	Atelier 3 - Production de services en autonomie	Surveillant	30	13:00 13:30	13:00 13:30	14:30 15:00	14:30 15:00
	Atelier 4	I1, I2	45	13:30 14:15	13:30 14:15	15:00 15:45	15:00 15:45
	Atelier 5	I1, I2	45	14:15 15:00	14:15 15:00	15:45 16:30	15:45 16:30
	Fin de l'épreuve	Durée 6 h 00	360	15:00	15:00	16:30	16:30
Légende :							
Interrogateur 1		Interrogateur 2		Périodes nécessitant un surveillant			
Consignes commission d'évaluation	La commission d'évaluation est présente selon le tableau ci-dessus. Chaque commission d'évaluation doit évaluer 4 candidats. La production de services a lieu dans les locaux d'hébergement de l'établissement.						

Épreuve facultative orale (EF LV3)

1. Objectif

L'objectif est d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer oralement de manière simple et cohérente, en continu comme en interaction, sur des sujets familiers.

2. Modalités d'évaluation

Durée maximale de l'épreuve : 15 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

L'évaluation se réfère au niveau B1 du CECRL.

Épreuve facultative engagement étudiant (EF2)

1. Objectif

Cette épreuve vise à identifier les compétences, connaissances et aptitudes acquises par le candidat dans l'exercice des activités mentionnées à l'article L.611-9 du Code de l'éducation et qui relèvent de celles prévues par le référentiel d'évaluation de la spécialité du diplôme de brevet de technicien supérieur pour laquelle le candidat demande sa reconnaissance engagement étudiant. Cela peut concerner :

- L'approfondissement des compétences évaluées à l'épreuve obligatoire mentionnée à l'annexe II du présent arrêté, à savoir l'épreuve orale E4 ;
- Le développement de compétences spécifiques à un domaine ou à une activité professionnelle particulière en lien avec le référentiel du diplôme et plus particulièrement s'agissant des compétences évaluées dans l'épreuve obligatoire mentionnée à l'annexe II du présent arrêté (épreuve E4).

2. Modalités d'évaluation

Situation d'évaluation en cours de formation : Il s'agit d'une situation d'évaluation orale d'une durée de vingt minutes qui prend la forme d'un exposé (dix minutes) puis d'un entretien avec la commission d'évaluation (dix minutes).

Cette épreuve prend appui sur une fiche d'engagement étudiant, servant de support d'évaluation au jury, présentant une ou plusieurs activités conduites par le candidat (annexe X.1).

En l'absence de cette fiche, l'épreuve ne peut pas se dérouler.

L'exposé doit intégrer :

- La présentation du contexte ;
- La description et l'analyse de ou des activités ;
- La présentation des démarches et des outils ;
- Le bilan de ou des activités ;
- Le bilan des compétences acquises.

La composition de la commission d'évaluation est la même que celle de l'épreuve E4.

Situation d'évaluation en ponctuelle : Il s'agit d'une situation d'évaluation orale d'une durée de 20 minutes qui prend la forme d'un exposé (dix minutes) puis d'un entretien avec la commission d'évaluation (dix minutes).

Cette épreuve prend appui sur une fiche d'engagement étudiant servant de support d'évaluation au jury, présentant une ou plusieurs activités conduites par le candidat ou la candidate.

En l'absence de cette fiche, l'épreuve ne peut pas se dérouler.

Les modalités de mise en œuvre (renseignement de la fiche, grille d'évaluation du jury, etc.) seront précisées dans les circulaires nationales d'organisation.

L'exposé doit intégrer :

- La présentation du contexte,
- La description et l'analyse de ou des activités,
- La présentation des démarches et des outils,
- Le bilan de ou des activités,
- Le bilan des compétences acquises.

La composition de la commission d'évaluation est la même que celle de l'épreuve E4.

L'épreuve a lieu dans la continuité de l'épreuve obligatoire E4. À l'issue de l'interrogation de l'épreuve E4, le jury invite le candidat à présenter les activités menées dans le cadre de son engagement étudiant.

Cette épreuve facultative est une épreuve orale d'une durée de 20 minutes qui prend la forme d'un exposé (10 minutes) puis d'un entretien avec la commission d'interrogation (10 minutes).

Durant l'exposé le candidat présente à l'aide des supports de son choix le contexte de son engagement étudiant, la description et l'analyse des activités menées, la présentation des démarches et outils mis en œuvre, le bilan des activités menées ainsi que celui des compétences acquises.

Les membres de la commission d'interrogation complètent collégalement la grille d'évaluation fournie en **annexe X.2 et X.3**. La note finale sur 20 est attribuée au ½ point près. Les commentaires portés par les commissions d'interrogation sur la grille d'évaluation ne doivent concerner que la prestation de la candidate ou du candidat, appréciée au travers des critères d'évaluation nationaux, à l'exclusion de tout autre appréciation.

III – Choix des correcteurs et interrogateurs

1 – Déontologie des jurys et correcteurs

Les interrogateurs et correcteurs appliqueront strictement les principes énoncés dans la « Charte de déontologie des examens » du 4 avril 2012 (BOEN n°15 du 12 avril 2012) : neutralité, probité, confidentialité, égalité de traitement des candidats.

Lors des épreuves orales : « *les examinateurs sont soumis à une obligation d'objectivité et de neutralité où ils doivent impérativement s'abstenir de toute allusion à la valeur de la prestation du candidat interrogé, à la qualité de l'enseignement qu'il paraît avoir reçu ou de toute demande et commentaire concernant son établissement d'origine, son âge, son sexe, son origine ou sa formation. Lors de ces épreuves, les candidats sont traités avec autant de bienveillance que d'exigence.* »

La notation et l'appréciation fournies par les correcteurs et/ou interrogateurs sont des éléments déterminants et éclairants tant pour le jury que pour les candidats. Aussi, les fiches ou grilles d'évaluation, en particulier la rubrique « appréciation », **devront être remplies avec beaucoup d'attention.**

Il est demandé et attendu des correcteurs et des interrogateurs :

- De faire apparaître les éléments d'appréciation à l'emplacement réservé à cet effet ;
- De proscrire absolument toute appréciation non liée à l'évaluation d'une connaissance ou d'une compétence dans le domaine évalué ;
- D'accompagner la note par des éléments d'explicitation – en particulier lorsque celle-ci est en dessous de la moyenne – d'une appréciation littérale explicite et en rapport ;
- De renseigner et compléter toutes les rubriques des grilles de notation.

Les fiches ou grilles de validation et d'évaluation présentées en annexe(s) précisent les éléments à évaluer tels qu'ils figurent dans les définitions des différentes épreuves. Ces différentes fiches ou grilles doivent être utilisées selon les préconisations définies dans le document « référentiel de certification » du règlement du diplôme.

Les fiches dûment renseignées seront remises, après les épreuves, au(x) centre(s) de corrections et de délibération. Elles seront conservées par les services académiques, au même titre que les copies, pendant un an.

Elles sont - sauf mention spécifique contraire - communicables (Droit d'accès aux documents administratifs) en cas de demande ou réclamation des candidats et sous réserve que les indications nominatives relatives au jury soient occultées ou détachées conformément à la réglementation.

2 - Choix des correcteurs et interrogateurs

Il est nécessaire que les correcteurs et interrogateurs des épreuves spécifiques à ce BTS MHR soient choisis, conformément aux recommandations de cette circulaire, en priorité parmi les enseignants des sections de techniciens supérieurs MHR.

Pour les épreuves requérant la participation de professionnels, il conviendra de demander dès maintenant aux établissements de formation de solliciter ceux qui seraient susceptibles de participer aux commissions d'interrogation avec l'indication de leurs disponibilités. Il paraît en effet indispensable de fixer longtemps à l'avance, avec les professionnels retenus, leurs journées d'interrogation et de leur confirmer ces dates au moins un mois à l'avance ; il est souhaitable d'attirer leur attention sur l'intérêt de participer à au moins une journée entière d'interrogation. Les examinateurs, membres de la profession, doivent disposer de la définition de l'épreuve pour laquelle ils sont convoqués.

3 – Réunions nationales d'harmonisation

Pour chacune des épreuves ou sous-épreuves en ponctuel, une réunion d'entente académique ou inter-académique sera organisée avant le début des corrections ou des interrogations. À l'issue de ces travaux, une réunion d'harmonisation animée par le président du jury, inspecteur d'académie – inspecteur pédagogique régional ou un représentant désigné sera organisée.

Pour les épreuves évaluées en CCF, une commission académique ou inter-académique d'harmonisation se réunira sous l'autorité du président de jury afin de vérifier la conformité du processus d'évaluation au règlement d'examen. Cette commission s'assurera de l'équité de traitement des candidats.

Afin d'harmoniser les pratiques d'évaluation des épreuves écrites de spécialité des **réunions de mise au point du barème**, préalables aux corrections, se tiendront en visioconférences :

- **Le mercredi 22 mai 2024**
 - de 14 h à 16 h pour l'épreuve U31 ;
 - de 16 h à 18 h pour l'épreuve U33.
- **Le jeudi 23 mai 2024**
 - de 14 h à 15 h pour l'épreuve E5 Partie écrite pour l'option A ;
 - de 15 h 30 à 16 h 30 pour l'épreuve E5 Partie écrite pour l'option C ;
 - de 17 h à 18 h pour l'épreuve E5 Partie écrite pour l'option B (STC).
- **Le vendredi 24 mai 2024**
 - de 14 h à 16 h pour l'épreuve E5 Partie écrite pour l'option B – SHR.

Les académies désigneront les présidents de leurs commissions de correction et transmettront les noms correspondants à : catherine.largeau1@ac-nancy-metz.fr impérativement avant le 13 mai 2024.

À l'issue de cette réunion, un barème et des consignes détaillées seront communiqués à chaque académie, à charge pour elle de les diffuser dans ses centres de correction. Ce barème s'impose à tous et ne doit faire l'objet d'aucune modification. Les corrections ne pourront donc pas débiter avant les réunions d'harmonisation.

4 - Jurys

La date de convocation du jury de délibération est laissée à l'initiative de mesdames et messieurs les recteurs des académies pilotes.

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.

La présente circulaire nationale accompagnée de toutes les annexes nécessaires au bon déroulement des épreuves de la session 2023 devra être adressée à tous les établissements.

Pour le recteur,
Pour la secrétaire générale
Par délégation

Le chef de la Division des Examens et des Concours



Antoine KAZAN

Circulaire nationale d'organisation - Session 2024
BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)

Référence	Annexes à la circulaire nationale MHR	Page
Organisation du BTS MHR		
Annexe I.1	Calendrier des épreuves de la session 2024	19
Annexe I.2	Regroupements inter académiques	20
Annexe I.3	Modèle du livret scolaire (recto)	21
Annexe I.4	Modèle du livret scolaire (verso)	22
Épreuves E2 – Langues vivantes étrangères		
Annexe II.1	Compréhension de l'écrit et expression écrite	23
Annexe II.2	Compréhension orale et production orale en continu et en interaction	25
Épreuve E31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration		
Annexe III.1	Grille d'évaluation de l'épreuve U31	27
Annexe III.2	Grille d'aide à l'évaluation de l'épreuve U31	28
Épreuve E32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière		
Annexe IV.1	CCF U32 – Situation d'évaluation : conduite du projet – Grille d'évaluation	29
Annexe IV.2	CCF U32 – Situation d'évaluation : soutenance du projet – Grille d'évaluation	30
Annexe IV.3	Épreuve ponctuelle E32 - Grille d'évaluation	31
Épreuve E33 – Management de la production de service en hôtellerie restauration		
Annexe V.1	Épreuve ponctuelle U33 - Grille d'évaluation	32
Annexe V.2	Grille d'aide à l'évaluation de l'épreuve ponctuelle U33	33
Annexe V.3	Épreuve en cours de formation U33 - Grille d'évaluation	34
Épreuve E4 – Management de la production de service en hôtellerie restauration		
Annexe VI.1	Évaluation ponctuelle E4 – Grille d'évaluation	35
Annexe VI.2	Grille d'aide à l'évaluation de l'épreuve E4	36
Annexe VI.3	Évaluation en cours de formation E4 – Situation 1 – Grille d'évaluation	37
Annexe VI.4	Évaluation en cours de formation E4 – Situation 2 – Grille d'évaluation	38
Épreuve E5 – Partie écrite : Conception de la production de services		
Annexe VII.1	Grille d'évaluation de l'épreuve E5 – Partie écrite	39
Annexe VII.2	Grille d'aide à l'évaluation de l'épreuve E5 – Partie écrite	40
Stage en entreprise – Dossier pour l'épreuve E5 – Deuxième partie		
Annexe VIII.1	Conseils et contenu du dossier de stage	41
Annexe VIII.2	Modèle de compte rendu des activités menées en stage	42
Annexe VIII.3	Modèle de grille d'évaluation de la période de professionnalisation	43
Annexe VIII.4	Modèle d'attestation de stage	44
Annexe VIII.5	Modèle de document de notification de non-conformité du dossier	45
Épreuve E5 – Partie pratique : Production de services en hôtellerie restauration		
Annexe IX.1	Épreuve E5 – Partie pratique – Grille d'évaluation I (premier temps)	46
Annexe IX.2	Épreuve E5 – Partie pratique - Grille d'évaluation II (deuxième temps)	47
Annexe IX.3	Grilles d'aide à l'évaluation de l'épreuve E5 Partie pratique	48
Annexe IX.4	Grille de synthèse de l'épreuve E5 - Pratique	49
Annexe IX.5	Option A – Contenu de la carte des boissons du restaurant 2024	50
Épreuve EF2 – Épreuve facultative engagement étudiant		
Annexe X.1	Épreuve EF2 – Reconnaissance de l'engagement des étudiants	51
Annexe X.2	Épreuve EF2 – Critères d'évaluation EF2 Engagement étudiant	52
Annexe X.3	Épreuve EF2 – Grille d'aide à l'évaluation des compétences	53

Annexe I.1 - Calendrier des épreuves du BTS MHR – Session 2024

Epreuves du BTS Management en hôtellerie restauration (MHR)	Date	Horaires (heures locales)				
		Métropole	Antilles - Guyane	La Réunion	Mayotte	Polynésie
E1 - Culture générale et expression						
<i>Écrit 4 heures (1)</i>	Mercredi 15 mai 2024	14:30 - 18:30	10:30 - 14:30	16:30 - 20:30	15:30 - 19:30	13:00 - 17:00 (2)
E2 - Langues vivantes étrangères						
E21 - Langue vivante étrangère A						
<i>Écrit 2 heures (1)</i>	Mercredi 15 mai 2024	10:30 - 12:30	06:30 - 8:30	12:30 - 14:30	11:30 - 13:30	Mardi 14 mai 20:30 - 22:30
<i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>	®	Période conseillée : pendant les épreuves pratiques (4).				
E22 - Langue vivante étrangère B						
<i>Écrit 2 heures (1)</i>	Jeudi 16 mai 2024	10:30 - 12:30	6:30 - 8:30	12:30 - 14:30	11:30 - 13:30	Mercredi 15 mai 20:30 - 22:30
<i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>	®	Période conseillée : pendant les épreuves pratiques (4).				
E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration						
E3.1 - Pilotage de la production de services en HR						
<i>Écrit 3 heures (3)</i>	Mardi 14 mai 2024	15:30 - 18:30	11:30 - 14:30	17:30 - 20:30	16:30 - 19:30	06:30 - 09:30
E3.2 - Projet d'entrepreneuriat en HR						
CCF en 2 situations	®	Période conseillée : après les vacances de Printemps (4).				
E3.3 - Management de la production de services en HR						
<i>Écrit 2 heures (3)</i>	Vendredi 17 mai 2024	10:30 - 12:30	6:30 - 8:30	12:30 - 14:30	11:30 - 13:30	Jeudi 16 mai 20:30 - 22:30
E4 - Mercatique des services en HR						
<i>Oral 30 min - Préparation 1 heure</i>	Sujets nationaux	Sujets datés du 28 au 31/05 et du 3 au 7/06/2024				
E5- Conception et production de services en HR dans l'option choisie :						
E5 - Options A et C						
<i>Partie écrite 2 heures (3)</i>	Jeudi 16/05/2024	16:00 - 18:00	12:00 - 14:00	18:00 - 20:00	17:00 - 19:00	06:00 - 08:00
<i>Partie pratique 6 heures</i>	Sujets nationaux	Sujets datés du 28 au 31/05 et du 3 au 7/06/2024				
E5B - Option B						
<i>Partie écrite 4 heures (3)</i>	Jeudi 16/05/2024	14:00 - 18:00	10:00 - 14:00	16:00 - 20:00	15:00 - 19:00	06:00 - 10:00
<i>Partie pratique 6 heures</i>	Sujets nationaux	Sujets datés du 28 au 31/05 et du 3 au 7/06/2024				
Epreuve facultative : Langue vivante étrangère C - Engagement étudiant						
<i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>	®	Période conseillée : pendant les épreuves pratiques (4)				

® Période à fixer par mesdames et messieurs les recteurs.

(1) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de la deuxième heure de l'épreuve.

(2) Sujet spécifique

(3) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de l'épreuve.

(4) Pas d'épreuves les jours de commémoration de l'abolition de l'esclavage : Mayotte le 27/04 - Martinique le 22/05 - Guadeloupe le 27/05 - Guyane le 10/06.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Circulaire nationale d'organisation – Annexes	19

Annexe I.2 – Regroupements inter académiques

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

BTS Management en hôtellerie restauration MHR	Année de l'examen 2024	Nom (lettres capitales) :		Établissement : (cachet)
		Prénom :	Langue vivante étrangère A :	
		Date de naissance :	N° I.N.S.E.E. :	
		□ □ □ □ □ □	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	

Première année	Classe de 1 ^{ère} année (1)			Appréciations
	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	Moyenne	
Communication et expression française				
Langue vivante étrangère A				
Langue vivante étrangère B				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)				
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)				
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)				
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)				
Sciences et technologies culinaires (STC)				
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)				
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)				
Enseignement facultatif : LV3				

Option suivie : (A, B ou C)	Classe de 2 ^{ème} année (2)			Appréciations
	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	Moyenne	
Communication et expression française				
Langue vivante étrangère 1				
Langue vivante étrangère 2				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)				
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)				
Conduite du projet entrepreneurial	Appréciation uniquement →			
<u>Enseignements spécifiques à l'option :</u> Option A : Sommelierie et tech. de bar Option B : Sciences en HR Option C : Anglais et hébergement				
<u>Enseignement de spécialité pour l'option :</u> Option A : STS Restaurant Option B : STC Option C : STS Hébergement				
Enseignement facultatif : LV3				

Obtention de la certification PIX	Certification de compétences numériques (PIX) <i>Cocher la case pour attester de l'obtention de la certification</i>	
-----------------------------------	--	--

AVIS DU CONSEIL DE CLASSE ET OBSERVATIONS EVENTUELLES	Cotation de la classe								Date, signature du candidat et remarques éventuelles	
	Répartition en %	Avis (3)			Effectifs de la section	Années	Résultats des 3 dernières années			
		TF	F	DFSP			Présentés	Reçus		%

(1) Année antérieure à celle de l'examen

(2) Année de l'examen

(3) : Très favorable (TF) ou favorable (F) ou « doit faire ses preuves (DFSP) »

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)
	Circulaire nationale d'organisation – Annexes

Annexe I.4

LIVRET SCOLAIRE – VERSO

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Option choisie : A – B – C

► Profil de la classe en noir ► Profil du candidat en rouge

	Communication et expression française		Langue vivante étrangère 1		Langue vivante étrangère 2		Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)		Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)		Enseignements spécifiques à l'option :		Enseignement de spécialité pour l'option :		EF - Langue vivante étrangère 3	
											Option A : Sommellerie et techniques de bar Option B : Sciences en HR Option C : Anglais et hébergement			Option A : STS Restaurant Option B : STC Option C : STS Hébergement		
20																
19																
18																
17																
16																
15																
14																
13																
12																
11																
10																
09																
08																
07																
06																
05																
04																
03																
02																
01																
00																

Pour que le livret scolaire soit facile à interpréter, il est indispensable de veiller au respect des points suivants :

1 - À la fin de chaque année, chaque discipline figurant dans le livret partie recto fera l'objet d'une note par semestre et d'une appréciation.

2 - Toutes les rubriques doivent être remplies, y compris celles du bas de page (informations statistiques).

3 - Le graphique prendra en compte les résultats de deuxième année. Chaque moyenne semestrielle sera matérialisée sur le graphique à l'aide d'un **point**.

Veillez à bien relier les points afin d'obtenir **un profil pour l'étudiant en rouge et un profil pour la classe en noir**. Le trait reliant les points ne doit pas être trop fin pour être visible.

Visa du président de jury

Annexe II.1 – Compréhension de l'écrit et expression écrite

BTS MHR – LVA (niveau visé : B2)

FICHE D'AIDE À L'ÉVALUATION – Epreuve E2 Langues vivantes étrangères – Sous-épreuve écrite – Durée de l'épreuve : 2h

- compte rendu en français
- production écrite

Pour chacune des 4 colonnes, entourer le nombre de points correspondant à l'un des 4 degrés de réussite de la prestation du candidat sans le fractionner. Reporter ce nombre en bas du tableau. Additionner les points sur les 4 colonnes et diviser par deux pour obtenir la note finale. Seule la note finale figurera sur la copie du / de la candidat-e.

Compte rendu en français :				Production écrite en langue étrangère :			
Restitution des idées		Intelligibilité		Réalisation de la tâche		Recevabilité linguistique	
Degré 1		Degré 1		Degré 1		Degré 1	
Seuls quelques éléments isolés ont été perçus. Le sens global du texte n'apparaît pas.	4 pts	Requiert un effort de lecture important. La fréquence des erreurs et / ou le manque de cohérence rend la lecture très ardue.	1 pt	Tentative de réponse non aboutie. Non-respect du format	1 pt	Expression partiellement compréhensible. Répertoire rudimentaire.	3 pts
Degré 2		Degré 2		Degré 2		Degré 2	
Compréhension partielle qui s'appuie sur quelques éléments factuels sans rendre compte du sens global du document.	6 pts	Demande un certain effort de lecture. La rédaction manque de clarté et de cohérence.	2 pts	Production sommaire. Non-respect du format.	2 pts	Langue compréhensible malgré un vocabulaire limité et des erreurs.	7 pts
Degré 3		Degré 3		Degré 3		Degré 3	
Compréhension satisfaisante. L'idée générale a été perçue. Les idées secondaires sont partiellement relevées.	12 pts	Le message est structuré, la lecture est aisée malgré quelques maladresses.	3 pts	Réalisation adaptée mais incomplète. Format partiellement respecté.	4 pts	Langue globalement correcte malgré quelques erreurs. Vocabulaire approprié, adapté à la situation professionnelle.	10 pts
Degré 4		Degré 4		Degré 4		Degré 4	
Des détails significatifs sont relevés et organisés. Compréhension fine du contenu informatif du texte.	16 pts	Texte clair, fluide et bien structuré.	4 pts	Réalisation satisfaisante, le contenu est pertinent. Respect du format de la production.	6 pts	Langue correcte. Lexique suffisamment étendu et précis. Bonne maîtrise grammaticale. Peu d'erreurs.	14 pts
<i>Bonus : Conclusion personnelle dégageant l'intérêt du document dans une perspective professionnelle.</i>	(1 à 2 pts)						
Note A, sur 16 :	/16	Note B, sur 4 :	/4	Note C, sur 6 :	/6	Note D, sur 14 :	/14

*Degré 0 : - déchiffrement impossible de l'écriture manuscrite du candidat.
- contre-sens total
- aucune production

Note du candidat (total A+B+C+D) /2 = /20

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	23

BTS MHR – LVB (niveau visé : B1)

FICHE D'AIDE À L'ÉVALUATION – Epreuve E2 Langues vivantes étrangères – Sous-épreuve écrite – Durée de l'épreuve : 2h

a. compte rendu en français

b. production écrite

Pour chacune des 4 colonnes, entourer le nombre de points correspondant à l'un des 4 degrés de réussite de la prestation du candidat sans le fractionner. Reporter ce nombre en bas du tableau. Additionner les points sur les 4 colonnes et diviser par deux pour obtenir la note finale. Seule la note finale figurera sur la copie du / de la candidat-e.

Compte rendu en français :				Production écrite en langue étrangère :			
Restitution des idées		Intelligibilité		Réalisation de la tâche		Recevabilité linguistique	
Degré 1		Degré 1		Degré 1		Degré 1	
Seuls quelques éléments isolés ont été perçus.	4 pts	Requiert un effort de lecture important. La fréquence des erreurs et / ou le manque de cohérence rend la lecture très ardue.	1 pt	Tentative de réponse non aboutie. Non-respect du format	1 pt	Ne produit que quelques mots ou expressions.	2 pts
Degré 2		Degré 2		Degré 2		Degré 2	
Des informations explicites concernant le sujet principal sont comprises mais sans articulation entre-elles.	6 pts	Demande un certain effort de lecture. La rédaction manque de clarté et de cohérence.	2 pts	Production sommaire. Non-respect du format.	3 pts	Expression partiellement compréhensible. Répertoire rudimentaire.	5 pts
Degré 3		Degré 3		Degré 3		Degré 3	
Compréhension partielle qui s'appuie sur quelques éléments factuels partiellement articulés.	12 pts	Le message est structuré, la lecture est aisée malgré quelques maladresses.	3 pts	Réalisation adaptée mais incomplète. Format partiellement respecté.	6 pts	Langue immédiatement compréhensible malgré un vocabulaire limité et des erreurs.	8 pts
Degré 4		Degré 4		Degré 4		Degré 4	
Compréhension satisfaisante. L'idée générale a été perçue. Les idées secondaires sont partiellement relevées. La cohérence globale du document est saisie.	16 pts	Texte clair, fluide et bien structuré.	4 pts	Réalisation satisfaisante, le contenu est pertinent. Respect du format de la production.	8 pts	Vocabulaire approprié, adapté à la situation professionnelle mais nombreuses répétitions et périphrases. Bonne maîtrise des structures simples et courantes. Les erreurs ne gênent pas la lecture.	12 pts
<i>Bonus : Conclusion personnelle dégageant l'intérêt du document dans une perspective professionnelle.</i>	(1 à 2 pts)						
Note A, sur 16 :	/16	Note B, sur 4 :	/4	Note C, sur 8 :	/8	Note D, sur 12 :	/12

*Degré 0 : - déchiffrement impossible de l'écriture manuscrite du candidat.

- contre-sens total
- aucune production

Note du candidat (total A+B+C+D) /2 = /20

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation
	24

Annexe II.2 – Compréhension de l’oral et expression orale

BTS MHR – Grille d’aide à l’évaluation communication en langue vivante étrangère – Niveau B1

Nom et Prénom du candidat :		Langue :			Session :	
Niveau B1	Degré 1	Degré 2	Degré 3	Degré 4		
Comprendre	Comprend des mots courants et des expressions très élémentaires , sans être en mesure d’établir des corrélations entre les éléments relevés	Comprend les points essentiels du document.	Comprend les points essentiels des détails significatifs du document.			
	2 points	4 – 5 points	6 – 7 – 8 points			
S'exprimer en continu	Produit des énoncés très courts, stéréotypés , ponctués de pauses et de faux démarrages .	Produit un discours simple et bref à partir du document.	Produit un discours nuancé et pertinent .	Développe un point de vue exprimé est pertinent .		
	1 point	2 points	3 points	4 points		
Prendre part à une conversation	Intervient simplement, mais la communication repose sur la répétition et la reformulation .	Répond et réagit de façon simple. Comprend l’examineur. L’échange est mené lentement .	Prend sa part dans l’échange, sait – au besoin – se reprendre et reformuler .			
	1 point	2 points	3 – 4 points			
Intelligibilité et recevabilité linguistique	S'exprime dans une langue partiellement compréhensible .	S'exprime dans une langue compréhensible malgré un vocabulaire limité et des erreurs .	S'exprime dans une langue globalement correcte et utilise un vocabulaire approprié .	S'exprime dans une langue correcte et fluide . Utilise une palette lexicale riche.		
	1 point	2 points	3 points	4 points		
Bonus	Le bonus sera attribué aux candidats faisant preuve d'une aptitude particulière à communiquer et à valoriser leur culture professionnelle et/ou générale .				(2 points)	
Appréciation				TOTAL	/ 20	

L'évaluation sera menée dans un esprit positif. Ce bordereau devra être conservé jusqu'à la session suivante, c'est-à-dire pendant une année complète.

N. B. : ce document d'aide à l'évaluation ne se substitue pas au référentiel.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d’organisation	25

BTS MHR – Grille d'aide à l'évaluation communication en langue vivante étrangère – Niveau B2

Nom et Prénom du candidat :		Langue :			Session :	
Niveau B2	Degré 1	Degré 2	Degré 3	Degré 4		
Comprendre	Comprend des mots courants et des expressions très élémentaires , sans être en mesure d'établir des corrélations entre les éléments relevés	Comprend suffisamment d' informations simples pour permettre une compréhension globale du document.	Comprend des informations relativement complexes et décoder la plupart des réseaux de sens du document.	Comprend des informations complexes et des détails significatifs , et parvient à reformuler le contenu du document de façon simple et précise.		
	2 points	4 points	6 points	8 points		
S'exprimer en continu	Produit des énoncés très courts , stéréotypés , ponctués de pauses et de faux démarrages .	Produit un discours simple et bref à partir du document.	Produit un discours nuancé et pertinent .	Produit un discours argumenté et informé . Le point de vue exprimé est pertinent .		
	1 point	2 points	3 points	4 points		
Prendre part à une conversation	Intervient simplement, mais la communication repose sur la répétition et la reformulation .	Répond et réagit de façon simple. Comprend l'examineur. L'échange est mené lentement .	Prend sa part dans l'échange, sait – au besoin – se reprendre et reformuler .	Argumente, cherche à convaincre, réagit avec vivacité et pertinence , interroge l'examineur.		
	1 point	2 points	3 points	4 points		
Intelligibilité et recevabilité linguistique	S'exprime dans une langue partiellement compréhensible .	S'exprime dans une langue compréhensible malgré un vocabulaire limité et des erreurs .	S'exprime dans une langue globalement correcte et utilise un vocabulaire approprié.	S'exprime dans une langue correcte et fluide , proche de l'authenticité. La palette lexicale est riche.		
	1 point	2 points	3 points	4 points		
Bonus	Le bonus sera attribué aux candidats faisant preuve d'une aptitude particulière à communiquer et à valoriser leur culture professionnelle et/ou générale .				(2 points)	
<u>Appréciation</u>				TOTAL / 20		

L'évaluation sera menée dans un esprit positif.

Ce bordereau devra être conservé jusqu'à la session suivante, c'est-à-dire pendant une année complète. Ce document d'aide à l'évaluation ne se substitue pas au référentiel.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	26

Annexe III.1 – Grille d'évaluation E31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

BTS MHR - Épreuve E31 – Pilotage de la production de service en hôtellerie restauration Épreuve écrite - Durée 3 h - Coefficient 5				
Grille d'évaluation				
Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet : - la qualité et la pertinence de l'adaptation du candidat à la spécificité du contexte managérial présenté ; - la compréhension des techniques de traitement de l'information mercatique, financière et de gestion des ressources humaines ; - la qualité de l'analyse, l'efficacité de l'argumentation ; - la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et savoirs ; - la pertinence et le professionnalisme des solutions proposées à travers ses compétences à :	Appréciations			
	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
S'approprier un contexte professionnel en hôtellerie restauration, des démarches et des procédures, un système d'information de gestion.				
Exploiter des données sectorielles et de l'information de gestion pour produire des analyses pertinentes et aider à la décision.				
Analyser une situation réelle, contribuer à la prise de décisions en termes de pilotage d'une entreprise d'hôtellerie restauration.				
Formuler et rédiger des recommandations pertinentes.				
Commentaires du correcteur :				
Note :				/ 20

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	27

Annexe III.2 – Grille d'aide à l'évaluation épreuve E31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

BTS MHR		Épreuve U31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration			
Épreuve écrite - Durée 3 h - Coefficient 5		Grille d'aide à l'évaluation			
Finalités et objectifs de l'épreuve	Critères d'évaluation	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
S'approprier un contexte professionnel en hôtellerie restauration, des démarches et des procédures, un système d'information de gestion.	L'épreuve s'appuie sur un cas concret présentant une situation réelle ayant trait au management et au pilotage de l'entreprise hôtelière. L'évaluation porte, conformément au référentiel, sur les critères suivants :	Non prise en compte du contexte. Méconnaissance des démarches et des procédures. Méconnaissance du système d'information de gestion.	Prise en compte partielle du contexte. Connaissance partielle des démarches et des procédures. Connaissance partielle du système d'information.	Prise en compte satisfaisante du contexte. Bonne connaissance des démarches et des procédures. Bonne connaissance du système d'information de gestion.	Prise en compte et analyse critique du contexte. Maîtrise des démarches et des procédures. Maîtrise du système d'information de gestion.
Exploiter des données sectorielles et l'information de gestion pour produire des analyses pertinentes et aider à la décision.	- qualité et pertinence de l'adaptation du candidat à la spécificité du contexte managérial présenté ; - compréhension des techniques de traitement de l'information	Absence d'exploitation des données du cas proposé. Non maîtrise des informations de gestion. Absence d'indicateurs.	Exploitation partielle des données du cas proposé. Maîtrise partielle des informations de gestion ou erreurs dans les calculs.	Bonne exploitation des données du cas proposé. Maîtrise des indicateurs de gestion et calculs corrects.	Maîtrise et identification des enjeux du cas proposé. Exploitation pertinente des données de gestion et justifications des calculs.
Analyser une situation réelle, contribuer à la prise de décisions en terme de pilotage d'une entreprise d'hôtellerie restauration.	mercatique, financière, et de gestion des ressources humaines ; - qualité de l'analyse et efficacité de l'argumentation ;	Absence d'analyse. Problématique non identifiée.	Analyse partiellement correcte. Problématique peu ou pas adaptée.	Bonne analyse. Problématique identifiée même partiellement.	Analyse pertinente permettant la prise de décision. Problématique identifiée et correctement présentée.
Formuler et rédiger des recommandations pertinentes.	- précision et rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ; - pertinence et professionnalisme des solutions proposées.	Absence de recommandation ou recommandations inappropriées.	Formulation et rédaction de recommandations incomplètes, partielles, peu ou pas réalistes. Argumentation confuse ou erronée.	Recommandations réalistes et adaptées.	Recommandations réalistes et adaptées dont la justification éclaire la prise de décision .

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	28

Annexe IV.1 – E32 - CCF – Situation d'évaluation : conduite du projet - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024					
Épreuve E32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière					
Contrôle en cours de formation (CCF) – Situation d'évaluation : conduite du projet					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule		Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C		
Évaluateur	Nom, prénom et signature du professeur en charge du suivi de l'enseignement de conduite de projet :				
Compétences évaluées : C5.1 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration C5.2 - Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration					
Appréciations					
Apprécier, dans le contexte décrit par le candidat, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation à la spécificité de la situation décrite dans la conduite du projet à travers ses compétences à :		Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Décrire techniquement le contexte professionnel choisi comme cadre du projet.					
Synthétiser son analyse du contexte économique, commercial, financier et juridique du projet.					
Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de gestion (comptable, financière, mercatique ou de management y compris des ressources humaines) appliquée au projet.					
Dégager une problématique entrepreneuriale ou technique et apporter une solution concrète et réaliste.					
Proposition de note :			/ 12		
Appréciation de la commission d'évaluation de la soutenance du projet entrepreneurial :					
<i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>					

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	29

Annexe IV.2 – E32 - CCF – Situation d'évaluation : soutenance du projet - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024					
Épreuve E32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière					
Contrôle en cours de formation (CCF) – Situation d'évaluation : soutenance du projet					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule		Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C		
Évaluateurs	Nom, prénom et signature du professeur en charge du suivi de l'enseignement de conduite de projet :			Nom, prénom du professionnel :	
	Nom, prénom et signature du professeur d'hôtellerie restauration :				
Compétences évaluées :					
C5.1 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration					
C5.2 - Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration					
Appréciations					
Apprécier, dans le contexte décrit et présenté par le (les) candidat(s), la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs, la pertinence dans leur mise en œuvre, la qualité de la soutenance et des explications sur la démarche et des réponses aux questions posées, à travers ses compétences à :		Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Décrire oralement le contexte professionnel choisi comme cadre du projet.					
Démontrer oralement la problématique entrepreneuriale ou technique et apporter une solution concrète et réaliste.					
Formuler oralement des recommandations pertinentes de nature à éclairer la prise de décision.					
Proposition de note :			/ 08		
Appréciation de la commission d'évaluation de la soutenance du projet entrepreneurial :					
<i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>					

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	30

Annexe IV.3 – Épreuve ponctuelle E32 - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024					
Épreuve ponctuelle E32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière					
Grille d'évaluation					
Candidat	Nom et prénom :	Signature du candidat avant l'évaluation :			
	Matricule :	Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C			
Évaluateurs	- Nom, prénom et signature du professeur d'économie gestion en charge de l'enseignement de conduite de projet :				
	- Nom, prénom et signature du professeur d'hôtellerie restauration en fonction de l'option du candidat				
	- Professionnel :				
Compétences évaluées :					
C5.1 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration					
C5.2 - Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration					
Première partie de l'évaluation : prise de connaissance du dossier					
Appréciations		Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Apprécier, dans le contexte décrit par le candidat, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation à la spécificité de la situation décrite dans la conduite du projet à travers ses compétences à :					
Synthétiser son analyse du contexte économique, commercial, financier et juridique du projet.					
Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de gestion (comptable, financière, mercatique) ou de management y compris des ressources humaines appliquée au projet.					
Dégager une problématique entrepreneuriale ou technique et apporter une solution concrète et réaliste.					
Deuxième partie de l'évaluation : soutenance du dossier					
20 minutes maximum d'exposé du candidat suivies de 40 minutes maximum d'échanges					
Appréciations		Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Apprécier, dans le contexte décrit et présenté par le (les) candidat(s), la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs, la pertinence dans leur mise en œuvre, la qualité de la soutenance et des explications sur la démarche et les réponses aux questions posées, à travers ses compétences à :					
Décrire oralement le contexte professionnel choisi comme cadre du projet.					
Démontrer oralement la problématique entrepreneuriale ou technique et apporter une solution concrète et réaliste.					
Formuler oralement des recommandations pertinentes de nature à éclairer la prise de décision.					
Proposition de note				/ 20	
Appréciation de la commission d'évaluation :					
<i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>					

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	31

Annexe V.1 – Épreuve ponctuelle écrite E33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024				
Épreuve ponctuelle E33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration				
Grille d'évaluation				
Appréciations	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par l'enseignant, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation du candidat à la spécificité de la situation décrite, à travers ses compétences à :				
Comprendre techniquement le contexte professionnel proposé.				
Dégager une problématique managériale				
Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de management opérationnel.				
Apporter une solution, formuler et rédiger des recommandations pertinentes de nature à éclairer la prise de décision.				
Synthétiser son analyse du contexte managérial.				
Proposition de note			/ 20	
<u>Appréciation sur les prestations du candidat :</u>				

Annexe V.2 – Grille d'aide à l'évaluation

BTS MHR Épreuve E33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration					
Épreuve écrite - Durée 2 h - Coefficient 3 Grille d'aide à l'évaluation					
Finalités et objectifs de l'épreuve	Critères d'évaluation	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Comprendre techniquement le contexte professionnel	<p>L'épreuve écrite s'appuie sur un cas concret présentant une situation réelle ayant trait au management de l'entreprise hôtelière.</p> <p>Les compétences attendues sont évaluées sur la base des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualité et efficacité de la démarche mise en œuvre dans l'étude ; - qualité et pertinence du travail écrit réalisé par le candidat ; - qualité de l'adaptation du candidat à la spécificité de la situation décrite ; - précision et rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que pertinence dans leur mise en œuvre dans le contexte ; - capacité à expliquer sa démarche et à répondre aux questions posées. 	Exploitation incorrecte des documents. Absence de repérage des informations essentielles.	Des contresens dans l'exploitation de la documentation. Exploitation partielle.	Bonne compréhension de la documentation. Intégration des informations essentielles dans	Exploitation pertinente des informations fournies.
Dégager une problématique managériale.		Absence de problématique managériale.	Formulation d'une problématique managériale sans lien ou cohérence avec le contexte.	Présence d'une problématique managériale cohérente.	Présence d'une problématique managériale cohérente en lien avec le thème et le contexte.
Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matières de management opérationnel.		Absence de traitement Analyses erronées Plagiat des documents.	Mobilisation partielle et erronée des traitements. Analyses partielles.	Traitement satisfaisant des données. Raisonnement cohérent.	Maîtrise des traitements. Analyses pertinentes. Mobilisation de connaissances personnelles.
Apporter une solution, formuler et rédiger des recommandations pertinentes de nature à éclairer une prise de décision.		Absence de recommandations.	Recommandations trop générales, non réalistes, voire non légales.	Recommandations concrètes et adaptées au contexte. Mobilisation correcte des concepts.	Recommandations argumentées et pertinentes adaptées au contexte. Maîtrise des concepts.
Synthétiser son analyse du contexte managérial.		Absence de synthèse Absence d'exploitation du contenu de l'étude. Absence de réflexion.	Synthèse partielle. Reprise partielle du contenu de l'étude. Réflexion peu développée, ouverture peu cohérente.	Synthèse correcte. Reprise correcte du contenu de l'étude.	Bonne synthèse qui reprend l'étude et élargie la réflexion de manière pertinente.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	33

Annexe V.3 – E33 - Évaluation en cours de formation – Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024				
Épreuve U33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration				
Évaluation en cours de formation - Grille d'évaluation				
Candidat	Nom et prénom :	Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule :	Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C		
Situation d'évaluation n°1 – Management de tout ou partie du service (50 % de la note finale) Épreuve écrite d'une durée d'une heure				
Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature :				
Ne pas oublier de joindre à la présente annexe les deux situations écrites proposées.				
Appréciations				
Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par l'enseignant, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation du candidat à la spécificité de la situation décrite, à travers ses compétences à	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Comprendre techniquement le contexte professionnel proposé.				
Synthétiser son analyse du contexte managérial.				
Dégager une problématique managériale et apporter une solution concrète et réaliste.				
Formuler et rédiger des recommandations pertinentes de nature à éclairer une prise de décision.				
Situation d'évaluation n°2 – Gérer et animer l'équipe (50 % de la note finale) Épreuve écrite d'une durée d'une heure				
Appréciations				
Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par l'enseignant, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence dans leur mise en œuvre, la capacité à expliquer sa démarche et à répondre aux questions posées, à travers ses compétences à	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Comprendre techniquement le contexte professionnel proposé.				
Synthétiser son analyse du contexte managérial.				
Précision et rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que pertinence dans leur mise en œuvre dans le contexte.				
Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de management opérationnel.				
Proposition de note			/ 20	
<u>Appréciation sur les prestations du candidat :</u>				
<i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>				

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	34

Annexe VI.1 – Épreuve ponctuelle E4 - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024																																								
Épreuve ponctuelle E4 – Mercatique des services en hôtellerie restauration																																								
Grille d'évaluation																																								
Candidat	Nom et prénom :			Signature du candidat avant l'évaluation :																																				
	Matricule :																																							
<p>Rappel des conditions de déroulement : Le candidat dispose d'un sujet national daté et numéroté. Pendant une heure, il prend connaissance du dossier et prépare le travail qui lui est demandé. Dans un second temps d'une durée de 30 minutes, le candidat dispose de 10 minutes maximum pour présenter ses réponses. La commission d'évaluation conduit ensuite un entretien de 20 minutes maximum en lien avec le sujet traité.</p>																																								
Évaluateurs	- Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature :																																							
	- Nom du deuxième professeur d'économie et gestion et signature :																																							
Sujet	Préciser le jour d'interrogation :			Numéro de sujet :																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Appréciations</th> <th>Maîtrise insuffisante</th> <th>Maîtrise fragile</th> <th>Maîtrise satisfaisante</th> <th>Très bonne maîtrise</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet*, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre dans le contexte proposé, la capacité à communiquer oralement, à travers ses compétences à</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>S'approprier un contexte professionnel.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Analyser une situation mercatique en hôtellerie restauration.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Communiquer oralement dans un contexte professionnel</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Argumenter et adopter une communication professionnelle</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Appréciations	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet*, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre dans le contexte proposé, la capacité à communiquer oralement, à travers ses compétences à					S'approprier un contexte professionnel.					Analyser une situation mercatique en hôtellerie restauration.					Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*					Communiquer oralement dans un contexte professionnel					Argumenter et adopter une communication professionnelle				
Appréciations	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise																																				
Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet*, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre dans le contexte proposé, la capacité à communiquer oralement, à travers ses compétences à																																								
S'approprier un contexte professionnel.																																								
Analyser une situation mercatique en hôtellerie restauration.																																								
Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*																																								
Communiquer oralement dans un contexte professionnel																																								
Argumenter et adopter une communication professionnelle																																								
* Selon les sujets, il s'agira d'apprécier les propositions d'adaptation de la politique commerciale dans une unité de production de services, d'évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services, de proposer une politique tarifaire adaptée au contexte de l'unité de production de services, de maîtriser la relation commerciale, d'utiliser les techniques et outils de vente adaptés au contexte, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle...																																								
				Proposition de note	/ 20																																			
Appréciation sur la prestation du candidat :																																								
<p><i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i></p>																																								

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	35

Annexe VI.2 – Épreuve ponctuelle E4 - Grille d'aide à l'évaluation

BTS MHR Épreuve orale - Durée 0 h 30 - Coefficient 3		Épreuve E4 – Management de l'entreprise hôtelière Grille d'aide à l'évaluation			
Finalités et objectifs de l'épreuve	Critères d'évaluation	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
S'approprier un contexte professionnel	L'épreuve s'appuie sur l'analyse d'une situation concrète en hôtellerie restauration portant sur la définition de la politique commerciale de l'entreprise ou son déploiement dans l'unité de production de services, sur le développement de la relation client. L'évaluation porte sur les critères suivants : - précision et rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre dans le contexte ; - capacité à adapter la politique commerciale dans une unité de production de services ; - capacité à évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services ; - capacité à proposer une politique tarifaire adaptée au contexte de l'unité de production de services ; - capacité à maîtriser la relation commerciale ; - capacité à utiliser les techniques et outils de vente adaptés au contexte ; - capacité à mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle ; - capacité à communiquer oralement.	Mauvaise compréhension de la situation proposée. Peu ou pas d'intégration des informations	Compréhension succincte de la situation. Intégration superficielle des informations.	Compréhension et intégration correctes des informations	Bonne compréhension du contexte et intégration pertinente des informations.
Analyser une situation mercatique en hôtellerie-restauration		Absence d'analyse. Problématique non identifiée.	Analyse partiellement correcte. Problématique peu ou pas adaptée.	Bonne analyse. Problématique identifiée même partiellement.	Analyse pertinente permettant la prise de décision. Problématique identifiée et correctement présentée.
Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique		Absence de recommandation ou recommandations inappropriées.	Formulation et rédaction de recommandations incomplètes, partielles, peu ou pas réalistes. Argumentation confuse ou erronée.	Recommandations réalistes et adaptées.	Recommandations réalistes et adaptées dont la justification éclaire la prise de décision.
Communiquer oralement dans un contexte professionnel		Communication difficile et vocabulaire professionnel non maîtrisé.	Communication hésitante et vocabulaire approximatif.	Communication et vocabulaire globalement satisfaisants.	Communication aisée et vocabulaire professionnel adapté.
Argumenter et adopter une communication professionnelle		Peu ou pas d'argumentation et des difficultés d'expression.	Quelques arguments et une communication professionnelle limitée.	Arguments et communication professionnelle satisfaisants.	Bonne argumentation. Communication professionnelle claire et adaptée.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	36

Annexe VI.3 – Évaluation en cours de formation E4 – Situation1 – Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024					
Épreuve E4 évaluée en cours de formation – Mercatique des services en hôtellerie restauration					
Grille d'évaluation – Situation 1					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule				
Situation d'évaluation n°1 – Politique commerciale de l'entreprise et son déploiement dans l'unité de production de services (50 % de la note finale)					
Épreuve orale de 25 minutes (10 minutes d'exposé du candidat et 15 minutes de questions) après un temps de préparation d'une demi-heure à partir d'un dossier constitué par le candidat.					
Évaluateurs	Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature :				
	Nom du deuxième professeur d'économie et gestion et signature :				
Ne pas oublier de joindre à la présente annexe les questions posées au candidat pour les deux situations.					
Appréciations					
Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre, la capacité à répondre à une problématique de déploiement de la politique commerciale de l'entreprise dans l'unité*, la capacité à communiquer oralement à travers ses compétences à :		Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
S'approprier un contexte professionnel.					
Analyser la politique commerciale de l'entreprise et son déploiement dans l'unité de production de services.					
Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*					
Communiquer oralement dans un contexte professionnel					
Argumenter et adopter une communication professionnelle					
* Selon le dossier présenté, il s'agira d'apprécier les propositions d'adaptation de la politique commerciale dans une unité de production de services, d'évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle...					
Proposition de note				/ 10	
Appréciation sur la prestation du candidat :					
La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.					

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	37

Annexe VI.4 – Évaluation en cours de formation E4 – Situation 2 – Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024					
Épreuve E4 évaluée en cours de formation – Mercatique des services en hôtellerie restauration					
Grille d'évaluation – Situation 2					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule		Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C		
Situation d'évaluation n°2 – Problématique de développement de la relation client (50 % de la note finale)					
Épreuve orale de 25 minutes (10 minutes d'exposé du candidat et 15 minutes de questions) après un temps de préparation d'une demi-heure à partir d'un dossier constitué par le candidat					
Évaluateurs	Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature :				
	Nom du deuxième professeur d'économie et gestion et signature				
Ne pas oublier de joindre à la présente annexe les questions posées au candidat pour les deux situations.					
Appréciations					
Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre, la capacité à répondre à une problématique de développement de la relation client*, la capacité à communiquer oralement à travers ses compétences à :		Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
S'approprier un contexte professionnel.					
Analyser la politique commerciale de l'entreprise et son déploiement dans l'unité de production de services.					
Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*					
Communiquer oralement dans un contexte professionnel					
Argumenter et adopter une communication professionnelle					
* Selon le dossier présenté et le sujet proposé, il s'agira d'apprécier les propositions d'évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services, de proposer une politique tarifaire adaptée au contexte de l'unité de production de services, de maîtriser la relation commerciale, d'utiliser les techniques et outils de vente adaptés au contexte, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle...					
Proposition de note				/ 10	
Appréciation sur la prestation du candidat :					
<i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>					

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	38

Annexe VII.1 – E5 – Partie écrite - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024				
Épreuve E5 - Partie écrite – Conception de la production de services dans l'option				
Évaluation ponctuelle de la partie écrite - Grille d'évaluation				
	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Apprécier, lors de la réalisation du sujet par le candidat, sa capacité à concevoir et réaliser des prestations de services ; à communiquer avec les autres services ; à organiser tout ou partie du service ; à mobiliser l'équipe de production de services ; à évaluer la production de services ; à proposer des actions correctrices adaptées ; à s'intégrer à une équipe de production de services à travers ses compétences à :				
S'approprier un contexte professionnel y compris dans sa dimension scientifique.				
Repérer et analyser une situation ou une problématique donnée en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques.				
Contrôler la conformité d'une production de services aux standards souhaités.				
Veiller à l'adéquation entre la qualité conçue et les attentes des clients.				
Connaître les concepts de base dans l'option choisie.				
Proposer des solutions afin de rendre la production de services conforme aux standards définis.				
Note				/ 20

Annexe VII.2 – E5 - partie écrite Grille d'aide à l'évaluation - E5 Partie écrite

BTS MHR – Option A, B et C. Épreuve écrite - Coefficient 3		Épreuve E5 – Partie écrite – Conception de la production de services dans l'option Grille d'aide à l'évaluation			
Finalités et objectifs de l'épreuve	Critères d'évaluation	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
S'approprier un contexte professionnel y compris dans sa dimension scientifique.	L'évaluation s'appuie sur un cas décrivant un contexte professionnel qui selon l'option choisie est un contexte de : - de restauration ;	La situation n'est pas comprise. Peu ou pas d'intégration de la dimension scientifique.	Compréhension partielle du contexte et de sa dimension scientifique.	Compréhension du contexte proposé et de sa dimension scientifique.	Bonne compréhension et exploitation du contexte proposé et de sa dimension scientifique.
Repérer et analyser une situation ou une problématique donnée en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques.	- de production culinaire avec dimension scientifique ; - d'hébergement. L'évaluation porte sur les critères suivants : - capacité à vérifier la conformité d'une production de services aux standards de la qualité souhaitée ;	Absence d'analyse de la situation ou de la problématique donnée. Peu ou pas de mobilisation de connaissances.	Analyse superficielle de la situation ou de la problématique donnée et peu de mobilisation des connaissances.	Analyse satisfaisante de la situation ou de la problématique donnée et mobilisation satisfaisante des connaissances.	Bonne analyse de la situation ou de la problématique donnée et mobilisation pertinente des connaissances.
Contrôler la conformité d'une production de services aux standards souhaités.	- capacité à exploiter une documentation y compris scientifique ; - capacité à choisir des indicateurs et à les analyser ;	Absence de maîtrise des protocoles de contrôle. Méconnaissance de la réglementation et des standards.	Maîtrise partielle des protocoles de contrôle. Connaissance partielle de la réglementation et des standards.	Maîtrise des protocoles de contrôle et connaissance de la réglementation satisfaisante.	Bonne maîtrise des protocoles de contrôle et bonne connaissance de la réglementation.
Veiller à l'adéquation entre la qualité conçue et les attentes du client.	- capacité à proposer des actions correctives adaptées ; - capacité à mobiliser des connaissances scientifiques et techniques ;	Absence de maîtrise des outils et des techniques ou utilisation inappropriée.	Maîtrise imparfaite des outils et des techniques utilisés.	Maîtrise des outils de mesure ou d'évaluation. Quelques éléments de réponse valables.	Outils bien mobilisés et bonne compréhension de la qualité.
Connaitre les concepts de base dans l'option choisie.	- capacité à mener un raisonnement ou une démarche scientifique ; - capacité à gérer et à organiser une production de services.	Peu ou pas de connaissances.	Des connaissances partielles ou erronées.	Maîtrise correcte des concepts et des connaissances.	Bonne maîtrise des concepts et des connaissances.
Proposer des solutions afin de rendre la production de service conforme aux standards définis.		Aucune solution proposée ou solution inadaptée.	Des solutions adaptées mais peu réalistes ou incomplètes ou non conformes aux standards.	Des solutions proposées réalistes, partiellement conformes aux standards.	Des solutions proposées adaptées, réalistes et conformes aux standards.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	40

Annexe VIII.1 – Conseils et contenu du dossier de stage

Conseils pour compléter le compte rendu des activités menées en stage

Le modèle présenté en **annexe VIII.2** est à reproduire autant de fois que nécessaire.

À titre d'exemple, dans le cas d'un stage de 16 semaines consécutives, les données concernant l'entreprise, sa raison sociale ne sont pas à reproduire sur toutes les pages.

De même, sauf changement de service ou de poste de travail, la ligne correspondant n'est pas à reproduire systématiquement sur toutes les pages. En revanche, chaque fois qu'il y a changement de service ou de poste de travail, il faut compléter la ligne correspondante.

Pour tenir un poste de travail, le stagiaire effectue des missions constituées d'activités. L'objectif de ce compte rendu est de déterminer la prise de responsabilité et/ ou les approfondissements du stagiaire durant son stage. Dans cette optique, il n'est pas nécessaire de dresser une liste exhaustive de toutes les activités menées mais de rendre compte des plus significatives.

Contenu du dossier de stage

Le stage d'une durée de 16 semaines dont au moins 12 semaines doivent être consécutives constitue une expérience professionnelle durant laquelle l'entreprise sous la responsabilité du tuteur a confié des activités à réaliser au stagiaire. En fin de stage, le stagiaire complète conjointement avec son tuteur une grille d'évaluation sur le modèle de l'**annexe VIII.3**.

Le dossier de stage doit comporter dans cet ordre :

- Une page de garde, cartonnée ou non, laissée à l'initiative du candidat mais qui doit indiquer son nom, prénom, numéro matricule pour l'examen, son entreprise (ou ses entreprises) d'accueil.	Maximum 20 pages
- Une à deux pages également laissées à l'initiative du candidat pour présenter de façon synthétique l'entreprise d'accueil (ou les entreprises d'accueil) ;	
- Sur le modèle de l' annexe VIII.2 à reproduire autant de fois que nécessaire, la synthèse des activités réalisées en entreprise.	
- Le dossier de stage (rédigé en police Times New Roman ou Arial de taille 11) y compris les pages de présentation de ou des entreprises d'accueil ne doit en aucun cas dépasser 20 pages.	
- La ou les grilles d'évaluation remplies conjointement par le tuteur en entreprise et le stagiaire sur le modèle de l' annexe VIII.3 .	
- L'attestation (ou les attestations) de stage sur le modèle de l' annexe VIII.4 ou le contrat de travail.	

Les certificats de stage ou de travail et la ou les grilles d'évaluation n'entrent pas dans le décompte des 20 pages du dossier.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	41

Annexe VIII.2 – Modèle de compte rendu des activités menées en stage (à reproduire)

BTS Management en hôtellerie restauration		Nom prénom :		Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	
Compte rendu synoptique des activités menées en stage en entreprise					Page /
ENTREPRISE N°		Raison sociale :			
Service :			Description du poste de travail occupé :		
Missions réalisées			Activités réalisées : décrire les pratiques professionnelles réalisées dans le poste de travail et/ou le service en montrant la prise de responsabilité et l'autonomie. (Changer de page à chaque nouveau poste de travail occupé ou à chaque changement de service).		
Description		Durée			

Annexe VIII.3 – Modèle de grille d'évaluation de la période de professionnalisation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024					
Grille d'évaluation de la période de professionnalisation					
Conformément à l'annexe III B – Stage et activités professionnelles encadrées du référentiel du BTS MHR, en fin de stage, le tuteur et le stagiaire remplissent conjointement la présente grille qui sera remise par le responsable de l'organisme d'accueil avec l'attestation figurant en annexe VII.4 de la présente circulaire nationale. Le tuteur prendra soin d'évaluer les compétences réellement mises en œuvre durant le stage.					
Nom et prénom du stagiaire :			Signature du stagiaire après l'évaluation :		
Nom et prénom, fonction dans l'entreprise du tuteur de stage :			Signature du tuteur après l'évaluation :		
Compétences	Appréciations	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
1.1 - Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client					
1.1.1 Préparer des prestations de service					
1.1.2 Organiser, réaliser et contrôler le service					
1.1.3. Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures					
1.1.4. Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation)					
1.2 – Évaluer et analyser la production de service					
1.2.1 Contrôler la conformité aux standards souhaités					
1.2.2. Mesurer la qualité de production de services par rapport aux attentes du client					
1.3 – Communiquer avec les autres services					
1.3.1 Créer, utiliser et adapter le processus et les supports de communication entre les services					
1.3.2 Gérer l'information et sa diffusion					
Comportement et professionnalisme					
Compétences comportementales (Tenue, ponctualité, respect des consignes et curiosité professionnelle)					
Intégration à l'équipe avec prise de responsabilité					
Capacité à prendre en compte les remarques et les conseils formulés					
BILAN GLOBAL DE LA PÉRIODE DE PROFESSIONNALISATION (barrer les mentions inutiles ou encercler celle qui convient)	Beaucoup de difficultés	Des difficultés mais s'investit	Période satisfaisante	Période de formation réussie	
Appréciation littérale sur le stagiaire :					

Annexe VIII.4 - Modèle d'attestation de stage

Logo de l'organisme d'accueil	ATTESTATION DE STAGE BTS Management en hôtellerie restauration À remettre au stagiaire à l'issue de la période de stage
-------------------------------	--

Entreprise d'accueil : **Nom ou dénomination sociale :**

Activité principale :

☒

Certifie que

Le stagiaire : Nom : Prénom : Né(e) le

Adresse :

☒ mél :

ÉTUDIANT EN BTS MHR au sein de l'établissement d'enseignement supérieur ou de l'organisme de formation :

A effectué un stage prévu dans le cadre de ses études

DURÉE DU STAGE

Dates de début et de fin de stage : Du au

Représentant une **durée totale** denombre de semaines.

MISSIONS PRINCIPALES CONFIEES AU STAGIAIRE (mention obligatoire) :

La durée totale du stage est appréciée en tenant compte de la présence effective du stagiaire dans l'organisme, sous réserve des droits et congés et autorisations d'absence prévus à l'article L.124-13 du code de l'éducation (art. L. 124-18 du code de l'éducation). Chaque période au moins égale à 7 heures de présence consécutives ou non est considérée comme équivalente à un jour de stage et chaque période au moins égale à 22 jours de présence consécutifs ou non est considérée comme équivalente à un mois.

MONTANT DE LA GRATIFICATION VERSÉE AU STAGIAIRE

Le stagiaire a perçu une gratification de stage pour un **montant total** de €

<p>L'attestation de stage est indispensable pour pouvoir, sous réserve du versement d'une cotisation, faire prendre en compte le stage dans les droits à la retraite. La législation sur les retraites (loi n°2014-40 du 20 janvier 2014) ouvre aux étudiants dont le stage a été gratifié la possibilité de faire valider celui-ci dans la limite de deux trimestres, sous réserve du versement d'une cotisation. La demande est à faire par l'étudiant dans les deux années suivant la fin du stage et sur présentation obligatoire de l'attestation de stage mentionnant la durée totale du stage et le montant total de la gratification perçue. Les informations précises sur la cotisation à verser et sur la procédure à suivre sont à demander auprès de la Sécurité sociale (code de la Sécurité sociale art. L351-17 / code de l'éducation art. D. 124-9).</p>	<p>Fait à Le</p> <p>Nom, fonction et signature du représentant de l'organisme d'accueil</p>
--	--

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	44

Annexe VIII.5 – Modèle de document de notification de non-conformité du dossier

BTS Management en hôtellerie restauration - Session 2024

E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration

Notification de non-conformité du dossier support à l'interrogation

Nom : _____ Prénom : _____

N° de candidat : _____

En application de l'arrêté du 22 juillet 2008, et après vérification de votre dossier par la commission de contrôle, celui-ci est déclaré non-conforme pour un ou plusieurs des motifs ci-dessous :

- CAS 1 - Absence de dépôt de dossier
- CAS 2 - Dépôt du dossier au-delà de la date fixée par la circulaire d'organisation de l'examen
- CAS 3 – Non-respect de la durée de stage (16 semaines dont 12 consécutives) requise par la réglementation de l'examen
- CAS 4 – Absence de l'évaluation conjointe stagiaire et tuteur selon le modèle de l'annexe VIII.3 de la circulaire nationale d'organisation du BTS MHR
- CAS 5 – Absence des documents constituant le dossier :
 - Candidat scolaire ou apprenti :
 - Attestations de stage
 - Contrat d'apprentissage et certificat de travail
 - Candidat salarié ou assimilé :
 - Contrat de travail
 - Certificats de travail

Avertissement : la constatation par ce document de la non-conformité de votre dossier entraîne l'attribution de la mention « non valide » (NV) à l'épreuve E5 du BTS MHR (sauf si vous vous présentez avec les documents manquants dans les cas 4 et 5). Dans tous les autres cas, même présent à la date de l'épreuve, vous ne pourrez subir l'épreuve et le diplôme ne pourra vous être délivré pour la présente session.

Date du contrôle :

Visa :

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	45

Annexe IX.1 – Épreuve E5 - Partie pratique - Grille d'évaluation I

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024				
Épreuve E5 - Partie pratique - Production de services en hôtellerie restauration				
Évaluation ponctuelle pour tous les candidats - Grille d'évaluation I				
Nom et prénom du candidat :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
Matricule :		Option choisie : <input type="checkbox"/> A ou <input type="checkbox"/> B ou <input type="checkbox"/> C		
Noms et signatures des membres de la commission d'évaluation :				
-				
-				
- Professionnel :				
Premier temps d'évaluation : Compte rendu de stage – 0 h 30 minutes				
Rappel des consignes : Le candidat dispose de 10 minutes maximum pour présenter son entreprise et son stage ainsi que les activités réalisées. La commission a ensuite 20 minutes maximum pour valider les critères de la grille par un jeu de questions-réponses.				
Apprécier, à la lecture du dossier, lors de la prestation orale du candidat y compris à partir de ses réponses aux questions posées, la nature des travaux réalisés et la part du management d'équipe dans les activités menées ; la présence d'approfondissements dans certains domaines ; la capacité à réaliser et à évaluer une production de services ; la capacité à en vérifier la conformité par rapport aux standards ; la capacité à proposer des actions correctrices adaptées, à travers ses compétences à :	Appréciations			
	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Présenter les activités réalisées lors du ou des stages.				
Évaluer et analyser les activités réalisées.				
S'adapter au(x) contexte(s) professionnels et s'intégrer à une équipe.				
Appréciation sur la prestation du candidat en termes de compétences :				

Annexe IX.2 – Épreuve E5 - Partie pratique - Grille d'évaluation II

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024				
Épreuve E5 - Partie pratique - Production de services en hôtellerie restauration				
Évaluation ponctuelle pour tous les candidats - Grille d'évaluation II				
Deuxième temps d'évaluation : Production de service – 5 h 30 minutes				
Rappel des consignes : Le candidat dispose d'un sujet national daté et numéroté. Selon l'option se reporter à la circulaire nationale d'organisation sur les attendus de l'épreuve et sur son organisation. Il est rappelé que la commission d'interrogation doit respecter les consignes données par la correction du sujet du jour.				
Apprécier, lors de la réalisation du sujet, la capacité à concevoir et réaliser des prestations de services ; à communiquer avec les autres services ; à organiser tout ou partie du service ; à mobiliser l'équipe de production de services ; à évaluer la production de services ; à proposer des actions correctrices adaptées ; à s'intégrer à une équipe de production de services à travers ses compétences à :	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
S'approprier et s'adapter au contexte dans lequel se réalise la production de services.				
Réaliser des prestations de services dans l'unité décrite par le sujet.				
Analyser la situation et les contraintes économiques, techniques, humaines et de gestion.				
Concevoir et réaliser une production de services au regard de critères professionnels.				
Gérer et animer une équipe de production de service.				
Analyser la production de services au regard de critères professionnels.				
<u>Appréciation sur la prestation du candidat lors du deuxième temps d'évaluation (en termes de compétences) :</u>				

Annexe IX.3 – E5 - Partie pratique - Grille d'aide à l'évaluation

BTS MHR – Option A, B et C. Épreuve E5 – Partie pratique – Conception et production de services en hôtellerie restauration					
Épreuve pratique - Coefficient 12 Grille d'aide à l'évaluation					
Finalités et objectifs de l'épreuve	Critères d'évaluation	Non maîtrisé	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
S'approprier et s'adapter au contexte dans lequel se réalise la production de services.	L'évaluation porte sur les critères suivants : - capacité à concevoir et réaliser des prestations de services dans l'unité ; - capacité à communiquer avec les autres services ; - capacité à organiser tout ou partie du service ; - capacité à mobiliser l'équipe de production de services ; - capacité à évaluer la production de services ; - capacité à proposer des actions correctives adaptées ; - capacité à s'intégrer à une équipe de production de services.	Mauvaise compréhension de la situation proposée. Peu ou pas d'intégration des informations du contexte.	Compréhension succincte de la situation. Intégration superficielle des informations du contexte.	Compréhension et intégration correctes des informations du contexte.	Bonne compréhension de la situation et du contexte avec intégration pertinente des informations.
Réaliser des prestations de services dans l'unité décrite par le sujet.		Prestation non réalisée ou non conforme aux attentes du sujet.	Prestation partiellement réalisée et/ou conforme.	Prestation conforme.	Prestations conformes et de qualité.
Analyser la situation et les contraintes économiques, techniques, humaines et de gestion.		Absence d'analyse de la situation et/ou de problématique. Pas ou peu de connaissances.	Analyse superficielle de la situation ou de la problématique. Peu de connaissances.	Analyse satisfaisante de la situation ou de la problématique. Mobilisation correcte des connaissances.	Bonne analyse de la situation et de la problématique. Mobilisation pertinente des connaissances.
Concevoir une production de services au regard de critères professionnels.		Absence de production ou conception non conforme aux critères professionnels.	Conception d'une production partiellement conforme aux critères professionnels.	Conception d'une production conforme aux critères professionnels.	Conception d'une production de qualité et conforme aux critères professionnels.
Gérer et animer l'équipe de production de service.		Mauvaise gestion de l'équipe et animation inappropriée.	Faible mobilisation de l'équipe.	Mobilisation satisfaisante de l'équipe.	Gestion et animation efficaces de l'équipe.
Analyser la production de services au regard de critères professionnels.		Absence d'analyse de la prestation.	Analyse erronée ou incomplète de la prestation.	Analyse satisfaisante mais peu argumentée de la prestation.	Analyse réfléchie et argumentée de la prestation.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	48

Annexe IX.4 – Grille de synthèse de l'épreuve E5 – Partie pratique

Épreuve E5 - Partie pratique - Production de services en hôtellerie restauration				
Nom et prénom du candidat :				
Matricule :		Option choisie : <input type="checkbox"/> A ou <input type="checkbox"/> B ou <input type="checkbox"/> C		
Noms et signatures des membres de la commission d'évaluation :				
-				
-				
- Professionnel :				
Report de la grille d'évaluation I	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Présenter les activités réalisées lors du ou des stages				
Évaluer et analyser les activités réalisées				
S'adapter au(x) contexte(s) professionnels et s'intégrer à une équipe.				
Report de la grille d'évaluation II				
S'approprier et s'adapter au contexte dans lequel se réalise la production de services.				
Réaliser des prestations de services dans l'unité décrite par le sujet				
Analyser la situation et les contraintes économiques, techniques, humaines et de gestion				
Concevoir et réaliser une production de services au regard de critères professionnels.				
Gérer et animer une équipe de production de service.				
Analyser la production de services au regard de critères professionnels.				
Détermination de la note à l'épreuve E5 (partie pratique)				
Somme des cellules hachurées (S) : ____ / 36 cellules	= S/36 *20 = ____ /20	À arrondir au demi-point pour obtenir la note définitive sur		/20

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	49

Annexe IX.5 – BTS MHR Option A – Complément sur la carte des vins et boissons 2024

Pour le bon déroulement des épreuves pratiques en option A, le centre d'examen veillera à ce que la carte des vins et boissons qui sera utilisée lors des épreuves pratiques de restaurant propose impérativement, au moins le jour des épreuves, les vins et boissons suivantes :

Apéritifs

Cocktail du jour	7 à 25 cl	Porto rouge	7 cl
Kir	12 cl	Anisé	3 cl
Coupe de champagne	12 cl	Bière blonde	33 cl
Scotch whisky	4 cl	Bière blanche	33 cl
		Jus de fruits	20 cl

Eaux minérales

	<u>½ Bouteille</u>	<u>Bouteille</u>
Eau plate française	... €	... €
Eau gazeuse française	... €	... €

Le choix des vins est laissé à l'appréciation du centre d'examen en respectant les familles suivantes :

Vins blancs

	<u>12 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Vin blanc sec et vif	... €	... €	... €
Vin blanc souple et fruité		... €	... €
Vin blanc liquoreux			... €
Vin blanc étranger			... €

Vin rosé

Vin rosé sec et fruité	... €	... €	... €
------------------------	-------	-------	-------

Vins rouges

Vin rouge léger	... €	... €	... €
Vin rouge puissant et charnu	... €	... €	... €
Vin rouge étranger			... €

Vins effervescents

Crémant brut			... €
Champagne brut			... €

Boissons chaudes

Café et café décaféiné	... €
Thé et infusions	... €

Digestifs

Calvados	... €
Grand Marnier	... €

Prix Nets

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	50

Annexe X.1 — Épreuve EF2 – Reconnaissance de l'engagement des étudiants

BTS MHR - Session 2024

Épreuve facultative – Reconnaissance de l'engagement des étudiants dans la vie associative, sociale ou professionnelle – Épreuve adossée à l'épreuve E4.

CANDIDAT(E)	Nom et prénom :	
	N° de Candidat :	
Analyse de l'engagement associatif, social ou professionnel		
Organisation lieu de l'engagement :		
Activités réalisées :		
Questions posées :		
NOTE /20 :	<input type="text"/>	
Appréciation globale et Commentaires (justification de la note)		
MEMBRES DE LA COMMISSION :	Date :	Signatures

Annexe X.2 — Épreuve EF2 – Critères d'évaluation EF2 Engagement étudiant

	TI	I	S	TS
1 – Qualité de la présentation du contexte de l'engagement				
2 – Précision de la présentation des actions conduites dans le cadre de l'engagement				
3 – Réflexivité sur les acquis issus de cet engagement				
4 – Capacité à démontrer une persévérance, une capacité d'engagement				
5 – Capacité à faire preuve d'engagement vis-à-vis des autres (empathie, adaptabilité interculturelle, intelligence sociale, ...)				
6 – Capacité d'adaptation à des situations variées, à faire sens				
7 – Capacité à s'engager dans un collectif				
8 - Qualité de l'argumentation				
9 – Qualité de la communication écrite et orale				

Annexe X.3 — Épreuve EF2 – Grille d'aide à l'évaluation des compétences

<i>DEGRÉ DE MAÎTRISE DES COMPÉTENCES</i>			
<i>TI</i>	<i>I</i>	<i>S</i>	<i>TS</i>
<i>Subit</i>	<i>Exécute</i>	<i>Maîtrise</i>	<i>Est expert</i>
1 - Qualité de la présentation du contexte de l'engagement			
Présente une description succincte partielle ou non structurée	Présente une situation structurée mais sans analyse du rôle de l'organisation dans laquelle l'engagement est effectif	Analyse du contexte en présentant les principales caractéristiques et les missions	Est capable de transférer l'analyse du contexte à d'autres (entreprises, ...)
2 – Précision de la présentation des actions conduites dans le cadre de l'engagement			
Se limite à une activité très restreinte du processus et ne comprend pas les enjeux associés	Appréhende l'ensemble de l'activité, mais sans en comprendre réellement les enjeux associés	Porte un degré d'analyse sur les activités dans le cadre de son engagement en identifiant les contraintes et les enjeux	Présente une analyse des activités effectuées dans le cadre de son engagement en intégrant l'identification des contraintes, des enjeux et les limites des choix. Le candidat est en mesure de formuler des propositions argumentées d'amélioration face à des demandes
3 – Réflexivité sur les acquis issus de cet engagement			
Ne présente pas d'analyse et ne prend pas de distance par rapport aux activités réalisées.	Présente une analyse étroite, peu autonome et limitée à une série d'activités	Sait expliquer en quoi une activité réalisée dans le cadre de son engagement a permis la construction de compétences	Montre le lien entre les activités réalisées dans le cadre de son engagement et développement de ses compétences → Capacité à apprendre de son expérience à faire lien avec les activités du référentiel du diplôme
4 – Capacité à démontrer une persévérance, une capacité d'engagement			
Fait preuve de peu de persévérance, dans des activités peu complexes et routinières.	A su dépasser les difficultés rencontrées et les aléas.	A su dépasser les difficultés rencontrées dans des situations complexes ou déstabilisantes.	Propose des solutions pour améliorer des démarches. → Capacité à résoudre des problèmes
5 – Capacité à faire preuve d'engagement vis-à-vis des autres (empathie, adaptabilité interculturelle, intelligence sociale, ...)			
Ne démontre pas un engagement dans des activités variées	Démontre une capacité à présenter les différences culturelles	Démontre une capacité à intégrer les différences culturelles dans ses principes d'action	Démontre une intelligence sociale
6 – Capacité d'adaptation à des situations variées, à faire sens			
Ne présente pas de capacité à prendre en compte ces aspects	Démontre une capacité d'adaptation face à des situations différentes	Sait expliquer en quoi une situation professionnelle a permis la construction de cette compétence	Montre le lien entre situations rencontrées et développement de ses compétences d'adaptabilité. Sait faire sens dans l'analyse de ces différentes activités
7 - Capacité à s'engager dans un collectif			
Ne démontre pas de capacité à s'engager dans un collectif	Démontre de capacités à interagir selon des procédures établies	Démontre une capacité à s'impliquer dans un collectif.	Démontre une capacité à trouver des modes d'action fondés sur un collectif. Capacité à travailler en équipe
8– Qualité de l'argumentation			
N'argumente pas.	Reste sur les aspects descriptifs de ses travaux	Limite son argumentation aux travaux prescrits	Sait mobiliser les arguments de référence (contraintes, ressources, techniques usuelles, méthodes, ...)
9 – Qualité de la communication écrite et orale			
Ne communique pas	Fait un compte rendu partiel	Explique et fait comprendre	Fait adhérer par des qualités de conviction

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	53