

BTS Management en hôtellerie restauration – Option B

U5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration

CAHIER DES CHARGES À DESTINATION DES AUTEURS DE PROPOSITION DE SUJET POUR L'ÉPREUVE

ÉPREUVE E5 – PARTIE PRATIQUE

L'épreuve E5 est constituée de deux parties :

- **Une première partie écrite :**
« Conception de la production de services en hôtellerie restauration selon l'option du BTS MHR choisie » ; coefficient 3.

- **Une deuxième partie, pratique :**
« Production de services dans l'option du BTS MHR choisie » ; coefficient 12.

L'épreuve est en forme ponctuelle pour tous les candidat(e)s inscrits à l'épreuve.

Elle permet de mobiliser les compétences du référentiel de certification et de valider l'acquisition des compétences du pôle d'activités 1, ci-contre, marquées ☀ :

Pôles d'activités	Blocs de compétences	Compétences mobilisées et évaluées ☀
1 – Production de services en hôtellerie restauration	C1.1 - Concevoir et réaliser des prestations de service attendues par le client	☀
	C1.2 - Évaluer et analyser la production de service	☀
	C1.3 - Communiquer avec les autres services	☀
2 – Animation de la politique commerciale et développement de la relation client	C2.1 - Participer à la définition de la politique commerciale	
	C2.2 - Déployer la politique commerciale	
	C2.3 - Développer la relation client	
3 – Management opérationnel de la production de services en hôtellerie	C3.1 - Manager tout ou partie du service	
	C3.2 - Gérer et animer l'équipe	
4 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	C4.1 - Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité	
	C4.2 - Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise	
5 – Entrepreneurat en hôtellerie restauration	C5.1 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration	
	C5.2 - Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration	

I - L'épreuve U5 du BTS MHR (extrait du référentiel)

Deuxième partie – Production de services en hôtellerie restauration dans l'option B – Management de la production culinaire - Coefficient 12

1. Modalités d'évaluation

Ponctuelle pratique, d'une durée de 6 heures, pour tous les candidat(e)s inscrits à l'épreuve. L'évaluation se déroule en deux temps consécutifs :

Dans un premier temps, d'une durée de 30 minutes, le candidat présente et soutient son compte rendu de stage.

Dans un second temps, le candidat dispose d'un sujet national dont l'énoncé présente un cas concret extrait d'une situation professionnelle pour laquelle il doit réaliser une production culinaire et des ateliers pratiques précisés dans l'énoncé.

Session 2025	EXAMEN : BTS MHR – Option B – E5 – Partie pratique	Durée	30 minutes
	Cahier des charges à destination des auteurs de proposition de sujet	Coefficient	15
E5BP2	Production de services dans l'option choisie	Page	1 8

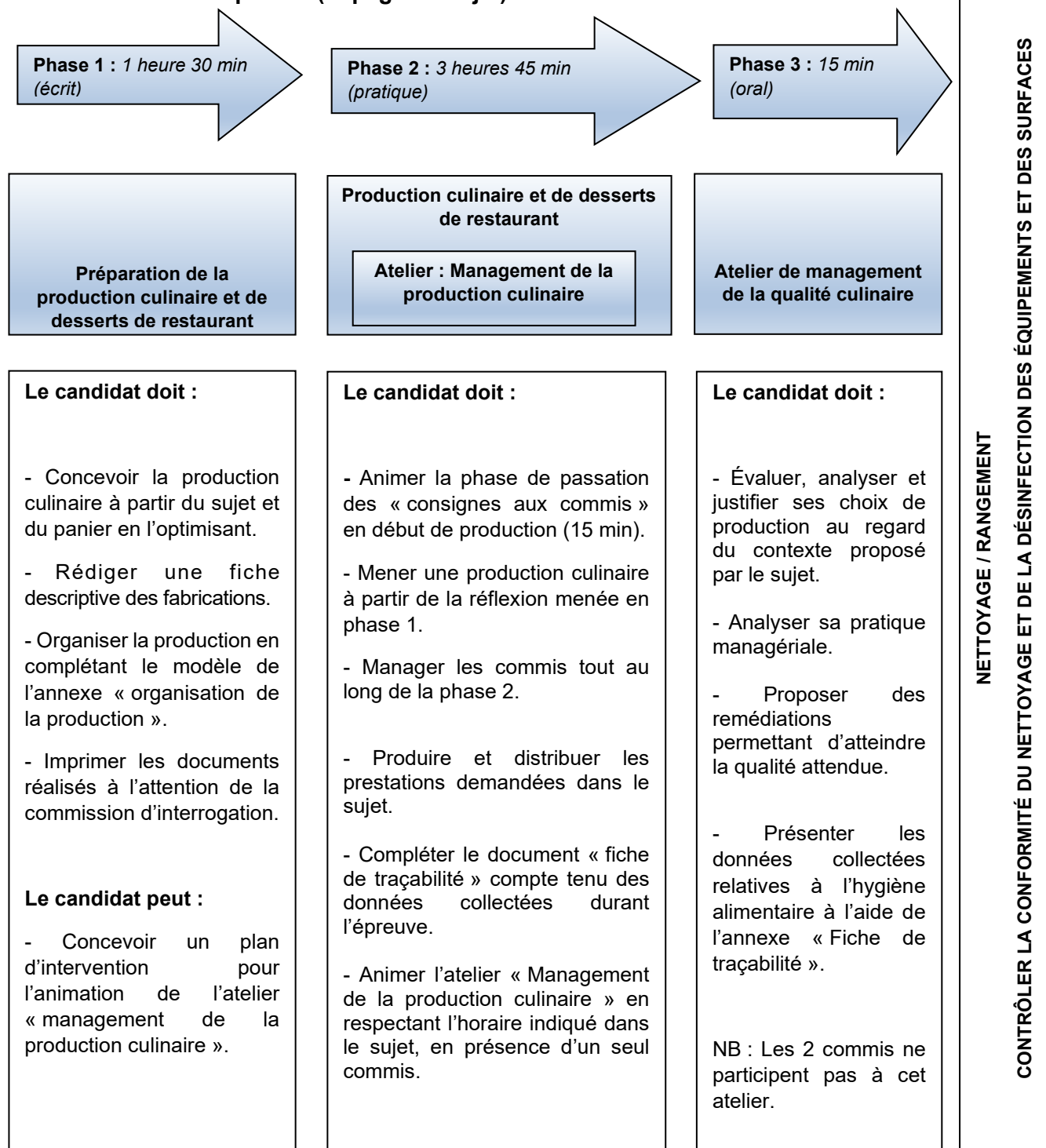
L'évaluation pratique peut comporter plusieurs parties qui peuvent être indépendantes. Le sujet est structuré de la façon suivante :

- Présentation du contexte étudié ;
- Énoncé des travaux demandés ;
- Éventuellement une documentation économique, comptable, fiscale, juridique ou technique mise à disposition du candidat ;
- Éventuellement des informations extraites du système d'information de l'organisation.

L'évaluation se déroule dans les locaux techniques spécifiques à l'option choisie.

2. Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option B

a. Déroulement de l'épreuve (2^e page du sujet)



Session 2025	EXAMEN : BTS MHR – Option B – E5 – Partie pratique	Durée	30 minutes
	Cahier des charges à destination des auteurs de proposition de sujet	Coefficient	15
E5BP2	Production de services dans l'option choisie	Page	2 8

b. Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Partie pratique – Option B

BTS MHR - B Épreuve E5 Partie pratique	Attendus spécifiques à l'épreuve E5 – Deuxième partie pratique - Option B (5 h 30)
Objectifs	Assurer et réaliser une prestation culinaire et /ou de desserts de restaurant dont le nombre de plats et de couverts sont définis par le sujet national du jour (avec un nombre maximum de 12 couverts) avec obligatoirement deux commis à encadrer. Le sujet national précise le concept de restauration (rapide, collectivité, gastronomique, bistronomie, à thème, ...) ainsi que le mode de distribution (service à table, buffet, cocktail dînatoire, vente à emporter ...).
Compétences évaluées	C 1.1 – Concevoir et réaliser des prestations de services attendus par le client C 1.2 – Évaluer et analyser la production de services culinaires 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 candidat se voit attribué par le centre d'examen : <ul style="list-style-type: none"> - un ordinateur de l'établissement connecté à une imprimante avec accès à internet dans une salle attenante à la cuisine ; - un poste de travail en cuisine dimensionné pour pouvoir 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. ➤ Les deux commis sont mis à disposition de chaque candidat à partir de la phase 2.
Production culinaire et de desserts de restaurant 5 h 30 En présence de deux commis	<p>Phase 1 (60 minutes) – Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découverte du sujet. - Phase d'organisation de la production culinaire en fonction du sujet national. <p>Phase 2 (4 h 15) : Production culinaire et de desserts de restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise de contact avec les commis ; passage des consignes ; explicitation de leurs rôles du jour en cuisine. - Production avec l'aide des 2 commis des prestations attendues par le sujet national 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 des commis). - Collecte de données à partir d'une fiche de traçabilité relative à l'hygiène alimentaire fournie. <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. <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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.3.

La fiche « Matières d'œuvre et consignes aux centres d'interrogation » précise pour chaque sujet les conditions de déroulement de l'épreuve ainsi que les matériels et matières d'œuvre nécessaires.

c. Organisation de l'épreuve pour un jour J

Session 2025	EXAMEN : BTS MHR – Option B – E5 – Partie pratique Cahier des charges à destination des auteurs de proposition de sujet	Durée	30 minutes
E5BP2	Production de services dans l'option choisie	Coefficient	15
		Page	3 8

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>-----</p> <p>À partir de 09:15, toutes les demi-heures pour une durée de 30 minutes par candidat</p>	<p>Émargement de la feuille de présence. Exposé du candidat 10 minutes 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="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Candidat A</td> <td>09:15 à 09:45</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">Les candidats sont momentanément libérés à l'issue de leur prestation (09:45 ; 10:15 ; 11:00 et 11:30).</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).	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).																																																																						
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, émargement des feuilles de présence, 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.																																																																							
<p>Deuxième temps :</p> <p>-----</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 :30 (voir tableau phase 2)</p>	<table border="1"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 1 Durée : 1 heure A partir de 12 :30 à 13 :15 Lieu : salle à proximité de la cuisine. Matériel informatique à disposition.</p> <p>Lieu : salle à proximité de la cuisine.</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 1 – Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant : A – Distribution sujet national du jour J toutes les 15 minutes :</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td>12:30</td> <td>12:45</td> <td>13:00</td> <td>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.</p> <p>B – Organisation de la production</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 1</td> <td>12:30</td> <td>12:45</td> <td>13:00</td> <td>13:15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>13:30</td> <td>13:45</td> <td>14:00</td> <td>14:15</td> </tr> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. Cette séance se déroule sous surveillance.</p> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 2 Durée : 4h15 13 :30 à 18 :30 Lieu : cuisine</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant : Les candidats mettent en place et organisent la production de services. Durant cette plage horaire, ils doivent passer l'atelier de management de la production culinaire pour une durée de 15 minutes chacun selon les indications du sujet.</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 2</td> <td>13:30</td> <td>13:45</td> <td>14:00</td> <td>14:15</td> </tr> <tr> <td>Durée 4h15</td> <td>17:45</td> <td>18:00</td> <td>18:15</td> <td>18:30</td> </tr> <tr> <td>Arrivée des commis</td> <td>13:30</td> <td>13:45</td> <td>14:00</td> <td>14:15</td> </tr> <tr> <td>Atelier</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisation selon les indications du sujet national</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 3 Durée : 0h15 Lieu : Passe-plats</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Phase 3 - Management de la qualité culinaire : Le candidat, en présence de ses commis, effectue une auto-évaluation de la production réalisée sous sa direction. Il analyse la production des commis et argumente et justifie ses choix.</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 3</td> <td>17:45</td> <td>18:00</td> <td>18:15</td> <td>18:30</td> </tr> <tr> <td>Durée 0h15</td> <td>18:00</td> <td>18:15</td> <td>18:30</td> <td>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 heure A partir de 12 :30 à 13 :15 Lieu : salle à proximité de la cuisine. Matériel informatique à disposition.</p> <p>Lieu : salle à proximité de la cuisine.</p>	<p>Phase 1 – Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant : A – Distribution sujet national du jour J toutes les 15 minutes :</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td>12:30</td> <td>12:45</td> <td>13:00</td> <td>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.</p> <p>B – Organisation de la production</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 1</td> <td>12:30</td> <td>12:45</td> <td>13:00</td> <td>13:15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>13:30</td> <td>13:45</td> <td>14:00</td> <td>14:15</td> </tr> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. Cette séance 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	12:45	13:00	13:15		13:30	13:45	14:00	14:15	<p>Phase 2 Durée : 4h15 13 :30 à 18 :30 Lieu : cuisine</p>	<p>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant : Les candidats mettent en place et organisent la production de services. Durant cette plage horaire, ils doivent passer l'atelier de management de la production culinaire pour une durée de 15 minutes chacun selon les indications du sujet.</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 2</td> <td>13:30</td> <td>13:45</td> <td>14:00</td> <td>14:15</td> </tr> <tr> <td>Durée 4h15</td> <td>17:45</td> <td>18:00</td> <td>18:15</td> <td>18:30</td> </tr> <tr> <td>Arrivée des commis</td> <td>13:30</td> <td>13:45</td> <td>14:00</td> <td>14:15</td> </tr> <tr> <td>Atelier</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisation selon les indications du sujet national</td> </tr> </table>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 2	13:30	13:45	14:00	14:15	Durée 4h15	17:45	18:00	18:15	18:30	Arrivée des commis	13:30	13:45	14:00	14:15	Atelier	Réalisation selon les indications du sujet national				<p>Phase 3 Durée : 0h15 Lieu : Passe-plats</p>	<p>Phase 3 - Management de la qualité culinaire : Le candidat, en présence de ses commis, effectue une auto-évaluation de la production réalisée sous sa direction. Il analyse la production des commis et argumente et justifie ses choix.</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 3</td> <td>17:45</td> <td>18:00</td> <td>18:15</td> <td>18:30</td> </tr> <tr> <td>Durée 0h15</td> <td>18:00</td> <td>18:15</td> <td>18:30</td> <td>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 heure A partir de 12 :30 à 13 :15 Lieu : salle à proximité de la cuisine. Matériel informatique à disposition.</p> <p>Lieu : salle à proximité de la cuisine.</p>	<p>Phase 1 – Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant : A – Distribution sujet national du jour J toutes les 15 minutes :</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Distribution du sujet</td> <td>12:30</td> <td>12:45</td> <td>13:00</td> <td>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.</p> <p>B – Organisation de la production</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 1</td> <td>12:30</td> <td>12:45</td> <td>13:00</td> <td>13:15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>13:30</td> <td>13:45</td> <td>14:00</td> <td>14:15</td> </tr> </table> <p>Les candidats organisent la production de services en cuisine et préparent les ateliers qu'ils doivent passer. Cette séance 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	12:45	13:00	13:15		13:30	13:45	14:00	14:15																																														
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	12:45	13:00	13:15																																																																				
	13:30	13:45	14:00	14:15																																																																				
<p>Phase 2 Durée : 4h15 13 :30 à 18 :30 Lieu : cuisine</p>	<p>Phase 2 – Production culinaire et de desserts de restaurant : Les candidats mettent en place et organisent la production de services. Durant cette plage horaire, ils doivent passer l'atelier de management de la production culinaire pour une durée de 15 minutes chacun selon les indications du sujet.</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 2</td> <td>13:30</td> <td>13:45</td> <td>14:00</td> <td>14:15</td> </tr> <tr> <td>Durée 4h15</td> <td>17:45</td> <td>18:00</td> <td>18:15</td> <td>18:30</td> </tr> <tr> <td>Arrivée des commis</td> <td>13:30</td> <td>13:45</td> <td>14:00</td> <td>14:15</td> </tr> <tr> <td>Atelier</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Réalisation selon les indications du sujet national</td> </tr> </table>	Candidats	C1	C2	C3	C4	Phase 2	13:30	13:45	14:00	14:15	Durée 4h15	17:45	18:00	18:15	18:30	Arrivée des commis	13:30	13:45	14:00	14:15	Atelier	Réalisation selon les indications du sujet national																																																	
Candidats	C1	C2	C3	C4																																																																				
Phase 2	13:30	13:45	14:00	14:15																																																																				
Durée 4h15	17:45	18:00	18:15	18:30																																																																				
Arrivée des commis	13:30	13:45	14:00	14:15																																																																				
Atelier	Réalisation selon les indications du sujet national																																																																							
<p>Phase 3 Durée : 0h15 Lieu : Passe-plats</p>	<p>Phase 3 - Management de la qualité culinaire : Le candidat, en présence de ses commis, effectue une auto-évaluation de la production réalisée sous sa direction. Il analyse la production des commis et argumente et justifie ses choix.</p> <table border="1"> <tr> <th>Candidats</th> <th>C1</th> <th>C2</th> <th>C3</th> <th>C4</th> </tr> <tr> <td>Phase 3</td> <td>17:45</td> <td>18:00</td> <td>18:15</td> <td>18:30</td> </tr> <tr> <td>Durée 0h15</td> <td>18:00</td> <td>18:15</td> <td>18:30</td> <td>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 et la phase 3 de management de la qualité culinaire. Ils évaluent l'atelier de management culinaire tout en surveillant les autres candidats.																																																																							

Bien comprendre

Session 2025 E5BP2	EXAMEN : BTS MHR – Option B – E5 – Partie pratique	Durée	30 minutes
	Cahier des charges à destination des auteurs de proposition de sujet	Coefficient	15
	Production de services dans l'option choisie	Page	4 8

- L'épreuve E5 est définie par le référentiel en pages 169 et suivantes. Elle doit certifier les compétences du pôle 1.
- Le pôle 1 se décline en compétences à atteindre qui nécessitent de mobiliser des compétences et savoirs associés que l'on retrouvera dans le référentiel de certification :

Référentiel de certification – Partie A Compétences et savoirs associés	Référentiel de certification – Partie B Savoirs et limites de connaissance
Option B : pages 51 à 54	Première année de formation commune aux trois options : pages 85 à 91
	Option B : pages 115 à 120

Un sujet E5 – Partie pratique comprend :

1/ Un énoncé de sujet (voir maquette) organisé de la façon suivante :

- une page de garde sur le modèle de la maquette ;
- une page d'explication sur l'organisation de l'épreuve ;

2/ Des annexes dont les trois dernières sont :

- l'organisation de la production où on précisera l'atelier de management ;
- la fiche de traçabilité ;
- les matières d'œuvre.

3/ Outre, le sujet, il est nécessaire de joindre :

- la fiche descriptive des matières et matériels à destination des centres d'examen ;
- la liste des denrées nécessaires à destination du candidat ou panier qui figurera dans une annexe.

L'ensemble du sujet hors page de garde doit se situer entre 6 et 8 pages maximum

II – Conseils pour l'élaboration d'un sujet E5 – Partie pratique

1. Sur la forme

- Il s'agit d'une situation concrète en production culinaire c'est-à-dire d'un cas présentant une situation réelle ou simulée de production de services en cuisine.
- Il faut impérativement utiliser la maquette disponible sur le lien :

<https://ecogest-nancy-metz.org/brevet-de-technicien-superieur-mhr>

▪ Le travail demandé

L'ensemble du travail demandé doit avoir pour objectif de faire assurer une production culinaire couvrant assez largement le référentiel.

2. Quels sont les contenus à évaluer ?

Dans la continuité du programme du baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration (STHR) de nombreuses notions traitées en première et terminale (ou en classe de Mise à niveau) peuvent être mobilisées en appui.

a. Les compétences à évaluer

Elles figurent dans le référentiel de certification, partie A, pour chacune des trois options. On se reportera à la fiche d'analyse de la proposition de sujet pour obtenir les principales compétences.

b. Les notions et attendus

Ils figurent dans le référentiel de certification, partie B.

c. Ressources et consignes à disposition des candidats

Il est nécessaire de prévoir les matières d'œuvre et les matériels utilisés pour traiter le sujet.

Idéalement, la dernière annexe du sujet reprend les matières d'œuvre du panier mis à disposition du candidat.

Session 2025	EXAMEN : BTS MHR – Option B – E5 – Partie pratique	Durée	30 minutes
	Cahier des charges à destination des auteurs de proposition de sujet	Coefficient	15
E5BP2	Production de services dans l'option choisie	Page	5 8

III – Auto-évaluation de la proposition de sujet E5 Partie pratique par les auteurs

Le concepteur d'un sujet de pratique doit fournir :

1. Un énoncé respectant la maquette fournie ;
2. Une proposition d'indications de correction respectant également la maquette fournie ;
3. Une fiche d'analyse du sujet à destination de la commission nationale de choix des sujets du BTS MHR (voir ci-dessous la feuille à rendre avec la proposition de sujet également téléchargeable).

BTS Management en Hôtellerie-Restauration Epreuve E5 – Partie pratique – Conception de la production de services en option B Fiche d'analyse de la proposition de sujet

Un sujet ne peut pas tester toutes les compétences par contre, il est nécessaire que le concepteur précise celles qu'il estime couvertes par son sujet :	Préciser la question
C1.1.1 – Préparer des prestations culinaires attendues par le client	
Appropriation de son environnement de travail	
Conformité à la fiche de fonction et/ou aux usages professionnels des préparations matérielles, des mises en place et des contrôles	
Pertinence dans l'organisation des tâches et de l'activité	
C1.1.2 – Organiser, réaliser et contrôler le service en production culinaire	
Respect des standards professionnels de production culinaire	
Pertinence du management et du contrôle du travail de l'équipe durant la production culinaire	
Conformité et pertinence des fiches techniques et des procédures mises en place	
C1.1.3 – Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures en production culinaire	
Conformité et pertinence des fiches techniques et des procédures mises en place	
C1.1.4 – Rechercher et innover dans la production de services culinaires	
Pertinence de la démarche de créativité, d'innovation et de mise en œuvre selon les contraintes	
Pertinence de la démarche de veille informationnelle aux attentes des clients	
Pertinence d'une éventuelle généralisation de la création ou de l'innovation	
C1.2.1 – Contrôler la conformité de la production culinaire aux standards de qualité souhaitée	
Conformité de la production culinaire aux standards de qualité souhaitée	
C1.2.2 – Mesurer la qualité de la production culinaire par rapport aux attentes des clients	
Pertinence du choix des indicateurs et de leur analyse	
Concrétisation et efficacité des actions correctives	
C1.3.1 – Créer, utiliser et adapter les processus et les supports de communication entre les services	
Maîtrise des situations de communication professionnelle (statut, rôles, hiérarchique, managériale, face à face, collective ...)	
Pertinence des protocoles et des supports de communication créés et/ou utilisés	
C1.3.2 – Gérer l'information et sa diffusion	
Fiabilité de l'information et qualité de la diffusion	

IV – Évaluation de l'épreuve écrite E5

1. Principes de l'évaluation de l'épreuve E5 – Partie pratique

Elle n'est pas basée sur les savoirs mais sur les compétences mise en œuvre. Pour rappel, les compétences évaluées sont indiquées ci-contre.

Les activités proposées dans l'étude de cas doivent permettre une évaluation des compétences visées dans le pôle 1. La grille établie permet de vérifier la maîtrise de ces compétences selon cinq critères d'évaluation et quatre niveaux de maîtrise :

. L'évaluation de la prestation

a. Grille d'évaluation (recto) :

Session 2025	EXAMEN : BTS MHR – Option B – E5 – Partie pratique	Durée	30 minutes
E5BP2	Cahier des charges à destination des auteurs de proposition de sujet	Coefficient	15
	Production de services dans l'option choisie	Page	6 8

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2025

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.				

Appréciation sur la prestation du candidat lors du deuxième temps d'évaluation (en termes de compétences) :

b. Grille d'aide à l'évaluation (verso) :

Session 2025	EXAMEN : BTS MHR – Option B – E5 – Partie pratique	Durée	30 minutes
E5BP2	Cahier des charges à destination des auteurs de proposition de sujet	Coefficient	15
	Production de services dans l'option choisie	Page	7 8

BTS MHR – Option A, B et C. Épreuve E5 – Partie pratique - Conception et production de services en hôtellerie restauration
Épreuve ponctuelle pratique - Durée 6 heures - 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 conforme 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 efficace 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 2025	EXAMEN : BTS MHR – Option B – E5 – Partie pratique	Durée	30 minutes
E5BP2	Cahier des charges à destination des auteurs de proposition de sujet	Coefficient	15
	Sujet national de pratique daté	Page	8 8