

E5 – Partie pratique

Deuxième temps d'évaluation : Production de services

Sujet 06 – Mardi 30/05/2023

Consignes à destination des interrogateurs

Le sujet du jour appartenant à une base de sujet, il devra être intégralement remis à la commission d'interrogation à l'issue de l'épreuve pour destruction par le chef de centre.

1. Consignes d'évaluation : cadre général

Ces consignes, destinées à harmoniser les pratiques d'évaluation, doivent être respectées par toutes les commissions d'évaluation. Dans le tableau ci-dessous, les différentes phases de l'épreuve (de 1 à 3, voir le schéma précédent) sont mises en regard des temps d'observation des interrogateurs. Ceci permet d'évaluer les candidats en utilisant la grille d'évaluation en fonction des indications de la grille d'aide à l'évaluation.

Les finalités et objectifs n°1 de l'épreuve pratique sont à évaluer lors des phases 1 et 3.

Finalités et objectifs de l'épreuve E5 Partie pratique	Compétences professionnelles	Préparation de la production culinaire	Production culinaire et de desserts de restaurant Atelier management de la production culinaire	Atelier de management de la qualité culinaire
		Phase 1	Phase 2	Phase 3
1. S'approprier et s'adapter au contexte dans lequel se réalise la production de services.	Comprendre le contexte et être capable d'interagir	✓		
2. Analyser la situation et les contraintes économiques, techniques, humaines et de gestion.	Appréhender et tenir compte des contraintes		✓	
3. Concevoir et réaliser une production de services au regard de critères professionnels.	Penser et organiser une production conforme aux standards professionnels et aux attentes des clients	✓	✓	
4. Réaliser des prestations de services dans l'unité décrite par le sujet.	Procéder à la mise en œuvre d'une prestation conforme aux attentes du sujet		✓	
5. Gérer et animer l'équipe de production de service.	Fédérer et animer le personnel		✓	
6. Analyser la prestation de services au regard de critères professionnels.	Être capable de mener un autodiagnostic et d'apprécier la prestation de services réalisée			✓

Session 2023	EXAMEN : BTS MHR – Option B - E5 – Partie pratique	Durée	6 heures
	Sujet 06 - 30/05/2023	Coefficient	12
Corrigé	Consignes pour commission d'interrogation	Page	1 sur 6

Attitude de la commission d'évaluation :

Les évaluateurs se doivent d'être bienveillants. Le jury **n'intervient pas** lors de la production culinaire sauf si le candidat est en difficulté. Les temps impartis doivent être impérativement respectés :

- Phase 1 : 1 h 30
- Phase 2 : 3 h 45 y compris l'atelier de « Management de la production culinaire » (respecter l'horaire prévu dans le sujet)
- Phase 3 : 0 h 15 pour l'atelier de « Management de la qualité ».

En cas de retard, le jury interrompt le candidat et l'invite à passer aux phases d'entretien (respect des roulements indiqués aux candidats).

En cas de difficulté ponctuelle d'un candidat, la commission doit intervenir pour débloquer la situation en évitant tout commentaire déstabilisant.

Les compétences techniques seront évaluées dans une approche globale (voir la grille d'évaluation). Les autres compétences seront évaluées durant la production, les oraux ou encore à partir des documents mis à disposition du jury.

Attendus de l'atelier « Management de la production culinaire » :

Le candidat doit aborder oralement différents aspects du thème proposé :

- Les différents aspects scientifiques (phénomènes physico-chimiques ...) et technologiques ;
- Les points critiques lors de la réalisation des techniques mises en œuvre ;
- Une présentation et démonstration de la problématique.

Il mènera conjointement la technique face à un commis et à la commission d'évaluation. **Il s'agit de présenter une animation technique et scientifique à destination du commis.**

Le candidat doit se positionner dans une dynamique de management et devra employer un vocabulaire professionnel adapté à la situation mise en œuvre.

Attendus lors de l'entretien « Management de la qualité » :

Le candidat dispose de 15 min pour présenter sa production et justifier ses choix. Il mène librement son exposé. On veillera à ne pas l'interrompre. Sa présentation doit comprendre les 3 phases suivantes :

- une analyse des prestations réalisées par l'équipe (avec analyse sensorielle des éléments de sa production) et de son management en cuisine ;
- la justification de ses choix (production, distribution) ;
- une analyse des éléments collectés relatifs à l'hygiène (à partir de la fiche de traçabilité).

Cette synthèse du travail effectué sera en cohérence avec le sujet traité.

Session 2023	EXAMEN : BTS MHR – Option B - E5 – Partie pratique	Durée	6 heures
	Sujet 06 - 30/05/2023	Coefficient	12
Corrigé	Consignes pour commission d'interrogation	Page	2 sur 6

2. Consignes d'évaluation : cadre spécifique au sujet du jour

Phase 1 - Préparation de la production culinaire et de dessert de restaurant - Durée : 1 heure 30

Cette phase n'est pas évaluée durant son déroulement mais en début de la phase 2 à travers la transmission des informations aux commis et la remise à la commission du seul document exigible à savoir **l'organisation de la production.**

Phase 2 - Production culinaire et de desserts de restaurant - Durée : 3 heures 45 dont 15 min pour mener l'atelier selon l'horaire indiqué sur le sujet.

Consignes aux commis

Durée : 15 minutes

Cette étape est à mettre en place dans une approche managériale. Les documents réalisés par le candidat lors de phase 1 ne seront pas évalués mais servent de supports.

Production culinaire et de desserts de restaurants

Durée : 3 heures 45 minutes

Cette étape est à mettre en place dans une approche managériale. Les documents réalisés par le candidat lors de phase 1 ne seront pas évalués mais servent de supports.

Le candidat réalise, avec ses commis, les productions comme il l'entend.

Plat 1 – Production pour le marché

Pour une très bonne maîtrise, le candidat doit

Réaliser deux tartes salées de 4 personnes (Ø16/18 cm), à base d'une pâte sèche et de plusieurs légumes (brocolis, carotte, champignons de Paris, pleurote, pomme de terre, asperge, etc.).

Plat 2 – Production pour le menu bistronomique du soir à la ferme auberge

Pour une très bonne maîtrise, le candidat doit

- désosser les cailles à cru et à appliquer une double cuisson : les filets devront subir une cuisson courte avec la possibilité de les cuire sur coffre (sauter – sous-vide à basse température – rôti – griller) et les cuisses devront subir une cuisson longue (braisée, en ragoût ou confite).

Ces dernières pourront par la suite être effilochées ou non.

Session 2023	EXAMEN : BTS MHR – Option B - E5 – Partie pratique	Durée	6 heures
	Sujet 06 - 30/05/2023	Coefficient	12
Corrigé	Consignes pour commission d'interrogation	Page	3 sur 6

Le candidat mène une animation technique à destination des commis. Il utilise un vocabulaire professionnel adapté à la situation mise en œuvre en respectant le temps imparti.

Le jury **n'intervient pas** lors de cet atelier sauf si le candidat est en difficulté.

Former à une découpe à cru de la caille

Pour une très bonne maîtrise, le candidat doit

- contrôler l'habillage de sa volaille,
- découper à cru d'une volaille : en quatre morceaux ou autre technique pour cuisson sur coffre par exemple,
- développer l'importance des labels,
- évoquer la filière volaille, les critères de fraîcheur et de qualité.

Phase 3 - Atelier de management de la qualité culinaire - Durée : 15 minutes

Pour une maîtrise, le candidat doit mener un oral comprenant les phases prévues, à savoir :	Informations complémentaires pour le jury :
<ul style="list-style-type: none"> - une analyse des prestations (avec analyse sensorielle des éléments de sa production) ; - une analyse de sa pratique managériale ; - une justification de ses choix (production écrite et pratique, distribution) ; - une proposition de remédiations permettant d'atteindre la qualité attendue ; - une analyse des éléments collectés relatifs à l'hygiène (à partir de la fiche de traçabilité). 	<p><i>Le candidat devra veiller à vérifier la validité de ses productions au regard du contexte professionnel proposé par le sujet : ferme auberge proposant des plats élaborés mettant en avant la qualité des produits de la ferme (vendus le midi sur le marché et au diner à la table de l'auberge).</i></p> <p><i>Conformément au sujet, le candidat doit :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Expliciter en quoi chacune de ses 2 productions s'inscrit dans le contexte du sujet</i> - <i>Évaluer les deux productions salées dans le respect de la qualité attendue d'une prestation dans ce contexte (dressage, grammage des portions, optimisation de la matière première, valorisation des produits, apports de techniques culinaires, etc.)</i> - <i>Insister, lors de l'entretien, sur l'usage des produits de la ferme, des produits régionaux et des marqueurs culinaires qui en sont issus. Il aura la possibilité d'appuyer son argumentation en évoquant la mention « fait maison » dans laquelle doit inscrire sa production.</i> - <i>Justifier d'un cycle de refroidissement de ses tartes dûment noté sur l'annexe de traçabilité.</i>

Session 2023	EXAMEN : BTS MHR – Option B - E5 – Partie pratique	Durée	6 heures
	Sujet 06 - 30/05/2023	Coefficient	12
Corrigé	Consignes pour commission d'interrogation	Page	4 sur 6

3. Grille d'aide à l'évaluation

BTS MHR – Options 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	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	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 :	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.
Analyser la situation et les contraintes économiques, techniques, humaines et de gestion.	- capacité à concevoir et réaliser des prestations de services dans l'unité ; - capacité à communiquer avec les autres services ;	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.	- capacité à organiser tout ou partie du service ; - capacité à mobiliser l'équipe de production de services ;	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.
Réaliser des prestations de services dans l'unité décrite par le sujet.	- capacité à évaluer la production de services ; - capacité à proposer des actions correctives adaptées ;	Prestation non réalisée ou non conforme aux attentes du sujet.	Prestation partiellement réalisée et/ou conforme.	Prestation conforme.	Prestations conformes et de qualité.
Gérer et animer l'équipe de production de service.	- capacité à s'intégrer à une équipe de production de services.	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 2023	EXAMEN : BTS MHR – Option B - E5 – Partie pratique	Durée	6 heures
	Sujet 06 - 30/05/2023	Coefficient	12
Corrigé	Consignes pour commission d'interrogation	Page	5 sur 6

BTS MHR – OPTION B - E5 – Partie pratique

Calcul de la note de la partie pratique de l'épreuve E5

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.				
Analyser la situation et les contraintes économiques, techniques, humaines et de gestion				
Concevoir et réaliser une production de services au regard de critères professionnels.				
Réaliser des prestations de services dans l'unité décrite par le sujet				
Gérer et animer une équipe de production de service.				
Analyser la production de services au regard de critères professionnels.				
Somme des cellules hachurées	= * 20 / 36	À arrondir au demi-point pour obtenir la note sur		/20

Session 2023	EXAMEN : BTS MHR – Option B - E5 – Partie pratique	Durée	6 heures
	Sujet 06 - 30/05/2023	Coefficient	12
Corrigé	Consignes pour commission d'interrogation	Page	6 sur 6