

**Une seconde partie pratique intitulée « Production de services » dans l'option du BTS MHR choisie (coefficient 12).**

Elle se déroule en deux temps consécutifs :

**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. La commission d'évaluation anime **ensuite un échange durant 20 minutes maximum** afin de déterminer l'implication du candidat lors de son ou ses stages.

Pour cette partie, le candidat prend appui sur un dossier de 20 pages maximum qu'il réalise pour présenter son parcours professionnel compte tenu des indications officielles.

Ce dossier comprend :

1. Le dossier relatant les activités menées durant le ou les stages en entreprise ou les actions professionnelles encadrées réalisées durant la formation. Tableau synthétique à compléter par le candidat.
2. La ou les grilles d'évaluation complétées par le ou les tuteurs en entreprise conjointement avec le stagiaire suivant le modèle officiel
3. Le ou les certificats de stage sur le modèle officiel complété par le ou les entreprises.

Le stage doit être de **16 semaines dont au moins 12 semaines consécutives**.

Le dossier, support de l'interrogation, est mis à la disposition de la commission d'évaluation dans des conditions définies par l'autorité académique. Avant l'épreuve pratique, la commission d'évaluation prend connaissance du dossier.

Les dossiers doivent être déposés **en 3 exemplaires avant une date limite précisée par la circulaire académique** d'organisation du BTS MHR qui prévoit également la réunion **d'une commission de contrôle de conformité des dossiers** sous la direction du président de jury ou de son représentant.

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

Le candidat dispose d'un sujet national 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 deuxième partie de l'épreuve pratique qui est spécifique à chacune des options. **Les candidats sont évalués dans leur centre de formation.**

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 professionnel « cuisine »
- 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).

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.

**Objectif** Assurer et **réaliser une prestation culinaire et de desserts 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 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**

1. Concevoir et réaliser des prestations de services attendus par le client
2. client
3. Évaluer et analyser la production de services culinaires  
Communiquer avec les autres services

**Ressources à disposition des candidats**

- 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 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**

**Phase 1 : 1 h30**

- Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant
- Découverte du sujet.
- Phase d'organisation de la production culinaire en fonction du sujet national.

**Phase 2 : 3h45 Production culinaire et de desserts de restaurant**

- **15 mn** de 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.

**Phase 3 : 15 minutes : Atelier de management de la qualité culinaire**

- Auto-évaluation de la production réalisée par le candidat et un commis.
- Analyse des prestations des commis.
- Argumentation et justification des choix réalisés par le candidat en phase 1 et 2.