

Epreuve : E6 Conduites et présentations d'études techniques
Coefficient: 2 Unité U6
Option A et option B (référentiel d'épreuve identique)
FINALITES ET OBJECTIFS DE L'EPREUVE

L'épreuve vise à évaluer:

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

CONTENU DE L'ÉPREUVE

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

Techniques professionnelles (génie culinaire, restauration et connaissance des boissons, hébergement et communication professionnelle)

Ingénierie et maintenance

Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application

Mercatique

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

Le dossier comporte deux parties :

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

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

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

Le recteur fixe la (ou les) date(s) à laquelle (auxquelles) les certificats de stage, les certificats de travail, le tableau récapitulatif et le compte-rendu doivent être remis au service chargé de l'organisation de l'examen.

FORMES DE L'ÉVALUATION

Ponctuelle

Épreuve orale (durée : 30 min, coefficient : 2, préparation : 30 min.)

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

- 1^{ère} **partie : compte rendu de stage ou d'activités professionnelles** (10 pages minimum hors annexes et 15 maximum, annexes incluses).

- 2^e **partie : étude technique** (15 pages minimum hors annexes et 20 maximum, annexes incluses).

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

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

L'évaluation s'effectue à l'aide d'une grille annexée au présent document et dont le contenu s'impose à l'ensemble des commissions d'interrogation.

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

BTS HÔTELLERIE RESTAURATION
Conduite et présentation d'études techniques
Grille d'évaluation

Critères d'évaluation	A	B	C	D		Commentaires
1 – Compte rendu du stage ou d'activités professionnelles						
Contenu Description du lieu de stage ou d'activités professionnelles et de son environnement Relation du déroulement du stage					/3	
Observation et compréhension du milieu professionnel Qualité de l'observation Perception du fonctionnement et de la vie de l'entreprise					/3	
Forme Style, syntaxe, ponctuation, orthographe Présentation					/3	
Respect des contraintes fixées par la définition de l'épreuve (dates, nombre de pages)					/1	
2- Etude technique						
Pertinence du choix du sujet					/4	
Qualité et rigueur de l'exposé de la situation ou du problème					/3	
Validité de l'analyse et/ou du commentaire de la situation ou validité des solutions proposées					/3	
3- Soutenance						
Qualité de l'exposé Construction d'un exposé cohérent et complet Expression orale (clarté, précision, concision) Gestion du temps					/3	
					/3	
					/2	
Qualité du dialogue Capacité d'écoute et de compréhension Capacité d'argumentation					/4	
					/4	
Présentation générale devant le jury (courtoisie, tenue, aisance)					/4	
					/40	
Justifications de la note (à remplir <i>obligatoirement</i> , suite au verso si nécessaire)						
Commission d'interrogation	Émargements				Note sur 20	