

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**SUJET n° 2****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « LILLE-EUROPE », vous décidez d'évaluer et de contrôler la mise en place effectuée par votre brigade de restaurant, à l'occasion d'un banquet qui aura lieu dans le salon Wallon.

Vous effectuez ce contrôle sur une table de 6 couverts, dressée pour le menu ci-dessous, en présence d'un de vos chefs de rang.

Anguille au vert  
Tournedos de « Belle Bleue » Rossini  
Assiette de 3 fromages régionaux affinés  
Tatin Avesnoise à la Boskoop  
AOC Pouilly Fuissé 2005 Paul Beaudet  
AOC Lalande de Pomerol Château La Mission 2003  
Eaux minérales - Café

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation au chef de rang devant les membres du jury. Vous lui précisez vos exigences concernant cette prestation.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

**Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.**

**Les ateliers d'un même n° de sujet sont donc indissociables.**

**- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.**

**- Séparer les consignes interrogatrices du sujet du candidat.**

**- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.**

**Conditions de réalisation :**

- Créer une situation de restaurant.
- Mobilier, linge et matériel nécessaires à une M.E.P. de type banquet pour une table ronde de 6 couverts.
- Un guéridon nappé.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins 5 erreurs.

**Exemple d'erreurs :** nappage mal fait, matériel mal disposé, mauvais couverts, chaises mal disposées, mauvais verres, mauvais alignements....

**Critères d'évaluation :**

Atelier 4 : CONTRÔLE - ÉVALUATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Évaluation et/ou contrôle	Capacité à analyser une situation ou capacité à évaluer la qualité de produits ou matériels
Méthodes et/ou techniques mises en œuvre	Méthodologie de contrôle ou d'évaluation de qualité Observation, analyse comparative, dégustation
Connaissances professionnelles	Connaissance des prestations, des produits, du matériel
Compétences de responsable / décisionnaire	Capacité à proposer des solutions ou à prendre des décisions pertinentes en rapport avec des objectifs

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>1/1</b>