

**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° 3****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 préparation et le service d'un café viennois et d'un Irish coffee réalisés par le nouveau commis barman. (Annexe 1)

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation au nouveau commis.  
Vous lui précisez vos exigences concernant ces prestations.

**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 bar
- Mobilier, linge et matériel nécessaires à la réalisation de cocktails chauds.
- Un élève barman qui devra commettre au moins 5 erreurs.

**Exemple d'erreurs :**

Choix et propreté du matériel non adéquats, problème de dosage, hygiène non respectée, pas de communication.....

**PRODUITS** : Voir fiche technique jointe en **annexe 2**

**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<br>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        | 1 / 3  |

| 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 3

## ANNEXE 1



## IRISH COFFEE

|                        |                |                         |                      |
|------------------------|----------------|-------------------------|----------------------|
| Type : AFTER DINNER    | % d'alcool : 8 | Contenance : 20cl       | Elaboration : direct |
| Catégorie : Long drink | Goût : doux    | Couleur : noir et blanc | Coût :               |

| Composition  | Technique   |
|--|---|
| 1/10 SIROP DE SUCRE DE CANNE<br>2/10 IRISH WHISKEY<br>5/10 CAFÉ NOIR TRES CHAUD<br>2/10 CREME FRAÎCHE BATTUE | Verser le sirop de sucre de canne dans le verre à Irish coffee ajouter le whiskey irlandais.<br>Chauffer l'ensemble à la vapeur .<br>Verser le café très chaud sur le dos de la cuiller à Mélange de telle manière que le café longe la paroi du verre et forme une couche sur le whiskey.<br>Ajouter la crème fraîche légèrement battue. |



## CAFÉ VIENNOIS

INGRÉDIENTS :

- Un café
- Une cuillère de crème fraîche fouettée
- Grains de café en chocolat

RECETTE :

Dans une grande tasse chauffée à l'avance, versez un café très chaud, fort et sucré.

Juste avant de servir, ajoutez une cuillère de crème fraîche fouettée et décorez avec quelques grains de café en chocolat.

| 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        | 2 / 3  |

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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

| <b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b> | <b>2 heures</b> | <b>Coef 2</b> |
|--|-----------------|---------------|
| 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° 3****DATE : MARDI 1<sup>er</sup> JUIN 2010 MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 4          ANNEXE n° 2****NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

| DENRÉES                      | Unités | Quantités | Prix unit. | TOTAL | Observations |
|------------------------------|--------|-----------|------------|-------|--------------|
| - Café (thermos)             | Litre  | 3         | 2          | 6.00  |              |
| - Crème fouettée             | Litre  | 1         | 3.5        | 3.5   |              |
| - Sirop de sucre de canne    | Litre  | 1         | 3          | 3     |              |
| - Whiskey (Paddy, Jamson...) | Litre  | 1         | 15         | 15    |              |
| - Grains de café en chocolat | Kg     | 0.100     | PM         | PM    |              |

Coût matière total

27.50 €

Coût matière moyen par candidat

3.40 €

|         |   |             |        |
|---------|---|-------------|--------|
| 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        | 3 / 3  |