

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° 5**ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Maître d'hôtel au restaurant « L'Estaminet », vous contrôlez le travail d'un nouveau chef de rang qui prépare à l'office un petit-déjeuner continental, pour deux personnes, comprenant un café noir et un thé au citron (qui seront servis en salle).

Vous observez et évaluez sa prestation à l'office uniquement.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation au chef de rang devant les membres du jury.

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 numéro 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 à l'office uniquement.
- Matériels et denrées nécessaires à la préparation de la prestation.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins 5 erreurs.

Exemple d'erreurs : mauvais choix du matériel, hygiène non respectée, absence de matériel, café froid, mauvais dosage, commande non conforme...

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

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	1/2

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

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° 5

Date : Mercredi 2 juin 2010 Matin

FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)

ATELIER n° 4

ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
- Café (thermos)	Litre	2	2	4.00	
- Thermos eau chaude	Litre	2	-	-	
- Sachet de thé nature	Pièce	8	0,050	0.40	
- Sucre blanc emballé	Pièce	20	0,005	0.10	
- Confiture (assortiment de petit pot)	Pièce	8	0,15	1.20	
- Miel (petit pot)	Pièce	4	0,230	0.92	
- Jus d'orange	Litre	1	1,15	1.15	
- Jus de pamplemousse	Litre	1	1,40	1.40	
- Mini viennoiseries (assortiment)	Pièce	8	0,20	1.60	
- Petits pains	Pièce	4	0,15	0.60	
- Micro-beurre 10 g	Pièce	8	0,08	0.64	
- Citron	Kg	0,200	1,30	0.26	

Coût matière total : 12.27 €

Coût matière par candidat : 1.53 €

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	2/2