

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

Vous vous mettez à la place d'un client pour observer le travail de votre chef de rang qui réalise un flambage de pêches en salle.

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.

- 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 :

L'épreuve doit se dérouler au restaurant, table dressée, travail au guéridon.

Console avec tout le matériel nécessaire à l'exécution de la technique

Prévoir un élève, chef de rang

Exemples d'erreurs: Mauvaise organisation du guéridon, oubli d'aromatiser les pêches avec une liqueur, tâches sur le bord de l'assiette au moment du service, pas assez de sauce caramel dans l'assiette, trop de liquide dans le bimétal, pas de flambage, oubli de mettre en place une cuiller à entremets avec les couverts clients, communication inexistante...

PRODUITS : voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

Critères d'évaluation :

Atelier 4 : CONTRÔLE – EVALUATION	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Evaluation 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

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° 6**Date : Mercredi 2 juin 2010 Après midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Boite d'oreillon de pêche 4/4	bte	3	2.5 €	7.5 €	Commande globale.
Crème ou liqueur de pêche	bte	1	11.94 €	11.94 €	
Cognac	bte	1	10.67 €	10.67 €	
Sucre en poudre	KG	1	1.2 €	1.2 €	
Beurre	KG	0.25	6 €	1.5 €	
Jus d'orange	L	1	0.95 €	0.95 €	

Coût matière total : 33,76 €Coût matière par candidat : 4,22 €

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