

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

DATE : Lundi 21 mai 2012 Après-midi

SUJET n° 2

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

En qualité de responsable restauration de l'hôtel « Les Sources », vous avez reçu des plaintes de la clientèle, vous souhaitez donc vérifier le travail de votre apprenti(e) barman(aid) concernant la réalisation des cocktails.

Aujourd'hui vous vérifiez le « Daïquiri » qu'il (elle) prépare et qu'il (elle) vous présente.

Vous commentez sa prestation et proposez des solutions à mettre en œuvre.



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 :

- Un bar ou buffet disposant de tous les matériels nécessaires à la réalisation de ce cocktail
- Un élève joue le rôle du barman et doit commettre au moins 5 erreurs. Il ne doit pas quitter la salle pour communiquer les erreurs
- 5 erreurs à faire : mauvais dosage, utilisation d'une autre eau-de-vie, verre sale, verre old fashioned, pas de glace,...
- Mise à disposition de la plaquette nationale.

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

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
2012	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° 2**Date : Lundi 21 mai 2012 Après-midi****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €
Tequila	Bouteille	1	12,00		
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Curacao bleu	Bouteille	1	12,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Crème de coco	Bouteille	1	12,00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Rye whiskey	Bouteille	1	14,60		
Calvados	Bouteille	1	12,19		
Cognac	Bouteille	1	10,67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67		
Porto rouge	Bouteille	1	9,14		
Kirsch	Bouteille	1	12,19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,21		
Jus d'ananas	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,52		
Tabasco	Flacon	1	4,50		
Fruits de saison	Kg	1	3,00		
Worcestershire sauce	Flacon	1	3,50		
Soda	Bouteille	1	1,52		
Schweppes Tonic	Bouteille	8	0,42		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	8	0,30		
Sel de céleri	Flacon	1	2,00		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04		
Angostura	Flacon	1	12,80		
Noix de muscade	Pièce	1	1,00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1,80		
Ananas frais	Pièce	1	2,00		
Œuf	Pièce	8	0,20		

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

Coût matières moyen par candidat :

1,60 à 2,40 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2012	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