

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

Maître d'hôtel au restaurant « L'ESTAMINET », vous avez remarqué que le nouveau chef de rang, arrivé le mois dernier, commettait de nombreuses erreurs lors de la préparation et du service du plateau de fromages.

Vous le convoquez pour observer et contrôler le dressage du plateau et le service d'une assiette de fromages.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation aux membres du jury, hors de la présence du chef de rang. Vous évoquez les solutions qui doivent permettre d'améliorer la 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 interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats

Conditions de réalisation :

L'épreuve doit se dérouler en salle de restaurant.

- Matériel nécessaire à la réalisation plateau ou chariot de fromage (non dressé) table dressée pour 2 couverts seulement avec assiette à pain et verre, un guéridon nappé.
- Un buffet sera dressé avec tous les matériels et produits nécessaires à l'épreuve.
- Un élève joue le rôle de chef de rang et doit commettre au minimum 5 erreurs.

Exemples d'erreurs : fromages non ou mal parés, présentés à l'envers, mauvais choix de couverts pour la découpe et le service au client. Méconnaissance des fromages du plateau, mauvaise technique de découpe, portions trop importantes et/ou déséquilibrées, etc.

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
2008	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° 7**Date : Jeudi 22 mai 2008 matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**

ATELIER n° 4	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	Total
Chaource	Pièce	1	8,00	8,00
Roquefort	Kg	0,300	22,50	6,75
Comté	Kg	0,300	9,80	2,94
Époisses	Pièce	1	9,00	9
Poulligny Saint Pierre	Pièce	1	7,20	7,20
Reblochon	Pièce	1	6,00	6,00
Ossau Iraty	Kg	0,300	17,50	5,25
Beurre	Kg	0,250	4,20	1,05
Cerneaux de noix	Sachet	1	1,50	1,50
Baguette	Pièce	1	0,60	0,60
Pain aux noix	Pièce	1	2,50	2,50
Pomme Granny-Smith	Kg	0,500	2	1,00
Confiture de cerises noires	Pot	1	2.00	2.00

Coût matière total	:	53,79 €
--------------------	---	----------------

Coût matière par candidat	:	6,73 €
---------------------------	---	---------------

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2008	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