

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

Vous êtes chef barman au bar « LE CH'TI ».

Vous décidez de contrôler la réalisation du cocktail « FLORIDA » par votre nouveau commis de bar.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation aux membres du jury, hors de la présence du commis.  
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 se déroule au bar ou dans la salle de restaurant.

Prévoir :

- Matériel nécessaire à la réalisation du cocktail.
- Un élève joue le rôle de commis de bar et devra commettre 5 erreurs en accord avec le membre du jury. (Exemples d'erreurs : Non respect des dosages, mauvais choix de verre, mauvais choix de produits, mauvaise présentation, hygiène non respectée, mauvaise technique...).

**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	<b>1/2</b>

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2008

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° 8****Date : Jeudi 22 mai 2008 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 4****ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL	Observations
Gin	Btlle	1	11,50		
Tequila	Btlle	1	12,50		
Vodka	Btlle	1	12,00		
Curaçao orange	Btlle	1	11,00		
Cointreau	Btlle	1	13,00		
Grand Marnier rouge	Btlle	1	13,00		
Vermouth rouge	Btlle	1	7,00		
Vermouth dry	Btlle	1	8,00		
Campari	Btlle	1	10,00		
Crème de cacao brune	Btlle	1	11,50		
Crème de cassis	Btlle	1	7,00		
Liqueur d'abricots	Btlle	1	12,50		
Cognac ***	Btlle	1	9,50		
Scotch whisky	Btlle	1	10,50		
Porto rouge	Btlle	1	9,50		
Kirsch	Btlle	1	15,50		
Cherry Brandy	Btlle	1	12,50		
Rhum blanc	Btlle	1	12,50		
Rhum brun	Btlle	1	14,00		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,50		
Sirop de grenadine	Btlle	1	3,00		
Sirop de menthe	Btlle	1	3,00		
Sirop de sucre de canne	Btlle	1	4,50		
Jus d'orange	Litre	1	1,50		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,50		
Jus d'ananas	Litre	1	1,50		
Jus de citron	Litre	1	1,50		
Jus de carotte	Litre	1	1,87		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,52		
Soda	Btlle	1	1,00		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons	Pièce	4	0,30		
Œufs	Pièce	10	0,10		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,50		
Olives vertes	Kg	0,200	3,00		
Crème fraîche	Litre	0,500	3,00		
Angustura	Flacon	1	18,50		
Noix de Muscade	Pièce	1	0,30		

NB : le coût matière moyen  
d'un cocktail varie de 0,80 à  
1,20 Euro

Coût matière par candidat

:

2,40 €

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 - Atelier	<b>2/2</b>