

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

Maître d'hôtel au restaurant « l'ESTAMINET », vous contrôlez votre commis de bar qui prépare et sert un anisé et un vermouth rouge à une table de deux personnes.

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 :

- Matériel nécessaire à la réalisation : table nappée et dressée pour 2 couverts, un guéridon, matériel de bar pour le service des apéritifs courants.
- Un élève joue le rôle de commis de salle et doit commettre au minimum 5 erreurs.

Exemples d'erreurs : mauvais dosage, mauvaise présentation, hygiène non respectée, mauvaise technique, glaçons directs dans le verre, anisé dilué au départ, oubli de glace à part pour l'anisé, pas de carafe d'eau sur table ou eau non servie avec l'anisé...

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° 10**Date : Vendredi 23 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
Martini rouge	Bouteille	1	9,15	9,15	
Ricard ou autre anisé	Bouteille	1	15,85	15,85	
Orange	Pièce	2	0,30	0,60	
Citron	Pièce	2	0,30	0,60	

Coût matière total :

26,20 €

Coût matière par candidat :

3,28 €

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