

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

Maître d'hôtel au restaurant « L'ESTAMINET », vous avez reçu des réclamations de clients en ce qui concerne la réalisation du « Tartare de saumon ».

Vous décidez d'observer et de contrôler l'un de vos chefs de rang qui réalise cette prestation pour un client.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation aux membres du jury, hors 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 : table nappée et dressée pour 1 couvert, un guéridon et le matériel nécessaire à la réalisation de cette prestation.
- Tous les éléments du tartare doivent être présentés sur un même plat.
- Un élève joue le rôle de chef de rang et doit commettre au minimum 5 erreurs.

**Exemples d'erreurs :** mauvais choix de produits, mauvais assaisonnement, 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>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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 19 mai 2008 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**

<b>ATELIER n° 4</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unit.	TOTAL	Observations
Saumon frais ( Haché )	KG	1,500	10,50	15,75	
Persil	Botte	4	0,80	3,20	
Aneth	Botte	4	0,98	3,92	
Ciboulette	Botte	4	0,98	3,92	
Estragon	Botte	4	0,98	3,92	
Citron jaune	Pièce	8	0,17	1,36	
Citron vert	Pièce	8	1,20	9,60	
(Eufs ( Jaunes )	Pièce	12	0,09	1,08	
Sel	PM	PM	PM	PM	
Poivre	PM	PM	PM	PM	
Huile d'arachide	L	2	1,20	2,40	
Huile d'olive	L	1	5,24	5,24	

Coût matière total	:	50,39
--------------------	---	-------

Coût matière par candidat	:	6,30 €
---------------------------	---	--------

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>2/2</b>