

**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

**VENDREDI 23 MAI 2014 – MATIN****SUJET n° 7****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources ».

Vous avez formé votre équipe au dressage des buffets la semaine dernière. Vous décidez de contrôler un buffet pour un cocktail apéritif pour 10 personnes qui vient d'être dressé par un chef de rang.

En sa présence, vous faites le compte rendu de votre évaluation et vous évoquez les solutions qui lui permettront 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 numéro 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 de l'interrogateur du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.

**Conditions de réalisation :**

- Mise à disposition du mobilier : une table pour le jury, un buffet non nappé, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une mise en place d'un buffet apéritif (nappage et juponage inclus).
- Un élève chef de rang.
- Un buffet dressé avec au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : mauvais nappage, matériel sale, mauvaise quantité de matériels, éléments non alignés, ...

**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
2014	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° 7****Date : VENDREDI 23 MAI 2014 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre***(destinée aux membres du jury)*

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

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Champagne	Btle	1	18,00		Les produits liquides ne seront pas consommés.
Scotch whisky	Btle	1	15,00		
Porto rouge	Btle	1	8,00		
Bière blonde	25 cl	4	0,80		
Jus d'orange	Litre	1	1,90		
Jus d'ananas	Litre	1	1,90		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,90		
Coca -Cola	25 cl	4	1,90		
Eau minérale gazeuse	Btle	1	1,60		
Eau minérale plate	Btle	1	1,60		
Chips	Paquet	1	1,00	1,00	
Olives vertes	Boîte	1	2,00	2,00	
Cacahuètes	Paquet	1	2,00	2,00	

Coût matières total : 5,00 €Coût matières par candidat : 0,63 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2014	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>