

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 |

MARDI 27 MAI 2014 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 12****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous constatez depuis un mois une baisse importante des ventes de steak tartare.

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

Vous faites le compte rendu de votre évaluation auprès du chef de rang et proposez les solutions qui lui permettront d'améliorer son niveau de performance dans ce domaine.

**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, une table dressée pour deux couverts et un guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une technique de préparation froide.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : assaisonnement non demandé, hygiène non respectée, œuf entier, dosage non conforme, mauvais choix de produits, mauvaise présentation, 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 |
|---------|---|-------------|------------|
| 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 | 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° 12**DATE : MARDI 27 MAI 2014 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 4****ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

| DENRÉES | Unités | Quantités | Prix unitaire | TOTAL | Observations |
|-----------------------------------|--------|-----------|---------------|-------|--------------|
| Viande de bœuf haché pour Tartare | Kg | 1,200 | 10,67 | 12,81 | |
| Oignons hachés | Kg | 0,200 | 1,22 | 0,24 | |
| Persil haché | Botte | 1 | 0,76 | 0,76 | |
| Câpres hachées | Pot | 1 | 1,22 | 1,22 | |
| Cornichons hachés | Pièce | 0,100 | 3,05 | 0,31 | |
| Œufs | Pièce | 8 | 0,09 | 0,72 | |
| Moutarde de Dijon | Kg | PM | | | |
| Huile d'olive | Litre | 0,25 | 2,29 | 0,57 | |
| Huile d'arachide | Litre | 0,25 | 2,29 | 0,57 | |
| Tomato ketchup | Flacon | 1 | 1,52 | 1,52 | |
| Sauce Anglaise | Flacon | 1 | 1,52 | 1,52 | |
| Tabasco | Flacon | 1 | 3,05 | 3,05 | |
| Sel, poivre | PM | | | | |
| Cognac | Btle | 1 | 9,15 | 4,57 | |
| Citron | Pièce | 4 | 0,15 | 0,60 | |

Coût matières total :

28,51 €

Coût matières moyen par candidat :

3,56 €

| 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 | 2/2 |