

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 |

JEUDI 28 MAI 2015 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 6****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez de vérifier les compétences de votre nouveau chef de rang dans le domaine du service des fromages.

Vous lui demandez de réaliser le service d'une assiette de fromage à la table d'un client.

Vous faites le compte rendu de vos observations et proposez des solutions visant à améliorer la qualité de 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, une table dressée pour deux couverts et un guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées nécessaires pour la réalisation d'une technique de sommellerie.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : découpe non conforme pour l'un des fromages, quantité des portions servies, produit d'accompagnement manquant, connaissance des produits non conforme, un même couteau pour deux fromages de pâte et croûte différentes, ...

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 |
|---------|---|-------------|------------|
| 2015 | 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 |

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 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° 6**JEUDI 28 MAI 2015 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

| Denrées | Unités | Qté | Prix unit | Total | Observations |
|--------------------------|--------|-------|-----------|---------|--------------|
| Sainte Maure de Touraine | Pièce | 1 | 7,40 € | 7,40 € | |
| Cantal | Kg | 0,400 | 21,00 € | 8,40 € | |
| Murol | Pièce | 1 | 10,80 € | 10,80 € | |
| Bleu d'Auvergne | Kg | 0,400 | 23,00 € | 9,20 € | |
| Saint Nectaire | Kg | 0,400 | 19,00 € | 7,60 € | |
| Micro beurre | Pièce | 8 | 0,10 € | 0,80 € | |
| Pain aux noix tranché | Pièce | 1 | 2,00 € | 2,00 € | |
| Cerneaux de noix | Kg | 0,250 | 11,00 € | 2,42 € | |
| Raisins secs | Kg | 0,1 | 4,50 € | 0,45 € | |

Coût matière total : 49,07 €**Coût matière moyen par candidat : 6,14 €**

| | | | |
|---------|---|-------------|------------|
| SESSION | EXAMEN | Durée | 30 min |
| 2015 | 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 |