

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

LUNDI 1^{er} JUIN 2015 – MATIN**SUJET n° 9****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez de contrôler la mise en place effectuée par votre brigade à l'occasion d'un banquet se déroulant au sein de votre établissement.

Vous effectuez ce contrôle sur une table de 4 couverts, dressée pour le menu ci-dessous, en présence d'un nouveau chef de rang.

Salade de chèvre chaud de Ris Gare

Filet de sébaste sauce américaine

Côte de porc « label rouge porc fermier d'Auvergne » gratin de potimarron à la façon du chef

Ardoise fromagère

Crème brûlée à l'ancienne

Boissons : Chinon M. Bredif 2010 - Madiran Bouscassé vieilles vignes 2007 - Eaux minérales - Café

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation à votre chef de rang.

Vous évoquez avec celui-ci 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 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 quatre couverts et un guéridon, une console ou un buffet et du matériel nécessaires à une mise en place banquet.
- Matériel nécessaire à la mise en place.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : matériel non propre, miettes sur une chaise, ordre des couverts non conforme, manque un jeu de verre, ...

PRODUITS : pas de matière d'œuvre nécessaire.

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	1/1