

## 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

**LUNDI 1<sup>er</sup> JUIN 2015 – APRÈS-MIDI**

### **SUJET 10**

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

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'évaluer la maîtrise technique du commis de bar, lors du service d'un vin de liqueur et d'un scotch whisky à une table de 2 clients.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation à votre employé(e) et vous évoquez avec celui-ci les solutions qui doivent lui permettre d'améliorer sa 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, un bar ou un buffet pour le matériel et les denrées nécessaires pour la réalisation d'une technique de bar.
- Un élève commis de bar qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : erreur de service sur le type de whisky et ou VDL/VDN commandé par le client, quantité servie, choix de la verrerie non conforme, propreté du matériel, ...

**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	<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° 10****LUNDI 1<sup>er</sup> JUIN 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	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	OBSERVATIONS
Muscato de Rivesaltes	Bouteille	1	8,92 €	8,92 €	
Bourbon whiskey	Bouteille	1	12,40 €	12,40 €	
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67 €	10,67 €	
Porto rouge	Bouteille	1	9,14 €	9,14 €	

**Coût matière total                    :**      **41,13 €****Coût matière par candidat                    :**      **5,14 €**

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	<b>2/2</b>