

## 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

## MARDI 2 JUIN 2015 – APRÈS-MIDI

### SUJET n° 12

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

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'observer et de contrôler l'un de vos chefs de rang qui prépare un plateau de petit déjeuner pour deux personnes correspondant à la commande suivante :

- chambre 102
- deux petits déjeuners complets,
- boissons chaudes : un café au lait et un thé citron,
- boissons froides : deux jus d'orange.

Vous lui 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 à la réalisation d'une prestation en chambre.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : tasses froides, matériel ébréché, oubli d'un élément (citron ou lait), serviette froissée ou sale, oubli d'un jus de fruit, ...

**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° 12****MARDI 2 JUIN 2015 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE des 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 en €	TOTAL en €	Observations
Lait	Litre	2	0,70	1,40	
Confitures	Pièce	10	0,10	1,00	
Miel	Pièce	5	0,25	1,25	
Café en thermos	Litre	2	1,00	2,00	
Eau chaude en thermos	Litre	1	PM	PM	
Thé	Sachet	10	0,05	0,50	
Petit pain	Pièce	4	0,25	1,00	
Assortiment de viennoiseries (mini)	Pièce	10	0,20	2,00	
Yaourt	Pièce	4	0,30	1,20	
Micro beurre	Pièce	10	0,10	1,00	
Jus d'orange	Litre	2	1,20	2,40	
Citron	Pièce	2	0,30	0,60	
Sucre morceaux (enveloppé)	Pièce	20	0,005	0,10	
Sucre semoule (dosette)	Pièce	10	0,01	0,10	
Fleur	Soliflore	1	4,90	4,90	

**Coût matière total****19,45 €****Coût matière par candidat****2,44 €**

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>