

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session Spéciale 2016 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

NOUVELLE CALÉDONIE**JEUDI 24 NOVEMBRE 2016 - MATIN****SUJET n° 2****ATELIER n° 4 : Contrôle - Evaluation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'évaluer et de contrôler la mise en place effectuée à l'occasion d'un repas commandé dans un des salons.

Vous effectuez ce contrôle, en observant un nouveau chef de rang qui dresse une table de 4 couverts pour le menu « équilibre et bien être » suivant :

Cocotte d'escargots à la crème d'ail de Billom

Truite fario aux petits légumes de Limagne

Faisselle aux herbes

Poire pochée au vin rouge de Saint-Pourçain

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 d'une table pour le jury et une table pour quatre couverts sans molleton ni nappage pour effectuer la mise en place banquet pour le menu « équilibre et bien être » .
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : propreté des couverts, mauvais choix de matériel, pas de ménage, alignement du matériel, manipulation non professionnelle du matériel, ...

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
2016	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