

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 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 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle – évaluation	30 mn	Coef 0,5

SUJET n° 11

Date : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN

ATELIER n° 4 : Contrôle- évaluation

Maître d'hôtel au restaurant L'Aigle, vous décidez de relancer la consommation des eaux de vie et liqueurs.

À cet effet, vous décidez de contrôler la mise en place du chariot (ou guéridon ou plateau) des boissons préparées par votre chef de rang.

Vous en profitez pour l'évaluer sur le service d'une eau de vie brune et vérifiez ses connaissances.



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 indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette production 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.
- Mise à disposition de la plaquette.

Conditions de réalisation : (pas de temps de préparation)

L'épreuve doit se dérouler dans la salle de restaurant ou au bar avec chariot de digestifs.

Prévoir :

- Un élève chef de rang
- 1 chariot de différentes eaux-de-vie, crèmes et liqueurs + verrerie adéquate et comportant des erreurs, telles que : bouteilles d'A.B.A/A.B.V/V.D.N... verrerie sale, non conforme, manque de références en matière d'eaux de vie blanches et brunes, pas de glace en rafraîchisseur...

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
2017	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 2017 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 mn	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 mn	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 mn	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle – évaluation	30 mn	Coef 0,5

SUJET n° 11**Date : MERCREDI 24 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43	11,43	La majorité des boissons seront à prendre sur les commandes bar des sujets précédents
Eau de vie de poire	Bouteille	1	18,00	18,00	
Cognac VSOP	Bouteille	1	19,50	19,50	
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67	10,67	
Rhum brun	Bouteille	1	12,19	12,19	
Scotch Whisky	Bouteille	1	11,67	11,67	
Malibu	Bouteille	1	15,19	15,19	
Cointreau	Bouteille	1	12,95	12,95	
Get 27	Bouteille	1	13,00	13,00	
Vermouth rouge	Bouteille	1	12,00	12,00	
Muscat de Frontignan	Bouteille	1	8,80	8,80	
Coût matières total :				145,40	
Coût matières par candidat :				18,17	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2017	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