

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 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° 4

Date : JEUDI 18 MAI 2017 - APRÈS-MIDI

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

Responsable du restaurant de l'hôtel « La Sirène », vous souhaitez dynamiser la vente des desserts flambés.

Vous décidez d'observer et de contrôler l'un de vos chefs de rang en lui demandant de réaliser une assiette d'ananas frais flambé.

Vous commentez la prestation et lui proposez des solutions pour 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 indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats

Conditions de réalisation :

- L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant.
- Matériel nécessaire à la réalisation : table dressée à la carte, un guéridon nappé, un buffet avec les produits et le matériel pour la réalisation d'une prestation flambée.
- Un élève joue le rôle du chef de rang et doit commettre au minimum 5 erreurs. Il ne doit pas quitter la salle pendant la communication des erreurs.
- Exemples d'erreurs : mauvais choix de produits, mauvais dosage d'alcool, mauvaise présentation, hygiène non respectée, mauvaise technique, sécurité non respectée...

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 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° 4**Date : JEUDI 18 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Ananas <u>frais</u>	Pièce	4	3,00	12,00	Les tranches d'ananas frais seront mises à disposition par le centre d'examen.
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Sucre	Kg	1	1,21	1,21	
Kirsch	Bouteille	1	15,50	2,88	
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67	10,67	
Malibu	Bouteille	1	12,10	12,10	
Jus ananas	Litre	1	1,62	1,62	
Glace vanille	Litre	1	2,5	2,5	
Chantilly	Litre	1	3,5	3,5	
Amandes effilées	Kg	0,250	12,20	3,05	
Noix de coco en poudre	Kg	0,250	14,50	3,62	

Coût matières total : **54,35 €**Coût matières par candidat : **6,79 €**

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