

**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****Date : MARDI 23 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « La Sirène », vous décidez d'évaluer votre nouveau chef de rang sur la mise en place d'une table de deux couverts à la carte.

Vous faites le compte rendu de sa prestation en lui précisant vos exigences.

✂ --- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**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 :**

- Mise à disposition du matériel nécessaire au nappage et à la mise en place.
- Mise à disposition du mobilier : une table pour le jury, une table destinée à la mise en place pour deux couverts et un guéridon.
- Un élève chef de rang qui commettra au minimum 5 erreurs.
- Exemples d'erreurs : nappe mal disposée, assiettes de présentation sales, mauvaise manipulation et disposition des couverts, traces de doigts sur les verres, pas de verre à eau, miettes de pain sur la chaise, non respect des règles d'hygiène.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 4 : CONTROLE - ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
Evaluation et/ou contrôle	Capacité à analyser une situation ou capacité à évaluer la qualité de produits ou matériels
Méthode et/ou techniques mises en œuvre	Méthodologie de contrôle ou d'évaluation de qualité Observation, analyse comparative, dégustation
Connaissances professionnelles	Connaissances 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	1/1