

**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

**DATE : Vendredi 24 mai 2013 Après-midi****SUJET n° 6****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Vous êtes responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources ».

Vous souhaitez vérifier le travail effectué par le stagiaire arrivé dernièrement dans l'établissement.

Vous décidez d'observer et de contrôler ce nouveau stagiaire qui réalise des cerises flambées pour deux personnes.

Vous faites le compte rendu de votre évaluation au stagiaire et proposez les procédures qui lui permettront d'améliorer sa technique.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

- Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.
- Les ateliers d'un même n° 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 de l'interrogateur 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 de votre établissement.

Mise à disposition du matériel nécessaire à la réalisation de cette prestation :

- Buffet ou console pour le matériel, table dressée pour deux couverts, guéridon, table jury, matériel de flambage.
- Un élève joue le rôle de stagiaire et devra commettre au moins 5 erreurs.

Exemples d'erreurs : (5 minimum)

Matériel sale, erreur de technique, résultat non conforme, attitude désinvolte,...

**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
2013	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° 6****Date : Vendredi 24 mai 2013 APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**  
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 4      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Cerises au sirop	Boîte	1,5	7,5	11,25	
Porto Rouge	Litre	0,8	12,5	10,00	
Kirsch	Litre	0,4	17,00	6,80	
Sucre semoule	Kg	0,8	1,5	1,20	
Beurre	Kg	0,200	5,75	1,15	
Citron	Kg	1,00	1,15	1,15	
Gelée de groseilles	Pot	1	2,00	2,00	
Jus d'orange	Litre	PM			
Cognac	Litre	PM			
Rhum	Litre	PM			
Crème fraîche liquide	Litre	PM			

Coût matière total : 

33,45
-------

Coût matière par candidat : 

4,18
------

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2013	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>