

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° 8**ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « LILLE-EUROPE », vous décidez d'évaluer et de contrôler la réalisation par un chef de rang, de pêches flambées pour deux personnes.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation au chef de rang.

Vous lui précisez vos exigences concernant cette prestation.



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

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 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 interrogatrices du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats

Conditions de réalisation :

- Créer une situation de restaurant.
- Mobilier, linge et matériel nécessaire au flambage et au service de desserts en salle de restaurant.
- Une table dressée de 2 couverts.
- Un guéridon nappé.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins 5 erreurs.

Exemples d'erreurs :

Mauvaise organisation du guéridon, tâches sur le bord de l'assiette au moment du service, pas assez de sauce caramel dans l'assiette, trop de liquide dans le bimétal, pas de flambage, oubli de mettre en place une cuiller à entremets avec les couverts clients, pas de communication...

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
2011	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 2011 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° 8**Date : Jeudi 19 mai 2011 – 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 en €	TOTAL en €	Observations
Pêches au sirop	Boite 4/4	4	3,00	12,00	
Sucre poudre	kg	1	1,72	1,72	
Cointreau	Bouteille	1	13,00	1,40	
Cognac	Bouteille	1	13,00	2,60	
Jus d'orange	Litre	2	4,00	8,00	
Menthe fraîche	Bouquet	0,200	11,42	2,28	
Citrons jaunes	Pièce	4	0,30	1,20	

Coût matière total : 29,20 €

Coût matière par candidat : 3,65 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2011	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