

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

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel « LILLE EUROPE ».

Dans le cadre d'un plan d'évaluation périodique de votre personnel, vous évaluez ce jour un commis sommelier qui réalise la présentation, le débouchage et le service d'un vin blanc.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation au commis.

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 service des vins.
- Une table dressée de 2 couverts.
- Un guéridon nappé.
- Un élève commis qui devra commettre au moins 5 erreurs.

Exemple d'erreurs : capsule entièrement enlevée, ne laisse pas le bouchon aux clients, taches sur le guéridon, service du vin dans le verre à eau, ne fait pas goûter le vin, pas de communication...

PRODUITS : Voir fiche technique jointe en annexe.

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° 1**Date : Lundi 16 mai 2011 – matin****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 Unit.	TOTAL	Observations
AOC Bourgogne Aligoté	Bouteille	8	6,00	48,00	

Coût matières total : 48,00 €

Coût matières par candidat : 6,00 €

SESSION 2011	EXAMEN BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Durée	30 min
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Coefficient	0,5
		Page	2/2