

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

En qualité de responsable du bar « CH'TI », vous contrôlez le travail de votre barman qui réalise un cocktail à base d'eau de vie de vin pour 2 personnes.

Vous dégustez le cocktail et faites le compte rendu de votre évaluation à votre barman. Vous évoquez les solutions qui doivent permettre d'améliorer la 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 :

- L'épreuve doit se dérouler au bar ou sur un buffet en salle de restaurant.
- Matériel nécessaire à la réalisation : bar avec matériel classique.
- Un élève joue le rôle de 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, mauvaise présentation, hygiène non respectée, mauvaise technique...

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° 5**Date : Mercredi 18 mai 2011 – matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

| DENRÉES | Unités | Quantités | Prix unitaire | TOTAL | Observations |
|-------------------------|------------------|-----------|---------------|-------|--|
| Gin | Bouteille | 1 | 11.43 | | Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 € |
| Vodka | Bouteille | 1 | 11.00 | | |
| Curaçao bleu | Bouteille | 1 | 12.19 | | |
| Cointreau | Bouteille | 1 | 12.95 | | |
| Grand Marnier | Bouteille | 1 | 12.95 | | |
| Malibu | Bouteille | 1 | 12.00 | | |
| Vermouth rouge | Bouteille | 1 | 7.62 | | |
| Vermouth dry | Bouteille | 1 | 9.90 | | |
| Campari | Bouteille | 1 | 11.43 | | |
| Cognac | Bouteille | 1 | 10.67 | | |
| Scotch whisky | Bouteille | 1 | 10.67 | | |
| Porto rouge | Bouteille | 1 | 9.14 | | |
| Rhum blanc | Bouteille | 1 | 10.67 | | |
| Cerises à l'eau de vie | Bocal | 1 | 18.29 | | |
| Sirop de grenadine | Bouteille | 1 | 2.09 | | |
| Sirop de menthe | Bouteille | 1 | 1.75 | | |
| Sirop de sucre de canne | Bouteille | 1 | 2.77 | | |
| Jus d'oranges | Litre | 1 | 1.06 | | |
| Jus de pamplemousse | Litre | 1 | 1.21 | | |
| Jus d'ananas | Litre | 1 | 1.52 | | |
| Jus de citron | Litre | 1 | 1.52 | | |
| Jus de pomme | Litre | 1 | 1.52 | | |
| Jus de Tomate | Litre | 1 | 1.87 | | |
| Jus de Raisin | Litre | 1 | 1.52 | | |
| Soda | Bouteille | 1 | 1.52 | | |
| Crème de coco | Boite 4/4 | 1 | 3.50 | | |
| Oranges | Pièce | 2 | 0.30 | | |
| Citrons jaunes | Pièce | 4 | 0.30 | | |
| Citrons verts | Pièce | 10 | 0.80 | | |
| Sucre en poudre | Kg | 0,200 | 1.21 | | |
| Carambole | Pièce | 1 | 0.80 | | |
| Physalis | Barquette 200grs | 1 | 1.50 | | |
| Crème fraîche | Litre | 0,5 | 3.04 | | |
| Angostura | Flacon | 1 | 12.80 | | |
| Tabasco | Flacon | 1 | PM | | |
| Sel de celeri | Flacon | 1 | PM | | |
| Sauce anglaise | Flacon | 1 | PM | | |
| Noix de muscade | Pièce | 1 | 1.00 | | |
| Menthe Fraîche | Botte | 1 | 1.80 | | |
| Œuf | Pièce | 8 | 0,20 | | |

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Coût matières total : | Produits du bar mis à disposition |
| Coût matières moyen par candidat | 0,80 à 1,20 € |

| 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 |