

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

Responsable de la restauration de l'hôtel « LILLE-EUROPE », vous contrôlez le travail d'un commis sommelier qui carafe et sert une bouteille de vin à deux clients.

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 sommelier 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 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 4 : CONTRÔLE - ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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	<b>1/2</b>

**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**

<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° 4****Date : Mardi 17 mai 2011 – après-midi****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

<b>ATELIER n° 4</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
AOC Bordeaux supérieur jeune	Bouteille	8	5,00 €	40,00 €	

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	<b>2/2</b>