

<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° 10****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 pour 2 personnes :

- le « **Side car** »

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 :**

<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**

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° 10**

Date : Vendredi 20 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	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		
Angustura	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		

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	<b>2/2</b>