

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° 9**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 le travail de votre chef de rang concernant le service des fromages au plateau ou au chariot. Vous lui demandez de simuler une prise de commande et d'effectuer un service à deux clients « fictifs ». Vous faites le compte-rendu de votre évaluation et vous proposez 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 :

- Un élève chef de rang
- Matériels, linge et mobilier de restaurant, carnet de bons.
- Table dressée pour 2 couverts, guéridon de service, plateau, chariot...
- Le commis devra commettre au moins 5 erreurs (matériel sale, peu de connaissances sur les fromages, mauvaise prise de commande, mauvaise technique de découpage, utilisation de 2 couteaux pour les différentes familles, pas de pain, non respect de la préséance...).

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° 9**Date : Vendredi 20 mai 2011 – matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Fromages A.O.P.	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Comté	kg	0.50	10,00	5,00	
Munster	pièce	2	4,00	8,00	
Sainte Maure de Touraine	pièce	2	7,00	14,00	
Cantal	kg	0.5	14,00	7,00	
Chaource	pièce	1	7,00	7,00	
Beurre (250)	pièce	1	1,50	1,50	
Cumin	kg	0.1	5,00	0,5	
Baguette	pièce	1	1,00	1,00	
Raisin noir	kg	1	6,00	6,00	

Coût matière total :

50,00 €

Coût matière par candidat :

6,25 €

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