

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

Maître d'hôtel au restaurant « L'ESTAMINET », vous décidez d'observer et de contrôler l'un de vos chefs de rang qui réalise et sert 1 café et 1 thé gourmands à une table de 2 personnes.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation à votre chef de rang et proposez les solutions qui permettront 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 en salle de restaurant et cafétérie
- 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.
- Matériel nécessaire à la réalisation : machine expresso, matériel de cafétérie, assortiment d'assiettes ou de coupelles, table dressée et guéridon pour 2 couverts, console garnie.
- Exemples d'erreurs : tasses froides, mauvaise technique de réalisation des boissons chaudes, hygiène non respectée, table non débarrassée (miettes), tasse trop remplie, mignardises mal dressées...

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° 7**DATE : Jeudi 19 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 unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Café grains	kg	0.5	8.50	4.25	
Sucre en sachets ou enveloppés	kg	0.5	3.24	1.62	
Thé nature sachet	pièce	10	0.07	0.07	
Infusion sachet	pièce	10	0.07	0.07	
Citrons jaunes	pièce	2	0.30	0.60	
Lait	litre	1	1.32	1.32	
Assortiment mignardises PAI	kg	1	18.00	18.00	

Coût matières total : 25.93 €

Coût matières par candidat : 3.24 €

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