

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

Responsable de la restauration de l'hôtel « Lille-Europe », vous contrôlez aujourd'hui la mise en place de la cave du jour effectuée par le commis avant le service. Cette mise en place devrait permettre d'assurer un service efficace.

Vous commentez la situation en présence du commis.

Vous lui précisez vos exigences concernant cette prestation.

De plus, vous proposez une procédure de contrôle des consommations journalières des vins.



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 cave du jour en limitant le nombre de références.
- Prévoir La carte des vins du restaurant d'application en limitant le nombre de références
- Un élève commis qui devra commettre au moins 5 erreurs.
- Absence de documents de contrôle.

Exemple d'erreurs : Manque de références, erreurs de millésime, vins mal placés dans la cave, frigo non branché pas de matériel pour le service (paniers, seaux), bouteilles sales...

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
2010	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 / 1