

**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**

Maître d'Hôtel au restaurant « L'ESTAMINET », vous constatez depuis un mois le mécontentement des clients concernant le service des vins effervescents dans votre restaurant.

Vous décidez d'observer et de contrôler l'un de vos chefs de rang qui réalise la présentation, le débouchage et le service de ce vin sur une table de 2 couverts.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation au chef de rang. 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 nécessaires 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 :** Non respect des techniques d'ouverture d'une bouteille de vin, pas de seau à vin, service du vin dans le verre à eau...

**PRODUITS :** Voir fiche technique jointe en annexe.

**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
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	<b>1/2</b>

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010

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 1<sup>er</sup> juin 2010 Après midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER 4****ANNEXE 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unité	Quantités	Prix Unit.	TOTAL	Observations
AOC Crémant d'Alsace	Bouteille	8	7,00 €	56,00 €	

Coût matières total : 56,00 €

Coût matières par candidat : 7,00 €

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	<b>2/2</b>