

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**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « LILLE-EUROPE », vous décidez de suivre la gestion du poste fromages servis au chariot.

À l'office, vous contrôlez le stockage initial des fromages, suivi de la mise en place du chariot par le chef de rang responsable ce jour.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation à votre chef de rang.

Vous lui précisez vos exigences concernant cette prestation.

Vous proposez une procédure de contrôle de la consommation réelle du poste fromage sur une semaine.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 :

- Travail à l'office uniquement.
- Matériel nécessaire au stockage et au dressage du fromage au chariot.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins 5 erreurs.

Exemple d'erreurs :

Conditions de stockage non conformes...

Manque de couverts de service, chariot sale, mauvais disposition des produits, non parés...

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
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 / 2

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

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 3 juin 2010 Matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER 4 ANNEXE 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Cantal	Kg	0,500	12,00	6,00	
Époisses	Pièce	2	8,00	16,00	
Pélardon des Cévennes	Pièce	4	2,00	8,00	
Camembert de Normandie	Pièce	2	2,00	4,00	
Bleu de Gex	Kg	0,500	14,00	7,00	
Cerneaux de noix	Kg	0,2	12,00	2,40	
Raisins secs	Kg	0,5	3,72	1,86	
Beurre	Kg	0,25	4,50	1,13	
Pain aux noix	Kg	0,25	9,00	2,25	

Coût matière total : 48,68 €Coût matière par candidat : 6,08 €

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	2 / 2