

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

DATE : Lundi 21 mai 2012 Matin**SUJET n° 1****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous accueillez un stagiaire d'école hôtelière.

En prévision d'une manifestation proche, et afin de vérifier ses compétences, vous lui demandez de réaliser face à vous, la présentation, le débouchage et le service d'un vin effervescent.

Vous constatez les éventuelles erreurs commises et proposez une démarche standard visant à obtenir un service de qualité.



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

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 buffet disposant de tout le matériel nécessaire à la réalisation du service de vin effervescent
- Un élève jouant le rôle du stagiaire et devant commettre au moins 5 erreurs. Il ne doit pas quitter la salle pour communiquer les erreurs
- 5 erreurs à faire : faire du bruit en enlevant le bouchon, ne pas prévoir de glace dans le seau, ne pas essuyer la bouteille en servant le vin effervescent, donner des informations erronées sur le vin...
- Mise à disposition de la plaquette nationale.

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
2012	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 2012 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° 1**Date : Lundi 21 mai 2012 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	TOTAL	Observations
AOC Crémant (au choix du centre d'examens)	Blle	8	7,00	56,00	
Coût matière par candidat :				7,00 €	

SESSION 2012	EXAMEN BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Durée	30 min
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Coefficient	0,5
		Page	2/2