

**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      |

**DATE : Mardi 22 mai 2012 Matin****SUJET n° 3****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous constatez que votre dessert du mois les « Crêpes flambées au Grand-Marnier » se vend peu.

Vous décidez d'observer l'un de vos chefs de rang qui réalise et sert ce dessert à une table de deux clients.

Vous lui faites le compte-rendu de vos observations et proposez des solutions visant à améliorer la qualité de 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.

- Matériel nécessaire à la réalisation : table nappée et dressée pour 2 couverts, un guéridon ou une voiture de flambage et le matériel nécessaire au flambage des crêpes.
- Un élève joue le rôle de chef de rang et doit commettre au minimum 5 erreurs.
- Mise à disposition de la plaquette nationale.

Exemples d'erreurs : guéridon mal organisé, mauvais choix de produits, mauvais dosage, mauvaise présentation, hygiène non respectée, caramel brûlé, mauvaise technique...

**PRODUITS :** Voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

**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<br>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        | <b>1/2</b> |

**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**

| <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° 3****Date : Mardi 22 mai 2012 Matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| <b>ATELIER n° 4</b> | <b>ANNEXE n° 1</b> |
|---------------------|--------------------|

**Nombre de candidats : 8**

| DENRÉES       | Unités    | Quantités | Prix unit. | TOTAL  | Observations |
|---------------|-----------|-----------|------------|--------|--------------|
| Crêpes        | Pièce     | 48        | 0,10 €     | 4,80 € |              |
| Calvados      | Bouteille | 1         | 12 €       | 12 €   |              |
| Grand Marnier | Bouteille | 1         | 14 €       | 14 €   |              |
| Cognac        | Bouteille | 1         | 14 €       | 14 €   |              |
| Jus de pomme  | Bouteille | 1         | 2,50 €     | 2,50 € |              |
| Rhum          | Bouteille | 1         | 12 €       | 12 €   |              |
| Jus d'ananas  | Bouteille | 1         | 2,50 €     | 2,50 € |              |
| Sucre         | Kg        | 1         | 1 €        | 1 €    |              |
| Micro beurre  | Pièce     | 8         | 0,20 €     | 1,60 € |              |
| Citron        | Pièce     | 8         | 0,30 €     | 2,40 € |              |

Coût matières total : 66,80 €

Coût matières par candidat : 8,35 €

|         |   |             |            |
|---------|---|-------------|------------|
| 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        | <b>2/2</b> |