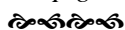


Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

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 : Mardi 22 mai 2012 Après-midi**SUJET n° 4****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous décidez de contrôler et d'évaluer la mise en place effectuée par votre brigade, à l'occasion d'un repas prestige qui sera servi dans un des salons. Vous effectuez le contrôle en présence d'un nouveau chef de rang qui réalise le dressage d'une table de 4 couverts pour le menu suivant :

Délices de canard au foie gras – AOC Coteaux du Layon 2008*Tourte au saumon de Brioude – AOC Petit Chablis 2008**Filet de bœuf charolais aux champignons - AOC Saint-Emilion 2007**Plateau de fromages affinés - AOC Saint-Pourçain 2009**Piquenchagne - Taittinger brut Cuvée Prestige**Eaux minérales - Café*

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation et proposez les solutions qui doivent permettre d'améliorer 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 :

- Un élève chef de rang
- Mise à disposition de la plaquette nationale.
- Matériel, linge et mobilier de restaurant
- Le centre d'examens veillera à mettre à disposition une table de 4 couverts, le matériel nécessaire pour le menu commandé
- Exemple d'erreurs du chef de rang : mauvais nappage, matériel sale, matériel mal disposé, mauvais couverts...).

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	1/1