

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 : Mercredi 23 mai 2012 Après midi**SUJET n° 6****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Vous êtes responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources ». Le bar de votre établissement ouvre ses portes dans 30 minutes. Vous effectuez aujourd'hui un contrôle de la mise en place et présentation de votre point de vente.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation à votre barman du jour et proposez des solutions visant à améliorer la qualité de l'offre.



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

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 au bar.

Un élève joue le rôle de barman.

Mise à disposition de la carte de bar issue de la plaquette.

Le bar doit présenter quelques erreurs et oublis.

Exemples d'erreurs : Carte et affichages non-conformes, matériels sales, bouteilles à mauvaise température, classement des bouteilles incohérent, tenue du barman incorrecte,...

- 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

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° 6**Date : Mercredi 23 mai 2012 Après midi****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
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €
Tequila	Bouteille	1	12,00		
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Crème de coco	Bouteille	1	12,00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Rye whiskey	Bouteille	1	14,60		
Calvados	Bouteille	1	12,19		
Cognac	Bouteille	1	10,67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67		
Porto rouge	Bouteille	1	9,14		
Kirsch	Bouteille	1	12,19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,21		
Jus d'ananas	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,52		
Tabasco	Flacon	1	4,50		
Fruits de saison	Kg	1	3,00		
Worcestershire sauce	Flacon	1	3,50		
Soda	Bouteille	1	1,52		
Schweppes Tonic	Bouteille	8	0,42		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	8	0,30		
Sel de céleri	Flacon	1	2,00		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04		
Angostura	Flacon	1	12,80		
Noix de muscade	Pièce	1	1,00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1,80		
Ananas frais	Pièce	1	2,00		
Œuf	Pièce	8	0,20		

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

Coût matières moyen par candidat :

1,60 à 2,40 €

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	2/2