

## 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

**DATE : Jeudi 24 mai 2012 Matin**

### **SUJET n° 7**

#### **ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous contrôlez un commis de salle qui réceptionne et contrôle le linge (à l'aide de l'annexe 2).

Vous en profitez pour vérifier également sa technique de nappage d'une table rectangle de 4 personnes et d'une table ronde de 4 personnes.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation au chef de rang et vous lui précisez vos exigences concernant cette 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
- Mise à disposition de la plaquette nationale.
- Un élève joue le rôle de commis de salle et doit commettre au minimum 5 erreurs. Il ne doit pas quitter la salle pendant la communication des erreurs.
- Matériel nécessaire à la réalisation : table rectangle et table ronde (4 couverts environ)
- Mettre à la disposition du candidat un **bon de commande de linge** du type de celui présenté en annexe 2, et conforme au linge du centre d'examens. Le linge correspondant sera mis à disposition avec des erreurs dans les quantités et des éléments non conformes.

Exemples d'erreurs : nappes tachées, mauvais repassage ou nappe froissée, mauvais sens de nappage, mauvais choix de pièce de linge, erreur de stock ...

**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	<b>1/3</b>

**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° 7****Date : Jeudi 24 mai 2012 Matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**  
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 4                  ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

<b>BON DE COMMANDE DE LINGE</b>		
<b>Désignation</b>	<b>Quantités à prévoir</b>	<b>Observations</b>
Nappes carrées	4	<b><u>Prévoir 2 fois ce stock de linge pour remplacer les pièces froissées.</u></b>
Nappes rectangles (4 couverts)	3	
Nappes de guéridons	4	
Napperons de tables rectangles (*)	3	
Napperons de guéridons (*)	4	
Molletons de tables carrées (*)	3	
Molletons de tables rectangles (*)	4	
Molletons de tables rondes (*)	4	
Molletons de guéridons (*)	4	
Serviettes clients ( <b>dont une usagée</b> )	20	
Torchons	9	

(\*) : Selon le mode de fonctionnement du centre d'examens

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>2/3</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° 7****Date : Jeudi 24 mai 2012 Matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**  
*(destinée aux candidats)***ATELIER n° 4    ANNEXE n° 2**

<b>Restaurant « Les Jardins de l'Empereur »</b>		DATE :	service midi service soir
Désignation	Quantités commandées	Quantités livrées	Observations
Nappes carrées	4		
Nappes rectangles (4 couverts)	4		
Nappes de guéridons	4		
Napperons de tables rectangles	4		
Napperons de guéridons	4		
Molletons de tables carrées	4		
Molletons de tables rectangles	4		
Molletons de tables rondes	4		
Molletons de guéridons	4		
Serviettes clients	20		
Torchons	10		
Visa :			

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>3/3</b>