

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 : Vendredi 25 mai 2012 Après-midi**SUJET n° 10****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez de contrôler et d'évaluer la mise en place de la pause classique pour 10 personnes effectuée par votre chef de rang.

Après avoir évalué la prestation, vous faites des commentaires au chef de rang en justifiant vos observations et en lui proposant une démarche standard.



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

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 de l'épreuve.
- Un élève jouant le rôle de chef de rang et devant commettre au moins 5 erreurs. Il ne doit pas quitter la salle pour communiquer les erreurs.
- Exemples d'erreurs (5 minimum) : erreur de marque d'eau minérale (Badoit en place Vichy Célestins), matériel sale, matériel non adapté, matériel oublié, mauvais nappage, pas de décoration florale, peu d'ingrédients...
- 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° 10**Date : Vendredi 25 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
Mini viennoiseries	Pièce	30	0,30 €	9,00 €	
Sachets de thé variés	Pièce	12	0,15 €	1,80 €	
Jus d'orange	Litre	2	2,10 €	4,20 €	
Jus de pamplemousse	Litre	1	2,30 €	2,30 €	
Sucre morceaux enveloppés	kg	1	1,80 €	1,80 €	
Eau minérale plate (Volvic)	Litre	2	1,10 €	2,20 €	
Eau minérale gazeuse (Badoit)	Litre	1	1,50 €	1,50 €	
Café	Litre	1	4,00 €	4,00 €	
Lait	Litre	1	1,00 €	1,00 €	
Citrons	Pièce	2	0,30 €	0,60 €	
Décoration florale	Pièce	1			

Coût matière total :

28,40 €

Coût matière par candidat :

3,55 €

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