

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 Après-midi**SUJET n° 8****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'évaluer et de contrôler le travail de votre chef de rang concernant la réalisation d'un « steak flambé au poivre ».

Vous lui demandez de prendre la commande et de réaliser cette prestation pour deux clients.

Vous lui 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
- Matériels, linge et mobilier de restaurant
- Table dressée pour 2 couverts, guéridon de service
- Le commis devra commettre au moins 5 erreurs (matériel sale, mauvaise prise de commande, pas d'appoint de cuisson, mauvaise technique de réalisation, mauvaise utilisation du guéridon, non respect de la préséance...).
- - 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° 8**Date : Jeudi 24 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 unit.	TOTAL	Observations
Steaks	Pièce	16	3,00 €	48,00 €	Les steaks doivent être recouverts de mignonette et sautés, puis envoyés dans le poêlon de service.
Beurre	Kg	0,25	8,35 €	2,08 €	
Porto	Bouteille	0,5	9,00 €	4,50 €	
Armagnac ou Cognac	Bouteille	0,5	12,50 €	6,25 €	
Vin blanc sec	Bouteille	0,5	2,00 €	1,00 €	
Crème liquide	Litre	0,5	4,50 €	2,25 €	À part, sur un plat de service, le fond de veau, le beurre et la crème.
Poivre mignonette	Pot	1	9,00 €	9,00 €	
Moutarde, sel, poivre	PM				
Fond de veau lié	Litre	2	3,00 €	6,00 €	

Coût matières total :	79,08 €
Coût matières moyen par candidat :	9,89 €

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