

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 Matin**SUJET n° 9****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez de contrôler le travail du commis chargé de la mise en place et du service d'un plateau de petits déjeuners à servir en chambre pour la commande suivante :

- 1 thé au lait
- 1 café au lait

Vous lui faites le compte-rendu de votre évaluation en lui apportant vos solutions et en lui fixant des objectifs à atteindre.

**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 peut se dérouler en office ou au bar.

- Mise à disposition de la plaquette nationale.
- matériels et produits de cafétéria (tasses, sucriers, théières,...).
- un élève joue le rôle de commis et doit commettre au minimum 5 erreurs. Il ne doit pas quitter la salle pendant la communication des erreurs.

Exemples d'erreurs : mauvaise mise en place du plateau (la veille), hygiène non respectée, mauvais choix de produits, mauvais dosage, mauvaise présentation, plateau ou verrerie sale...

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° 9**Date : Vendredi 25 mai 2012 Matin****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
Café Thermos	Litre	2,5	1,50	3,75	Le journal sera à une date antérieure, ce qui constituera une erreur
Thé Thermos	Litre	2,5	1,20	3,00	
Sucre	Kg	32	6,50	3,25	
Mini viennoiseries	Pièce	16	0,70	22,4	
Confitures dosette	Pièce	16	0,20	3,2	
Miel dose	Pièce	16	0,40	6,40	
Micro beurre	Pièce	1	PM	-	
Jus d'orange	Litre	1	1,50	1,50	
Lait	Litre	2	1,30	1,30	
Citrons	Pièce	2	0,40	0,80	
Journal	Pièce	1	1,00	1,00	

Coût matières total : 36,60 €Coût matières par candidat : 4,57 €

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