

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

En qualité de sommelier du restaurant « l'ESTAMINET », vous observez et évaluez l'ouverture d'une bouteille de vin rouge en panier effectuée par votre commis.

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation aux membres du jury, hors de la présence du commis. Vous évoquez 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 interrogateurs 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.

- Matériel nécessaire à la réalisation : guéridon, panier à vin, tout matériel nécessaire à l'ouverture d'un vin rouge en panier.
- Un élève joue le rôle de chef de rang et doit commettre au minimum 5 erreurs.

Exemples d'erreurs : non respect de la capsule ou de l'étiquette du vin, mauvaise présentation, hygiène non respectée, mauvaise technique...

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 |
| 2008 | 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° 5**Date : Mercredi 21 mai 2008 matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**

| | |
|---------------------|--------------------|
| ATELIER n° 4 | ANNEXE n° 1 |
|---------------------|--------------------|

Nombre de candidats : 8

| DENRÉES | Unités | Quantités | Prix Unit. | TOTAL | Observations |
|--------------------|--------|-----------|------------|-------|--------------|
| AOC Bordeaux rouge | Btlle | 8 | 5.00 | 40.00 | |

Coût matière total :

| |
|---------|
| 40.00 € |
|---------|

Coût matière par candidat :

| |
|--------|
| 5.00 € |
|--------|

| | | | |
|---------|---|-------------|------------|
| SESSION | EXAMEN | Durée | 30 min |
| 2008 | 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 |