

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

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « LILLE-EUROPE », vous décidez d'évaluer et contrôler la mise en place effectuée par votre brigade, à l'occasion d'un repas commandé dans un des salons.

Vous effectuez ce contrôle sur une table de 4 couverts, dressée pour le menu ci-dessous, en présence d'un nouveau chef de rang.

Poêlée de boudin blanc à l'effilochée d'endives
 Grenadin de veau poêlé, crème de laitue aux amandes
 Toast au maroilles sur lit de salade
 Crumble aux pommes et au pain d'épices caramélisé
AOC Quincy blanc 2005 Jérôme de la Chaise
AOC Chinon rouge 2003 M.Fontaine
Eaux minérales - Café

Vous faites le compte-rendu de votre évaluation aux membres du jury, hors de la présence du chef de rang. 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 :

Prévoir :

- Un élève chef de rang
- Matériel, linge et mobilier de restaurant
- Le centre d'examens veillera à mettre à disposition une table de 4 en mise en place banquet, pour le menu commandé, en commettant au moins 5 erreurs (mauvais nappage, matériel sale, matériel mal disposé, mauvais couverts.....).

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	1/1