

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

Vous êtes responsable des manifestations et banquets de votre établissement « LILLE EUROPE ».

Un cocktail apéritif pour 15 personnes, avec service au buffet, est prévu ce soir.

Vous contrôlez la mise en œuvre des techniques de nappage et dressage du buffet de votre chef de rang.

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 :**

Mise à disposition du mobilier, du linge et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation.

Prévoir quelques éléments de décor pour le buffet.

L'épreuve doit se dérouler dans une salle de restaurant avec une table rectangulaire de 4 personnes, servant de buffet (les produits et matériels sont à disposition du candidat sur une table à côté).

Prévoir un élève, jouant le rôle du chef de rang.

Par souci d'économie, vous n'envisagez pas d'ouvrir les bouteilles.

**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	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 4****Date : Mardi 20 mai 2008 après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**

<b>ATELIER n° 4</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Vermouth rouge	Bouteille	1	(1)	(1)	(1) Les bouteilles ne seront pas ouvertes
Anisé	Bouteille	1			
Whisky	Bouteille	1			
Champagne brut	Bouteille	1			
Jus d'orange	Bouteille	1			
Eaux minérales plates	Bouteille	1			
Amuses bouches (canapés, feuilletés..)	Pièce	30	0.40	12.00	
Chips	Paquet	1	1.00	1.00	
Olives vertes	Boîte	1	2.00	2.00	
Assortiment fruits secs	Paquet	1	2.00	2.00	

Coût matière total :

17.00 €

Coût matière par candidat :

2.12 €

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	<b>2/2</b>