

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

Responsable de la restauration à l'hôtel « l'ESTAMINET », vous décidez d'évaluer et de contrôler le travail effectué au bar lors de la réalisation de cocktails.

Vous contrôlez le commis de bar qui réalise un cocktail ALEXANDER pour deux personnes.

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 se déroule au bar ou dans la salle de restaurant.

Prévoir :

- Matériel nécessaire à la réalisation du cocktail.

- Un élève joue le rôle de commis de bar et devra commettre 5 erreurs en accord avec le membre du jury. (Exemples d'erreurs : Non respect des dosages, mauvais choix de verre, mauvais choix de produits, 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	<b>1/2</b>

**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 23 mai 2008 matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11.43		Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €.
Tequila	Bouteille	1	12.00		
Vodka	Bouteille	1	11.00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12.19		
Cointreau	Bouteille	1	12.95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12.95		
Malibu	Bouteille	1	12.00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7.62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9.90		
Campari	Bouteille	1	11.43		
Crème de Cassis	Bouteille	1	6.55		
Liqueur d'abricot	Bouteille	1	12.19		
Cognac	Bouteille	1	10.67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10.67		
Porto rouge	Bouteille	1	9.14		
Kirsch	Bouteille	1	12.19		
Cherry brandy	Bouteille	1	12.19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10.67		
Rhum brun	Bouteille	1	12.19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18.29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2.09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1.75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2.77		
Jus d'oranges	Litre	1	1.06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1.21		
Jus d'ananas	Litre	1	1.52		
Jus de citron	Litre	1	1.52		
Jus de pomme	Litre	1	1.52		
Jus de Tomate	Litre	1	1.87		
Jus de Raisin	Litre	1	1.52		
Soda	Bouteille	1	1.52		
Crème de coco	Boîte 4/4	4	3.50		
Oranges	Pièce	2	0.30		
Citrons jaunes	Pièce	4	0.30		
Citrons verts	Pièce	10	0.80		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1.21		
Carambole	Pièce	2	0.80		
Physalis	Barquette 200grs	1	1.50		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angustura	Flacon	1	12.80		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1.80		
Coût matières total		Produits du bar mis à disposition			

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