

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

Maître d'hôtel au restaurant « L'ESTAMINET », vous vérifiez le travail d'un de vos chefs de rang, qui réalise devant vous des pêches flambées pour deux personnes.

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 :**

L'épreuve doit se dérouler en salle de restaurant.

- Matériel nécessaire à la réalisation : table nappée et dressée pour 2 couverts, un guéridon et le matériel et mobilier nécessaire à la réalisation de cette prestation.

- Un élève joue le rôle de chef de rang et doit commettre au minimum 5 erreurs.

**Exemples d'erreurs :** mauvais choix de produits, trop d'alcool, caramel court, trop coloré, mauvais flambage, 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**

<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° 6****Date : Mercredi 21 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 Unit.	TOTAL	Observations
Pêches au sirop	Boîte 4/4	4	1.42	5.68	
Sucre en poudre	Kg	1	1.53	1.53	
Beurre	Kg	0.250	4.00	1.00	
Citron	Pièce	8	0.30	2.40	
Jus d'orange	Litre	1	1.50	1.50	
Feuilles de menthe	Botte	1	1.50	1.50	
Grand Marnier	Bouteille	0.25	12.95	3.24	
Kirsch	Bouteille	0.25	12.00	3.00	
Cointreau	Bouteille	0.25	15.00	3.75	
Cognac	Bouteille	0.25	12.00	3.00	

Coût matière total	:	<b>26.60 €</b>
--------------------	---	----------------

Coût matière par candidat	:	<b>3.33 €</b>
---------------------------	---	---------------

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>