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

MERCREDI 21 MAI 2014 – APRÈS-MIDI

SUJET n° 4

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources ».

Afin de terminer le parcours de formation interne du chef de rang « stagiaire » que vous avez accueilli il y a un mois maintenant, vous effectuez aujourd'hui l'observation et l'évaluation de la préparation d'un plateau **petit-déjeuner complet** pour une personne :

Chambre 205 / Monsieur SIMEONI
Café noir – Jus de pamplemousse

Vous faites le compte rendu de votre évaluation auprès du nouveau chef de rang et proposez les solutions qui lui permettront d'améliorer son niveau de performance dans ce domaine.

✂ -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

- **Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.**
- **Les ateliers d'un même numéro 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 de l'interrogateur du sujet du candidat.**
- **Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.**

Conditions de réalisation :

- Mise à disposition du mobilier : une table pour le jury, un guéridon nappé, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une mise en place de plateau petit déjeuner.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : tasse froide, matériel ébréché, oubli d'un élément, serviette sale, boisson à mauvaise température,…

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

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

Date : MERCREDI 21 MAI 2014 - APRÈS-MIDI

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre
(destinée aux membres du jury)

ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unit	TOTAL	Observations
Lait	Litre	1	0,70	0,70	
Mini-confitures	Pièce	4	0,10	0,40	
Café en thermos	Litre	2	1,00	2,00	
Petit pain	Pièce	4	0,25	1,00	
Viennoiserie	Pièce	4	0,40	1,60	
Yaourts	Pièce	2	0,30	0,60	
Micro-beurre	Pièce	5	0,10	0,50	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,20	1,20	
Sucre morceaux	Pièce	10	0,005	0,05	
Sucre semoule dosette	Pièce	4	0,01	0,04	
Fleurs	Soliflore	1	4,90	4,90	

Coût matières total : 12,99 €

Coût matières par candidat : 1,62 €

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