

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

VENDREDI 23 MAI 2014 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 8****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'évaluer et de contrôler la réalisation par un chef de rang de pêches flambées pour deux personnes.

Vous faites le compte rendu de votre évaluation auprès du chef de rang et vous évoquez avec lui les solutions qui lui permettront 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 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 buffet non nappé, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une technique de flambage sucré.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : mauvaise organisation du guéridon, caramel peu coloré, fruits non caramélisés, oubli de flambage, mauvais dressage...

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
2014	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	1/2

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° 8**DATE : VENDREDI 23 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 unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Pêche au sirop	Boite 4/4	4	3,00	12,00	
Sucre poudre	Kg	1	1,72	1,72	
Cointreau	Bouteille	0,5	18,00	9,00	
Cognac	Bouteille	0,5	13,00	6,50	
Jus d'orange	Litre	1	4,00	4,00	
Menthe fraîche	Botte	1	3,40	3,40	
Citron jaune	Pièce	4	0,30	1,20	

Coût matières total : 37,82 €Coût matières par candidat : 4,72 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2014	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