

## HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

### 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 27 MAI 2015 - APRÈS-MIDI**

### **SUJET n° 4**

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

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous avez constaté des pertes et du gaspillage sur les produits de petits déjeuners servis au buffet.

Vous intervenez auprès du chef de rang en charge du petit déjeuner afin de vérifier la mise en place du buffet.

Vous lui faites le compte-rendu de vos observations et proposez des solutions visant à améliorer la qualité de 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, une table dressée pour deux couverts et un guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées nécessaires pour la réalisation d'une technique de mise en place.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : pas d'assiettes sur le buffet, non mise au frais des yaourts et du beurre, nappage mal effectué, des couverts sur le buffet qui ne sont pas utiles (couverts à poisson par exemple), ...

**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
2015	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>

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

**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****MERCREDI 27 MAI 2015 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**  
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Pain	Boule	20	0,50	10,00	
Viennoiserie (3 sortes différentes)	Pièce	20	0,30	6,00	
Céréales	Boîte	3	2,80	8,40	
Confitures portions individuelles	Carton	1	8,00	8,00	
Beurre Micropain	Carton	1	8,50	8,50	
Yaourts	Lot de 4	2	2,20	4,40	
Compotes portions individuelles	Lot de 4	2	2,00	4,00	
Jus d'orange	Litre	1	3,20	3,20	
Thermos d'eau chaude					
Sélection de sachets de thé et infusion	PM	PM	0,50	0,50	
Lait	Litre				
Thermos de café	Litre	1	0,75	0,75	
		1	1,00	1,00	

**Coût matière :****54,45 €****Coût matière par candidat****6,80 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2015	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>