

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2016 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

MARDI 17 MAI 2016 – APRÈS-MIDI

SUJET n° 2

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous souhaitez évaluer la qualité d'exécution de vos collaborateurs pour la réalisation du dessert proposé en suggestion : les pêches flambées.

Vous avez convoqué l'un de vos chefs de rang afin de contrôler la réalisation de ce dessert pour deux clients.

Vous lui faites le compte rendu de vos observations et proposez si nécessaire 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'un dessert flambé.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : absence d'argumentation du dessert, alcool de flambage non approprié, hygiène non respectée, fruits non caramélisés, assiette de dressage non adaptée...

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
2016	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

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2016 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

Sujet n° 2**MARDI 17 MAI 2016 – 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	Total	Observations
Pêches au sirop 4/4	Boîte	4	0,90	3,60	Tous les produits ne seront pas utilisés.
Grand Marnier	Bouteille	0,5	21,00	10,50	
Rhum brun	Bouteille	0,5	11,50	5,75	
Cognac	Bouteille	0,5	10,50	5,25	
Glace vanille	Litre	2	3,00	6,00	
Citron	Pièce	8	0,30	2,40	
Jus d'orange	Litre	1	1,50	1,50	
Sucre en poudre	Kg	2	1,20	2,40	
Menthe fraîche	Botte	1	1,80	1,80	
Beurre	Kg	0,50	5,00	2,50	

Coût matière total :**41,70 €****Coût matière par candidat :****5,21 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2016	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