

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

LUNDI 23 MAI 2016 – MATIN

SUJET n° 9

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'évaluer et de contrôler la réalisation du cocktail « Pussy Foot » effectué par un barman.

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.**
- Mise à disposition du mobilier : une table pour le jury, situation se déroulant au bar ou sur un buffet, un buffet pour le matériel et les denrées nécessaires pour la réalisation de cocktail.
- Un élève barman qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : absence de présentation du cocktail, verre sale, hygiène non respectée, ordre de service non respecté, mauvais dosage...

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	1/1

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° 9**LUNDI 23 MAI 2016 – MATIN****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
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un cocktail est de 1,20 €.
Tequila	Bouteille	1	12,00		
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Malibu	Bouteille	1	12,00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Calvados	Bouteille	1	12,19		
Cognac VS	Bouteille	1	10,67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67		
Porto rouge	Bouteille	1	9,14		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,06		
Jus de pamplemousse rose	Litre	1	1,21		
Jus d'ananas	Litre	1	1,52		
Jus de citron	Litre	1	1,52		
Jus de pomme	Litre	1	1,52		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Tonic	Bouteille	1	0,95		
Eau pétillante	Bouteille	1	0,95		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	8	0,30		
Citrons verts	Pièce	8	0,80		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04		
Angostura	Flacon	1	12,80		
Noix de muscade	Pièce	1	1,00		
Œufs	Pièce	8	0,20		
Menthe fraîche	Botte	1	1,80		

Coût matière total : Produits du bar mis à disposition**Coût matière moyen par candidat :** **2,40 €**

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