

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

JEUDI 19 MAI 2016 – MATIN

SUJET n° 5

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez d'observer et de contrôler l'un de vos chefs de rang qui réalise le décantage et le service d'un vin rouge.

Vous lui faites le compte rendu de vos observations et vous lui proposez éventuellement des solutions visant à améliorer la qualité de sa 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 sommellerie.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : manipulation brutale du panier avec la bouteille, manque de maîtrise sur le débouchage, goulot non essuyé, bougie éteinte, tâches, transfert du vin trop rapide....

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° 5**JEUDI 19 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 Unit.	TOTAL	Observations
AOC Madiran	Bouteille	8	7,00	56,00	

Coût matière total :**56,00 €****Coût matière par candidat :****7,00 €**

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