

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° 12**Date : MERCREDI 24 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****ATELIER n° 4 : Contrôle- évaluation**

Responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous avez constaté de nombreuses erreurs dans le service des vins effervescents.

Vous décidez d'évaluer votre chef de rang sur l'ouverture et le service d'une bouteille de Crémant de Limoux à une table de deux couverts.

Vous faites le compte rendu de sa prestation en lui précisant vos exigences.

✂ -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette production 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 de la plaquette.

Conditions de réalisation :

- 1 table nappée et dressée mise en place « à la carte » pour deux couverts
- 1 guéridon nappé
- 1 console annexée avec divers matériel mis à disposition : seaux et assiettes supports de tailles diverses, linge, stand à vin, verrerie diverse...
- 1 élève chef de rang qui fera au moins 5 erreurs.

Exemples d'erreurs :

Mauvais choix de verrerie, non présentation de la bouteille, ne fait pas goûter, mauvaise quantité dans le verre, problème de température de service, fait « sauter » le bouchon...

Produits : voir fiche technique 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
2017	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° 12**Date : MERCREDI 24 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL	Observations
AOC/AOP Crémant de Limoux	Bouteille	8	6,00 €	48,00 €	

Coût matières total :

48,00 €

Coût matières par candidat :

6,00 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2017	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