

## HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 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° 3

**Date : JEUDI 18 MAI 2017 - MATIN**

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

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « La Sirène », vous décidez de vérifier les compétences de votre nouveau chef de rang concernant le service du fromage au plateau.

Vous lui demandez de réaliser le service d'une assiette de fromage à la table d'un client.

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 indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats

#### **Conditions de réalisation :**

- Mise à disposition du mobilier et du matériel : une table pour le jury, une table dressée pour deux couverts et un guéridon, une console ou un buffet, le matériel nécessaire au service du fromage.
- Le plateau de fromages est déjà dressé
- Une balance
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : découpe non conforme pour l'un des fromages, quantité des portions servies, produit d'accompagnement manquant, connaissance des produits non conforme, un même couteau pour découper les fromages de différentes familles....

**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
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	<b>1/2</b>

**HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 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° 3****Date : JEUDI 18 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 4      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unitaire	TOTAL	Observations
Morbier	Kg	0,5	12,00	6,00 €	
Beaufort	Kg	0,5	18,00	9,00 €	
Livarot	Pièce	2	7,00	14,00 €	
Crottin de Chavignol	Pièce	4	1,50	6,00 €	
Bleu d'Auvergne	Kg	0,5	9,00	4,50 €	
Brie de Meaux	Pièce	2	2,00	4,00 €	
Pain de campagne tranché	Pièce	1	2,00	2,00 €	
Beurre	Kg	0,250	8,00	2,00 €	
Raisins secs blonds	Kg	0,150	5,00	0,75 €	

Coût matières total : **48,25 €**Coût matières par candidat : **6,03 €**

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	<b>2/2</b>