

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° 8

Date : LUNDI 22 MAI 2017 – APRÈS-MIDI

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « La Sirène », vous décidez de contrôler votre nouveau barman lors de la prise de commande, de la préparation et du service de deux apéritifs classiques.

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.

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 une réalisation d'une technique de bar.
- **Les membres du jury commanderont 1 Ricard et 1 scotch whisky.**
- Un élève de bar qui devra commettre au moins 5 erreurs.
- Exemples d'erreurs : Matériel sale, mauvais dosage, anisé servi directement avec de l'eau non fraîche, service sans plateau, pas de glace apportée aux clients...
- **Mise à disposition de la carte de bar de la plaquette en 2 exemplaires.**

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 1**.

Critères d'évaluation :

| Atelier 4 : CONTROLE - ÉVALUATION | CRITÈRES D'ÉVALUATION |
|--|--|
| Evaluation et/ou contrôle | Capacité à analyser une situation ou capacité à évaluer la qualité de produits ou matériels |
| Méthode et/ou techniques mises en œuvre | Méthodologie de contrôle ou d'évaluation de qualité Observation, analyse comparative, dégustation |
| Connaissances professionnelles | Connaissances 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 |

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° 8**Date : LUNDI 22 MAI 2017 – APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8 personnes**

| DENRÉES | Unité | Quantité | Prix unitaire | Total | Observations |
|----------------|--------------|-----------------|----------------------|--------------|---------------------|
| Scotch whisky | Bouteille | 1 | 12,00 | 12,00 | |
| Ricard | Bouteille | 1 | 18,00 | 18,00 | |

Coût matières total : **30,00 €**Coût matières par candidat : **3,75 €**

| | | | |
|-----------------|---|-------------|------------|
| SESSION 2017 | EXAMEN BTS Hôtellerie-Restauration Option B - Art culinaire, art de la table et du service | Durée | 30 min |
| ÉPREUVE | Épreuve pratique de Service et commercialisation | Coefficient | 0,5 |
| | | Page | 2/2 |