

## 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° 9

**Date : MARDI 23 MAI 2017 - MATIN**

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

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous décidez de contrôler le travail de votre nouveau barman. Vous lui demandez de réaliser et de servir le cocktail Dry Martini à une table de deux personnes.

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 pour deux nappée et dressée à la carte et un bar complet.
- Matériel de bar.
- Un élève barman qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : erreur de matériel, ne contrôle pas la propreté du matériel utilisé, erreur d'ingrédients, mauvais dosage, non respect des règles d'hygiène, mauvais port du plateau, service par la gauche...

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

### **Critères d'évaluation :**

Atelier 4 : CONTROLE - ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Évaluation 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° 9****Date : MARDI 23 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8 personnes**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un cocktail est de 1,25 €  Coût moyen par candidat : 2,50 €
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Cognac	Bouteille	1	10,67		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Scotch Whisky	Bouteille	1	11,67		
Crème de cacao brun	Bouteille	1	15,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Vermouth rouge	Bouteille	1	9,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Limonade	Litre	1	3,18		
Soda	Litre	1	1,52		
Tonic	Litre	1	1,45		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop d'Orgeat	Bouteille	1	2,35		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,26		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,35		
Jus d'ananas	Litre	1	1,62		
Jus de citron	Litre	1	1,62		
Jus de cranberry	Litre	1	1,62		
Jus de tomate	Litre	1	1,97		
Nectar de passion	Bouteille	1	3,80		
Lait de coco	Brique	1	3,50		
Ananas frais	Pièce	1	2,50		
Oranges	Pièce	4	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	5	0,30		
Citrons verts	Pièce	8	0,80		
Menthe Fraiche	Botte	1	1,80		
Olives vertes	Bocal	1	2,20		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Tabasco	Flacon	1	2,61		
Worcestershire sauce	Flacon	1	2,42		
Sel de céleri	Pièce	1	1,95		
Angostura	Flacon	1	20,58		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Crème fraîche liquide	Litre	0,5	3,04		
Coût matières total :			Produits du bar mis à disposition		

SESSION 2017	EXAMEN	Durée	30 min
	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