

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente – commercialisation	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° 6**Date : VENDREDI 19 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de chef sommelier au restaurant « L'Aigle », vous contrôlez le travail d'un nouveau sommelier qui réalise la décantation et le service d'un vin rouge à une table de deux clients.

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 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 :

- Créer une situation de restaurant.
- Mobilier, linge et matériel nécessaire au service des vins, une table dressée de 2 couverts.
- Un guéridon nappé.
- Un élève qui devra commettre au moins 5 erreurs.
- **Exemple d'erreurs :** bougie trop près du goulot et/ou mal placée, ne laisse pas le bouchon aux clients, tâches sur le guéridon, trop d'aération du vin, service du vin dans le verre à eau, ne goûte pas le vin avant de le décanter, ne fait pas goûter le vin...

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,
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

SESSIO N	EXAMEN BTS Hôtellerie – Restauration Option B - Art culinaire, arts de la table et du service	Durée	30 min
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Coefficient	0,5
		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 – commercialisation	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° 6

Date : VENDREDI 19 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	TOTAL	Observations
AOP/AOC Madiran	Bouteille	8	9,00 €	72,00 €	

Coût matières total : **72,00 €**

Coût matières par candidat : **9,00 €**

SESSIO N	EXAMEN BTS Hôtellerie – Restauration Option B - Art culinaire, arts de la table et du service	Durée	30 min
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Coefficient	0,5
		Page	2/2