

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 : le mardi 29 mai 2018 - matin****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous constatez que la mise en place la veille des plateaux de petits déjeuners servis dans les chambres n'est pas satisfaisante et retarde le service du lendemain matin.

Vous demandez à votre chef de rang de faire la mise en place d'un plateau de petit déjeuner continental pour deux personnes pour le petit déjeuner du lendemain.

Vous lui faites le compte rendu de vos observations et appréciation et fixez les exigences concernant les procédures à respecter 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 donc indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction 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 :

- Plaquette nationale mise à disposition par le chef de centre d'examens en plusieurs exemplaires.
- Mise à disposition d'une table pour le jury, une console ou un buffet pour le matériel et le linge nécessaire à la mise en place de deux plateaux de petit déjeuner (plateaux de 1 ou 2 personnes, tasses et sous-tasses, couverts, panières, assiettes, verres, pots à café, thé et lait, ...).
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq : choix du matériel et propreté, quantité et choix des produits, disposition sur le plateau, manque d'organisation, oublis de matériel, résultat final, etc...
- 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
2018	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 2018 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 : le mardi 29 mai 2018 - matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**
*(destinée aux membres du jury)***ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €
Micro beurre	Pièce	10	0,005	0,05
Sucre enveloppé	Pièce	10	0,005	0,05
Sucre dosette	Pièce	10	0,01	0,10
Confitures individuelles	Pièce	6	0,1	0,60
Coût matières total				0,80 €
Coût matières par candidat				0,10 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2018	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