

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 : le lundi 28 mai 2018 - après-midi****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable du bar de l'hôtel La Sirène, vous évaluez aujourd'hui votre barman/barmaid qui commence à ce nouveau poste.

Vous lui demandez de réaliser deux « Red Lion ».

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 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 :

- Plaque nationale mise à disposition par le chef de centre d'examens en plusieurs exemplaires.
- 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 la réalisation d'une technique de bar.
- Un élève barman qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : erreur sur la verrerie utilisée, sur les produits et dosages utilisés, technique de réalisation non conforme, manque d'organisation, propreté du matériel utilisé, 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 |

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 : le lundi 28 mai 2018 après-midi****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 | TOTAL | Observations |
|----------------------------|----------------------------------|-----------|---------------|-----------------------------------|--|
| Gin | Bouteille | 1 | 11,43 | | Le coût moyen d'un cocktail est de 1,20 €. |
| Tequila | Bouteille | 1 | 12,00 | | |
| Vodka | Bouteille | 1 | 11,00 | | |
| Curaçao bleu | Bouteille | 1 | 12,19 | | |
| Crème de cacao brune | Bouteille | 1 | 11,77 | | |
| Cointreau | Bouteille | 1 | 12,95 | | |
| Grand Marnier Cordon Rouge | Bouteille | 1 | 12,95 | | |
| Malibu | Bouteille | 1 | 12,00 | | |
| Vermouth rouge | Bouteille | 1 | 7,62 | | |
| Vermouth dry | Bouteille | 1 | 9,90 | | |
| Campari | Bouteille | 1 | 11,43 | | |
| Calvados | Bouteille | 1 | 12,19 | | |
| Cognac VS | Bouteille | 1 | 10,67 | | |
| Scotch whisky | Bouteille | 1 | 10,67 | | |
| Porto rouge | Bouteille | 1 | 9,14 | | |
| Rhum blanc | Bouteille | 1 | 10,67 | | |
| Rhum brun | Bouteille | 1 | 12,19 | | |
| Cerises à l'eau de vie | Bocal | 1 | 18,29 | | |
| Sirop de grenadine | Bouteille | 1 | 2,09 | | |
| Sirop de menthe | Bouteille | 1 | 1,75 | | |
| Sirop de sucre de canne | Bouteille | 1 | 2,77 | | |
| Jus d'orange | Litre | 1 | 1,06 | | |
| Jus de pamplemousse rose | Litre | 1 | 1,21 | | |
| Jus d'ananas | Litre | 1 | 1,52 | | |
| Jus de citron | Litre | 1 | 1,52 | | |
| Jus de pomme | Litre | 1 | 1,52 | | |
| Jus de raisin | Litre | 1 | 1,52 | | |
| Tonic | Bouteille | 1 | 0,95 | | |
| Eau pétillante | Bouteille | 1 | 0,95 | | |
| Oranges | Pièce | 2 | 0,30 | | |
| Citrons jaunes | Pièce | 8 | 0,30 | | |
| Citrons verts | Pièce | 8 | 0,80 | | |
| Sucre en poudre | Kg | 0,200 | 1,21 | | |
| Crème fraîche | Litre | 0,5 | 3,04 | | |
| Angostura | Flacon | 1 | 12,80 | | |
| Noix de muscade | Pièce | 1 | 1,00 | | |
| Œufs | Pièce | 8 | 0,20 | | |
| Menthe fraîche | Botte | 1 | 1,80 | | |
| | Coût matières total | | | Produits du bar mis à disposition | |
| | Coût matières moyen par candidat | | | 2,40 € | |

| 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 |