

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° 4

Date : le jeudi 24 mai 2018 - après-midi

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous accueillez cet été un chef de rang saisonnier, vous souhaitez vérifier ses compétences avant le début de la saison.

Vous lui demandez de dresser une table de quatre couverts « à la carte » (nappage, préparation du matériel et mise en place).

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 :

- Plaquette 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 non dressée pour quatre couverts et un guéridon, une console ou un buffet pour le matériel nécessaire pour la réalisation d'une technique de mise en place.
- Un élève chef de rang saisonnier qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : mauvais nappage, matériel sale, matériel mal disposé, mauvais couverts, etc...

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	1/1