

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° 2**Date : Mercredi 23 mai 2018 - après-midi****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous décidez d'évaluer et contrôler votre chef de rang lors d'un service de deux assiettes de fromages à partir d'un plateau et vendues à la carte.

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, un buffet pour le matériel et les denrées nécessaires pour le service du fromage (plateau, assiettes, couverts...)
- Un élève jouant le rôle de chef de rang qui commettra 5 erreurs au moins.
- Exemples d'erreurs : utilisation de matériel sale, ébréché, mauvaise découpe des fromages, grammage incohérent, non respect de la commande client, 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° 2**Date : Mercredi 23 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 en €	TOTAL EN €
AOC Camembert de Normandie	P	2	3,50	7,00
AOC Crottin de Chavignol	P	4	2,50	10,00
AOC Cantal	Kg	0,500	16,50	8,25
AOC Bleu d'Auvergne	Kg	0,500	14,00	7,00
AOC Livarot	P	2	4,00	8,00
Pommes	Kg	1	1,50	1,50
Noix non décortiquées	Kg	0,200	18,00	3,60
Miel	Kg	0,100	5,00	0,50
Beurre	Kg	0,250	6,50	1,60
Coût matières total				47,45 €
Coût matières par candidat				5,93 €

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