

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 10****Date : le mardi 29 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 la mise en place d'un buffet de pause du matin effectuée par votre chef de rang pour un séminaire VIP de 10 personnes.

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, un buffet ou des tables et le matériel et les denrées nécessaires pour la réalisation d'une mise en place de pause.
- Un élève chef de rang qui devra commettre au moins cinq. Exemples d'erreurs : juponnage mal fait, matériel sale, matériel mal disposé ou en nombre insuffisant, verre ou tasse ébréchée, sucriers vides,....

**PRODUITS** : voir fiche technique jointe en annexe 1.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 4 : CONTRÔLE - ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
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	<b>1/2</b>

**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**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 10****Date : le mardi 29 mai 2018 - après-midi****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**  
*(destinée aux membres du jury)*

<b>ATELIER n° 4</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Viennoiseries (3 sortes)	Pièce	30	0,30	9,00	
Eau minérale gazeuse	Litre	1	1,30	1,30	
Eau minérale plate	Litre	2	1,10	1,10	
Brioche tranchée	Pièce	1	2,80	2,80	
Serviettes en papier	PM	PM	PM	PM	
Compotes portions individuelles	Lot de 4	1	2,00	2,00	
Sucre en morceaux enveloppés	kg	0,100	1,80	0,18	
Jus orange	Litre	2	2,10	4,20	
Jus de pamplemousse	Litre	1	2,30	2,30	
Thermos d'eau chaude	PM	PM	PM	PM	
Sélection de thés et d'infusions	PM	PM	0,50	0,50	
Lait	Litre	1	1,00	1,00	
Thermos de café	PM	PM	1,00	1,00	
Décoration florale	Pièce	2	Au choix du centre d'examen		
<b>Coût matières total</b>				<b>15,08 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>2,00 €</b>	

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	<b>2/2</b>