

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2019 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° 1

Date :

ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel La Sirène, vous accueillez un stagiaire pour trois mois.

Afin d'améliorer le service des vins en général dans le restaurant « l'Aigle », vous lui demandez de réaliser devant vous, la présentation, le débouchage et le service d'un vin effervescent pour deux 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 :

- 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 sommellerie.
- Un élève commis sommelier qui devra commettre au moins cinq erreurs.
- Exemples d'erreurs : erreur sur l'appellation lors de la présentation de la bouteille au client, ne contrôle pas la propreté du matériel utilisé, débouchage avec du bruit, ne fait pas goûter le vin au client qui a commandé le vin, 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
2019	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 2019 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° 1**Date :**

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 €	Observations
Vin effervescent de type crémant au choix du centre d'examen	Bouteille	8	5,00	40,00	Vin au choix du centre d'examen
Coût matière total				40,00 €	
Coût matière par candidat				5,00 €	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2019	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