

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

DATE : Mercredi 22 mai 2013 Matin**SUJET n° 1****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

Vous êtes responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources ».

Suite à des plaintes reçues en réception concernant les petits déjeuners en chambre, vous décidez d'observer et de contrôler l'un de vos chefs de rang qui prépare un plateau petit déjeuner pour deux personnes correspondant à la commande suivante :

- Chambre 102,
- Deux petits déjeuners complets,
- Boissons chaudes : 1 café au lait et 1 thé au citron,
- Boissons froides : 2 jus d'orange.

Vous faites le compte rendu de votre évaluation au chef de rang et proposez les procédures qui lui permettront d'améliorer la prestation.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

- Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont 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 :

L'action doit se dérouler à l'office ou dans la salle de restaurant de votre établissement.

Mise à disposition du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation :

- Buffet ou console pour le matériel, un plan de travail ou un buffet, un guéridon, table jury.
- Matériel nécessaire au service des petits déjeuners en chambre.
- Mettre un exemplaire de la plaquette de l'hôtel « Les Sources » à disposition du candidat.

Un élève joue le rôle de chef de rang et devra commettre au moins 5 erreurs.

- Exemples d'erreurs : (5 minimum)

Tasses froides, matériel ébréché, oubli d'un élément (citron ou lait), serviette sale, boissons envoyées à la mauvaise température, ...

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
2013	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° 1**DATE : Mercredi 22 mai 2013 Matin****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
Lait	Litre	2	0,70	1,40	
Confitures (assortiment de petits pots)	Pièce	20	0,10	2,00	
Miel	Pièce	10	0,25	2,50	
Café en thermos	Litre	2	1,00	2,00	
Thé	Sachet	10	0,05	0,50	
Petits pains	Pièce	4	0,25	1,00	
Assortiment viennoiseries (mini)	Pièce	10	0,20	2,00	
Yaourts	Pièce	4	0,30	1,20	
Micro-beurre	Pièce	20	0,10	2,00	
Jus d'oranges	Litre	2	1,20	2,40	
Citrons	Kg	0,500	1,30	0,65	
Sucre morceaux (enveloppé)	Pièce	20	0,005	0,10	
Sucre semoule (dosettes)	Pièce	10	0,01	0,10	
Fleurs	Soliflore	1	4,90	4,90	

Coût matière total :

22,75

Coût matière par candidat :

2,84

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2013	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