

**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 Après-midi****SUJET n° 2****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous contrôlez le travail du barman (barmaid) du jour qui réalise un « Side Car » pour 2 personnes.

Vous faites le compte rendu de votre évaluation au barman (barmaid) 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 :**

- La réalisation se passera au bar ou sur un buffet nappé en guise de bar.
- Matériel de bar et choix de verrerie à disposition.
- Un élève joue le rôle du barman (barmaid) et devra commettre au moins 5 erreurs : mauvais dosage, verrerie sale, inversion produits, mauvaise présentation, hygiène non respectée...

**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<br>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        | <b>1/2</b> |

**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 22 mai 2013 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 | TOTAL | Observations                                       |
|--------------------------|-----------|-----------|---------------|-------|--|
| Gin                      | Bouteille | 1         | 11,43         |       | Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 € |
| Tequila                  | Bouteille | 1         | 12,00         |       |  |
| Vodka                    | Bouteille | 1         | 11,00         |       |  |
| Curaçao bleu             | Bouteille | 1         | 12,19         |       |  |
| Cointreau                | Bouteille | 1         | 12,95         |       |  |
| Grand Marnier            | Bouteille | 1         | 12,95         |       |  |
| Malibu                   | Bouteille | 1         | 12,00         |       |  |
| Vermouth rouge           | Bouteille | 1         | 7,62          |       |  |
| Vermouth dry             | Bouteille | 1         | 9,90          |       |  |
| Campari                  | Bouteille | 1         | 11,43         |       |  |
| Crème de Cassis          | Bouteille | 1         | 6,55          |       |  |
| Calvados                 | Bouteille | 1         | 12,19         |       |  |
| Cognac                   | Bouteille | 1         | 10,67         |       |  |
| Scotch whisky            | Bouteille | 1         | 10,67         |       |  |
| Porto rouge              | Bouteille | 1         | 9,14          |       |  |
| Kirsch                   | Bouteille | 1         | 12,19         |       |  |
| Rhum blanc               | Bouteille | 1         | 10,67         |       |  |
| Rhum brun                | Bouteille | 1         | 12,19         |       |  |
| Cerises à l'eau de vie   | Bocal     | 1         | 18,29         |       |  |
| Sirup de grenadine       | Bouteille | 1         | 2,09          |       |  |
| Sirup de menthe          | Bouteille | 1         | 1,75          |       |  |
| Sirup de sucre de canne  | Bouteille | 1         | 2,77          |       |  |
| Jus d'orange             | Litre     | 1         | 1,06          |       |  |
| Jus de pamplemousse rose | Litre     | 1         | 1,21          |       |  |
| Jus d'ananas             | Litre     | 1         | 1,52          |       |  |
| Jus de citron            | Litre     | 1         | 1,52          |       |  |
| Jus de pomme             | Litre     | 1         | 1,52          |       |  |
| Jus de tomate            | Litre     | 1         | 1,87          |       |  |
| Jus de raisin            | Litre     | 1         | 1,52          |       |  |
| Tonic                    | Bouteille | 1         | 0,95          |       |  |
| Vichy Célestin           | Bouteille | 1         | 0,95          |       |  |
| Lait de coco             | Boîte 4/4 | 1         | 3,50          |       |  |
| Oranges                  | Pièce     | 2         | 0,30          |       |  |
| Citrons jaunes           | Pièce     | 8         | 0,30          |       |  |
| Citrons verts            | Pièce     | 8         | 0,80          |       |  |
| Sucre en poudre          | Kg        | 0,200     | 1,21          |       |  |
| Crème fraîche            | Litre     | 0,5       | 3,04          |       |  |
| Angostura                | Flacon    | 1         | 12,80         |       |  |
| Noix de muscade          | Pièce     | 1         | 1,00          |       |  |
| Menthe Fraîche           | Botte     | 1         | 1,80          |       |  |

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

Coût matières moyen par candidat :

1,60 à 2,40 €

| 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        | <b>2/2</b> |