

**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 : Jeudi 23 mai 2013 Matin****SUJET n° 3****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous remarquez une baisse des ventes sur les crêpes flambées.

Vous observez un de vos chefs de rang durant la réalisation de ce dessert 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 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'épreuve doit se dérouler en salle de restaurant.
- Buffet ou console pour le matériel, table nappée et dressée pour 2 couverts, guéridon, table jury.
- Matériel nécessaire à la réalisation de flambage.
- Un élève joue le rôle de chef de rang et devra commettre au moins 5 erreurs.
- Exemples d'erreurs : couverts pour les clients non appropriés, caramel pas assez brun, mauvais flambage, manque de propreté, dressage sur assiette trop petite, mauvaise technique de dressage...

**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	<b>1/2</b>

**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° 3****Date : Jeudi 23 mai 2013 MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**  
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 4      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

<b>DENRÉES</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Observations</b>
Crêpes	Pièce	48	0,1 €	4,8 €	
Cognac	Bouteille	0,5	14 €	7 €	
Calvados	Bouteille	0,5	12 €	6 €	
Grand Marnier	Bouteille	0,5	14 €	7 €	
Rhum	Bouteille	0,5	12 €	6 €	
Jus d'ananas	Bouteille	1	2,50 €	2,50 €	
Jus d'orange	Bouteille	2	1,25 €	2,50 €	
Citron	Pièce	8	0,30 €	2,40 €	
Micro Beurre	Pièce	8	0,20 €	1,60 €	
Sucre	Kg	1	1 Euro	1 Euro	
Coût matière total				<b>40,80 €</b>	
Coût matière par candidat				<b>5,10 €</b>	

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>