

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

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

Vous avez dernièrement accueilli un nouveau chef de rang dans votre équipe du service banquet.

Vous décidez d'observer et de contrôler ce nouveau chef de rang qui réalise la mise en place d'une table de 4 couverts pour le menu suivant :

Crème vichyssoise  
 Truite Fario à l'unilatéral aux petits légumes de Limagne  
 Assiette de 3 fromages d'Auvergne  
 Poire pochée au vin rouge de Saint-Pourçain  
*AOC Saint-Pourçain rouge Domaine Grosbot Barbara, 2009*  
*AOC Saint-Pourçain blanc « cuvée tradition », F.Ray, 2010*  
 Eaux minérales - Café

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

**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 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, table de 4 couverts et linge, table jury.
- matériel nécessaire à la réalisation d'une mise en place de 4 couverts pour un menu complet.
- matériel de nettoyage (vinaigre, eau chaude)
- un élève joue le rôle de chef de rang et devra commettre au moins 5 erreurs.

Exemples d'erreurs : (5 minimum)

Nappage inadéquat, mauvais alignement du matériel, matériel sale, serviette non pliée, chef de rang en tenue inadaptée, ...

**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>1/1</b>

## **HRE4BRP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2013 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