**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**

| 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 : Lundi 27 mai 2013 Matin

# SUJET n° 7

## ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation

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

Vous décidez d'évaluer et de contrôler votre commis de restaurant, nouvellement embauché, qui dresse puis sert le plateau de fromages à une table de 2 clients.

Vous faites le compte rendu de votre évaluation au commis de restaurant 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 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, poste de travail ou buffet nappé, une table dressée de 2 couverts, guéridon, table jury.
- matériel nécessaire au service du plateau de fromages.
- un élève joue le rôle de commis de restaurant et devra commettre au moins 5 erreurs.

Exemples d'erreurs : (5 minimum)
Mauvaise organisation des fromages sur le plateau, matériel de découpe inadapté, matériel sale, tenue du commis inadaptée, mauvaise technique de découpe, …

**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 |

**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° 7

# Date : Lundi 27 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Bleu d'Auvergne | Kg | 0,5 | 12,77 | 12,00 | |
| Fourme d'Ambert | Kg | 0,5 | 12,30 | 10,00 | |
| Cantal (jeune) | Kg | 0,500 | 10,00 | 7,80 | |
| Saint Nectaire | Kg | 0,750 | 12,50 | 17,00 | |
| Crottin de Chavignol | Pièce | 4 | 2,5 | 3,90 | |
| Beaufort | Kg | 0,300 | 22,00 | 6,00 | |
| Beurre doux | Kg | 0,250 | 8,00 | 2,00 | |
| Cerneaux de noix | Kg | 0,100 | 21,00 | 3,15 | |
| Raisins noirs | Kg | 1 | 4,10 | 4,10 | |
| Pain aux noix tranché 500g | Pièce | 1 | 1,60 | 1,60 | |

Coût matière Total : 67,55 €

Coût matière par candidat : 8,44 €