

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 : Mardi 28 mai 2013 Matin**SUJET n° 9****ATELIER n° 4 : Contrôle et évaluation**

En qualité de responsable du service restauration de l'hôtel « Les Sources », vous contrôlez un chef de rang qui effectue la mise en place du buffet cocktail « formule Champagne » pour 12 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'action doit se dérouler au bar ou dans la salle de restaurant de votre établissement.

Mise à disposition du matériel nécessaire à la mise en place et au service d'un buffet de boissons :

- buffet ou console pour le matériel, buffet, nappe, juponage, table jury.
- matériel nécessaire au dressage d'un cocktail pour 12 personnes.
- 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) : manque de Champagne, pas de juponage, oubli de bouteilles à disposer sur le buffet, pas assez de verre, mise en place peu esthétique, verres non appropriés, serviettes papier mal disposées, produits non conformes à la « formule Champagne » de la plaquette....

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° 9**Date : Mardi 28 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
Champagne Mumm Cordon rouge	Btlle	1	22,00 €	22,00 €	Bouteilles non ouvertes donc non utilisées.
Porto	Btlle	1	9,10 €	9,10 €	
Scotch Whisky	Btlle	1	10,67 €	10,67 €	
Bière bouteille 75 cl	Btlle	1	4,00 €	4,00 €	
Jus d'ananas	Btlle	1	1,52 €	1,52 €	
Jus d'orange	Btlle	1	1,06 €	1,06 €	
Jus de pamplemousse	Btlle	1	1,21 €	1,21 €	
Eaux plates	Btlle	1	1,10 €	1,10 €	
Eaux gazeuses	Btlle	1	1,10 €	1,10 €	
Soda	Btlle	2	1,52 €	3,04 €	
Serviettes papier	Paquet	1	2,00 €	2,00 €	
Coût matière total :				56,80 €	
Coût matière par candidat :				7,10 €	

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