

| Parties | Durée | Coefficient |
|-----------------|------------|-------------|
| Restauration | 60 minutes | 1 |
| Génie culinaire | 60 minutes | 1 |
| Ingénierie | 30 minutes | 0.5 |

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Ce sujet comporte 4 pages de textes numérotés de 1/12 à 4/12
et 8 annexes numérotées de 5/12 à 12/12.

Attention :

Les candidats veilleront à composer dans les trois domaines (restauration, génie culinaire, Ingénierie) sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat.

Les annexes 2bis et 3bis seront jointes à la copie de restauration.

L'annexe 4bis sera jointe à la copie de génie culinaire.

La calculatrice est autorisée (circulaire du 25.11.1999 BOEN n° 42)

"Le Grand bleu"

Monsieur VERNIER, directeur de l'établissement "Le Grand Bleu" situé à La Baule, vous sollicite en tant qu'assistant de direction pour conduire une étude relative à trois domaines :

- en restauration : pour exploiter un nouveau salon modulable Page 2
- en génie culinaire : pour réorganiser la brigade de cuisine Page 3
- en ingénierie : pour choisir un équipement réfrigéré Page 4

Les annexes jointes comprennent la description du contexte professionnel, ainsi que les documents à rendre avec la copie :

| | | | |
|------------|---|-----------------|------------|
| 1 et 1bis | Fiche signalétique de l'établissement et prévisions d'activité | | P 5 et 6 |
| 2 et 2bis | Analyse de la formule buffets à thème (brouillon à conserver par le candidat) Analyse de la formule buffets à thème (à rendre avec la copie) | Restauration | P 7 et 8 |
| 3 et 3 bis | Proposition de soirée à thème « La mer » (brouillon à conserver par le candidat) Proposition de soirée à thème « La mer » (à rendre avec la copie) | Restauration | P 9 et 10 |
| 4 et 4bis | Description du poste Responsable buffets à thème (brouillon à conserver par le candidat) Description du poste (à rendre avec la copie) | Génie culinaire | P 11 et 12 |

L'hôtel "Le Grand Bleu", décrit en annexe 1, dispose actuellement de 60 chambres. Il a ouvert ses portes en 1990. Compte tenu des bons résultats de ces 6 dernières années et de l'évolution de la demande, Monsieur VERNIER a obtenu un permis de construire concernant un bâtiment supplémentaire disposant :

- de 20 chambres de type triple,
- d'un salon modulable d'une surface de 240 m² (16 mètres x 15 mètres),
- de locaux de production (cuisine relais, office, plonge, réserves).

Monsieur VERNIER prévoit de créer un forfait "Hôtel Club Vacances" et de le proposer principalement pendant la période estivale à des agences de voyages d'Europe du Nord.

Une étude de marché a permis d'établir des chiffres prévisionnels concernant le taux d'occupation, l'indice de fréquentation et la segmentation de clientèle donnés en annexe 1bis.

Le salon modulable du nouveau bâtiment sera utilisé selon deux formules :

- séminaires / banquets d'octobre à mai,
- buffets à thème pour les forfaits Hôtel Club Vacances (hébergement, pension ou 1/2 pension, loisirs) de juin à septembre.

Le restaurant "l'Hippocampe" continuera à accueillir tout au long de l'année les clients de passage et les clients de l'hôtel hors forfait Club.

| | | | |
|-----------|---|-----------------|------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 1/12 |

| Parties | Durée | Coefficient |
|-----------------|------------|-------------|
| Restauration | 60 minutes | 1 |
| Génie culinaire | 60 minutes | 1 |
| Ingénierie | 30 minutes | 0,5 |

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

1. RESTAURATION

(barème sur 20 points)

Monsieur VERNIER vous demande :

- d'analyser l'intérêt de la formule buffet à thème pour le segment de clientèle forfait "Hôtel Club Vacances".
- de proposer des animations.
- de déterminer la capacité d'accueil du nouveau salon modulable.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 Citez, en complétant l'**annexe 2 bis** (à rendre avec la copie de restauration), 4 avantages et 4 inconvénients de la formule "Buffet à thème" pour l'hôtelier et pour le client.
- 1.2 Proposez quatre thèmes d'animation (autres que le thème "La Mer") pour le mois de juin, dont le calendrier est fourni ci-dessous. **Justifiez** vos choix.
- 1.3 **Détaillez**, en complétant l'**annexe 3bis** (à rendre avec la copie de restauration), le programme de la soirée sur le thème "La Mer" qui est traditionnellement proposé aux pensionnaires en fin de séjour (prix 200 F TTC, boissons incluses).
- 1.4 **Calculez** la capacité maximale d'accueil de votre nouveau salon. **Précisez** la méthode de calcul pour le "banquet en tables rondes de 10 couverts" uniquement, pour les deux autres formules (théâtre et cocktail debout) vous pourrez appliquer un ratio.

BARÈME : 1.1 = 4 points 1.2 = 2 points 1.3 = 10 points 1.4 = 4 points

| JUIN 2001 | | | | | |
|-----------|---|----------------------|----|---|-------------------|
| 1 | V | St JUSTIN | 16 | S | St J.F.RÉGIS |
| 2 | S | Ste BLANDINE | 17 | D | Fête des Pères |
| 3 | D | PENTECÔTE | 18 | L | St LÉONCE |
| 4 | L | Ste CLOTILDE | 19 | M | St ROMUALD |
| 5 | M | St IGOR | 20 | M | St SILVÈRE |
| 6 | M | St NORBERT | 21 | J | Été |
| 7 | J | St GILBERT | 22 | S | St ALBAN |
| 8 | V | St MÉDARD | 23 | D | Ste AUDREY |
| 9 | S | Ste DIANE | 24 | L | St JEAN BAPTISTE |
| 10 | D | TRINITÉ | 25 | M | St SALOMON |
| 11 | L | St BARNABÉ | 26 | M | St ANTHELME |
| 12 | M | St GUY | 27 | J | St FERNAND |
| 13 | M | St Antoine de Padoue | 28 | V | Ste IRÉNÉE |
| 14 | J | St ÉLISÉE | 29 | S | Sts PIERRE - PAUL |
| 15 | V | Ste GERMAINE | 30 | D | St MARTIAL |

Rappel : Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux parties restauration, génie culinaire et ingénierie sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.

| | | | |
|-----------|---|-----------------|------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 2/12 |

| Parties | Durée | Coefficient |
|-----------------|------------|-------------|
| Restauration | 60 minutes | 1 |
| Génie culinaire | 60 minutes | 1 |
| Ingénierie | 30 minutes | 0,5 |

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

2. GÉNIE CULINAIRE

(barème 20 points)

Dans le cadre de vos fonctions, vous êtes chargé(e) d'apporter votre expertise dans le domaine de la réorganisation du secteur de la cuisine.

Le chef de cuisine vous a fait parvenir son rapport d'activités qui peut être résumé ainsi :

- Depuis 6 mois, 2 chefs de partie et lui-même n'ont pu prendre qu'irrégulièrement leurs jours de congé hebdomadaires.
- Le tableau des congés annuels est difficile à mettre en œuvre, il ne peut répondre correctement à la demande de son personnel.
- La création d'un salon modulable génère une charge de travail supplémentaire.
- À l'exception les chefs de partie, le personnel est peu qualifié.

Le chef de cuisine souhaite donc réorganiser et renforcer sa brigade. Il vous demande de le conseiller et vous fournit les informations suivantes :

- La brigade actuelle est composée d'un chef de cuisine, de deux chefs de partie, de deux commis et d'un aide de cuisine.
- Une cuisine relais, équipée uniquement pour l'envoi de prestations chaudes et froides, est annexée au salon modulable.
- La cuisine du restaurant l'Hippocampe assure toutes les productions et l'envoi du restaurant, de la piscine et du room service.
- La formule buffets à thème s'articule autour d'un choix de 8 entrées froides, 4 entrées chaudes, 4 plats principaux chauds, 1 sélection de fromages et 8 desserts.
- La production se fait actuellement en traditionnel.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 **Donnez** vos solutions pour améliorer le fonctionnement du département cuisine au niveau de son concept (matières premières, outil de travail, méthodes...).
- 2.2 **Présentez** l'organigramme de la nouvelle composition de la brigade et **commentez** votre proposition.
- 2.3 **Élaborez** la fiche de poste du responsable des buffets à thème en complétant l'annexe 4bis, à rendre avec la copie de génie culinaire.

BARÈME :

2.1 : 8 points 2.2 : 4 points 2.3 : 8 points

Rappel : Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux parties restauration, génie culinaire et ingénierie sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.

| | | | |
|-----------|---|-----------------|------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 3/12 |

| Parties | Durée | Coefficient |
|-----------------|------------|-------------|
| Restauration | 60 minutes | 1 |
| Génie culinaire | 60 minutes | 1 |
| Ingénierie | 30 minutes | 0,5 |

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

3. INGÉNIERIE

(barème sur 10 points)

La création d'un salon modulable va entraîner des modifications dans l'organisation des cuisines.

Un réaménagement et une remise en état des équipements nécessaires au stockage des produits réfrigérés s'avèrent indispensables.

Monsieur VERNIER vous demande de le conseiller dans le domaine de l'équipement de refroidissement.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 **Présentez** les 2 types de cellules de refroidissement disponibles sur le marché, après avoir rappelé leur principe général de fonctionnement.
- 3.2 **Inventoriez et commentez** les principaux critères à prendre en considération pour effectuer un choix entre les différentes cellules de refroidissement.

BARÈME :

3.1 6 points

3.2 4 points

Rappel : Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux parties restauration, génie culinaire et ingénierie sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.

| | | | |
|-----------|---|-----------------|------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 4/12 |

ANNEXE N° 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

HÔTEL RESTAURANT "LE GRAND BLEU" 3 ÉTOILES

42, boulevard de la mer 44500 – LA BAULE

☎ : 02 40 11 99 99 - Télécopie : 02 40 60 55 17

www.LEGRANDBLEU.fr

LOCALISATION :

- En bord de mer, à 500 m du casino, au cœur de la grande station balnéaire de réputation internationale : La Baule
- Accès : Nationale 171. Gare : TGV atlantique. Aéroport de St Nazaire à 27 km.

PRESTATIONS ET SERVICES :

- 60 chambres.
- Un vaste hall avec espaces affaires et loisirs.
- Un salon d'accueil.
- Un restaurant "L'HIPPOCAMPE " proposant une cuisine raffinée et gourmande, des menus journaliers et saisonniers :
- Déjeuner et dîner : menus à 90 FF, 170 FF, 230 FF et carte
 - Ouverture : 12h00 - 14h30 et 19h00 - 22h00
 - Capacité : 80 places en salle et 30 places au bord de la piscine
- Petits déjeuners servis en salle (buffet) ou en chambre.
- Room service.
- Un bar "LE NEPTUNE" ouvert de 11h00 à 24h00.
- 2 salles de réunion modulables pouvant accueillir chacune de 15 à 40 personnes.
- Parking privatif en sous-sol avec code d'accès.
- Service pressing.

ÉQUIPEMENTS DE LOISIRS :

- 1 piscine.
- 3 courts de tennis.
- 1 salle de squash.
- 1 salle de remise en forme.
- 1 sauna.

LOISIRS DE PROXIMITÉ :

- Sports nautiques.
- Golf 18 trous.
- Hippodrome.
- Excursions.

| | | | |
|-----------|---|-----------------|------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 5/12 |

ANNEXE N° 1bis

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT (SUITE)

DESCRIPTIF CHAMBRES :

- 60 chambres insonorisées et climatisées dont 4 chambres pour personnes à mobilité réduite réparties en :
 - 30 chambres à grand lit
 - 30 chambres à deux lits

| | |
|---------------------------|----------------------|
| - téléphone ligne directe | - coffre fort à code |
| - télévision | - salle de bains |
| - plan de travail | - W-C. séparés |

LES TARIFS :

| | BASSE SAISON | | HAUTE SAISON | |
|---------------------|--------------|---------|--------------|---------|
| Chambre 1 pers | 450,00 F | 68,6 € | 520,00 F | 79,27 € |
| Chambre 2 et 3 pers | 470,00 F | 71,65 € | 550,00 F | 83,85 € |
| Petit déjeuner | 65,00 F | 9,90 € | 65,00 F | 9,90 € |

| | | | | |
|------------------|----------|---------|----------|----------|
| Demi-pension | 500,00 F | 76,22 € | 540,00 F | 82,32 € |
| Pension complète | 650,00 F | 99,09 € | 690,00 F | 105,19 € |

Les prix des pension et ½ pension sont indiqués par personne, sur la base de deux personnes hébergées en chambre double, boissons comprises.

PRÉVISIONS D'ACTIVITÉS :

| D'OCTOBRE À MAI | | DE JUIN À SEPTEMBRE | |
|---|------|---|------|
| TAUX D'OCCUPATION : 70 % INDICE DE FRÉQUENTATION : 1,2 | | TAUX D'OCCUPATION : 90 % INDICE DE FRÉQUENTATION : 1,8 | |
| Individuels Plein Tarifs | 20 % | Individuels Plein Tarifs | 10 % |
| Individuels Agences | 10 % | Individuels Agences | 70 % |
| Individuels Sociétés | 17 % | Individuels Sociétés | 8 % |
| Groupe Tourisme | 20 % | Groupe Tourisme | 5 % |
| Groupe Affaires | 30 % | Groupe Affaires | 5 % |
| Incentives (motivation) | 3 % | Incentives (motivation) | 2 % |

Les 80 % d'individuels tourisme pendant la saison estivale (plein tarif et agences) seront en forfait "Hôtel Club Vacances" pension ou 1/2 pension.

Les 70 % d'individuels agences viendront d'Europe du Nord.

| | | | |
|------------------|---|-----------------|-------------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 6/12 |

| ANNEXE n° 2 ANALYSE DES AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE LA FORMULE BUFFETS À THÈME POUR LES CLIENTS ET POUR L'HÔTELIER | | <i>BROUILLON</i> <i>à conserver par le candidat</i> |
|--|------------------------------|---|
| | CLIENTS | HÔTELIER |
| AVANTAGES | - - - - | - - - - |
| INCONVÉNIENTS | - - - | - - - |

| | | | |
|------------------|---|------------------------|-------------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 7/12 |

| | |
|---|---|
| ANNEXE n° 2bis ANALYSE DES AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE LA FORMULE BUFFETS À THÈME POUR LES CLIENTS ET POUR L'HÔTELIER À RENDRE AVEC LA COPIE DE RESTAURATION | <u>N° d'anonymat du candidat :</u> |
|---|---|

| | CLIENTS | HÔTELIER |
|----------------------|---------|----------|
| AVANTAGES | - | - |
| | - | - |
| | - | - |
| | - | - |
| | - | - |
| INCONVÉNIENTS | - | - |
| | - | - |
| | - | - |
| | - | - |

A RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

| | | | |
|------------------|---|------------------------|-------------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 8/12 |

ANNEXE N° 4 BROUILLON à conserver par le candidat

DESCRIPTION DU POSTE CHEF BANQUET

MISSION :

RELATIONS :

RESPONSABILITÉS :

TÂCHES :

| | | | |
|------------------|---|------------------------|--------------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 11/12 |

A AGRAFER À LA COPIE D'EXAMEN

| | |
|---|----------------------------------|
| ANNEXE N° 4 bis À RENDRE AVEC LA COPIE DE GÉNIE CULINAIRE | N° d'anonymat du candidat |
|---|----------------------------------|

DESCRIPTION DU POSTE CHEF BANQUET

MISSION :

RELATIONS :

RESPONSABILITÉS :

TÂCHES :

| | | | |
|------------------|--|------------------------|--------------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION | DURÉE | 2h30 |
| 2001 | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service | COEFFICIENT | 2,5 |
| HRE 4 BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Feuille / SUJET | 12/12 |