



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Bordeaux  
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

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.

### Éléments de corrigé      Avertissement :

Il est rappelé aux correcteurs que :

- Les candidats ont composé les 3 parties (hébergement, restauration et génie culinaire) sur des feuilles différentes. Il convient de vérifier que les feuilles de chaque candidat ont été correctement anonymées. Dans le cas contraire, il faut veiller à les anonymiser avant de les répartir entre les correcteurs.
- Le logiciel "OCÉAN", gérant les examens, permet de noter toute unité au ½ point près. Cette disposition s'applique à cette épreuve E4 qui correspond à l'unité U41.
- Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats et doivent harmoniser leur pratique avant et après la correction.

### ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ RESTAURATION

1-1 : ANNEXE A page 1 **10 points** (2 points par élément sauf ticket et type de cuisine 1 point)

Corrigé à titre d'exemple. Toute autre solution justifiée et cohérente pouvant être acceptée.

Éléments	Choix	Explications - justifications
Définition du concept :	Formule bistrot ou bar à vins avec cuisine adaptée aux produits du terroir et aux vins régionaux.	Maintenir la présence de l'ancien comptoir. Répondre à une nouvelle demande des consommateurs. Diversifier les prestations du complexe hôtellerie restauration.
Clientèles ciblées :	Clientèle de l'hôtel « Le Provence » Clientèle de passage tourisme et affaires Clientèle urbaine (Ville d'AIX)	Prestations pouvant concerner tous les segments de clientèle, à titre d'exemples : - repas nutrition, - repas festif, - repas convivial.
Prestations offertes : Mets :  Vins:  Formules :	ex. de plats ou mets régionaux : - pissaladière - daube à la provençale - banon de Provence 3 exemples d'appellations régionales (blanc, rosé, rouge) - AOC Cassis - Blanc - AOC Côteaux d'Aix- Rosé - AOC Bandol - Rouge - suggestions du jour (1 plat, 1 vin à promouvoir - 1 accord mets et vins), - formule binaire, - possibilité de vin au verre.	
Ticket moyen attendu :	20 à 25 Euros	Nécessité de se différencier du restaurant traditionnel.
Type de cuisine ou de cuisson :	Cuisine traditionnelle avec produits frais et cuisine sous vide	Nécessité de préserver la cuisine du terroir, de faciliter la production et le service.
Type de service :	Service au plat ou à l'assiette : - au comptoir - à table - en terrasse	Nécessité de répondre aux exigences de convivialité et de rapidité.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	2 heures 30
2002	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>CORRIGÉ</b>	Études et réalisations techniques : Épreuve écrite	LE PROVENCE	Page 1/5

**ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ RESTAURATION (suite)**

ANNEXE A : Page 2 5 points (1 point par élément)

Corrigé à titre d'exemple. À adapter en fonction du concept présenté par le candidat.

Différents éléments	Choix
Cadre :	Clair, chaleureux, association du bois et du métal, de la tradition et de la modernité répondant au désir de favoriser la dégustation des vins et des produits du terroir.
Décoration :	Peintures aquarelles, décors de sommellerie, tissus provençaux
Animation :	Présentation des vins et produits du terroir par des producteurs, des sommeliers. Séances d'initiation à la dégustation. Soirées à thème : sur une région, une appellation, un millésime, un produit. Création d'un club du vin.
Équipement particulier et matériel spécifique :	Appareil de conservation et de distribution du vin au verre (sous azote). Meuble de stockage ou cave du jour. Verres adaptés à la dégustation.
Personnel de salle :	1 serveur pour 20, soit 2 à 3 personnes en service + 1 responsable
Tenues vestimentaires :	Tenues professionnelles de sommellerie dans le style bistrot ou aux couleurs de la Provence
Politique d'approvisionnement :	Produits frais achetés par le chef de cuisine chez les producteurs régionaux. Achats des vins après dégustation chez les viticulteurs régionaux.
Actions commerciales prévues lors de l'ouverture de l'établissement :	Publicité rédactionnelle dans la presse locale et dans la presse spécialisée. Mailing personnalisé et ciblé : publipostage, mel. Invitation à un cocktail d'inauguration des différents prescripteurs (professionnels du tourisme par exemple). ...

## 1. 2 : ANNEXE B L'ANALYSE DU PROJET 5 points

(0,25 par avantage, 0,25 par contrainte)

Corrigé à titre d'exemple. Toute autre solution justifiée et cohérente pouvant être acceptée.

Avantages du projet : 5 réponses attendues	Contraintes du projet : 5 réponses attendues
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réponse à une nouvelle demande de la clientèle</li> <li>• Diversification de l'offre</li> <li>• Utilisation des mêmes circuits d'approvisionnements (fournisseurs)</li> <li>• Augmentation des ventes et du chiffre d'affaires</li> <li>• Meilleure rentabilité de l'outil de production</li> <li>• Maintien du comptoir du «CALISSON»</li> <li>• Promotion des produits du terroir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investissements lourds (achat et aménagement des locaux du nouveau point de vente)</li> <li>• Nécessité de définir une image commerciale distincte du restaurant gastronomique</li> <li>• Difficultés dues à la dispersion géographique éventuelle des activités (organisation matérielle et du personnel)</li> <li>• Mise en place d'une nouvelle organisation</li> <li>• Nécessité de mise en place de procédures de contrôle et gestion adaptée</li> <li>• Recrutement et formation du personnel à prévoir</li> </ul>

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	2 heures 30
2002	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>CORRIGÉ</b>	Études et réalisations techniques : Épreuve écrite	LE PROVENCE	Page 2/5

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.

**Éléments de corrigé** **Avertissement :**

Il est rappelé aux correcteurs que :

- Les candidats ont composé les 3 parties (hébergement, restauration et génie culinaire) sur des feuilles différentes. Il convient de vérifier que les feuilles de chaque candidat ont été correctement anonymées. Dans le cas contraire, il faut veiller à les anonymiser avant de les répartir entre les correcteurs.
- Le logiciel "OCÉAN", gérant les examens, permet de noter toute unité au ½ point près. Cette disposition s'applique à cette épreuve E4 qui correspond à l'unité U41.
- Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats et doivent harmoniser leur pratique avant et après la correction.

**ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ DE GÉNIE CULINAIRE**

**QUESTION 2.1: 8 POINTS 1 point par case.**

TECHNIQUES D'ACHAT	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Exemple MANDAT COMMERCIAL	PASSATION D'UNE SEULE COMMANDE. GAIN DE TEMPS. PRIX DES PRODUITS PLUS INTÉRESSANTS.	PAIEMENT D'UNE COMMISSION. CONFIANCE AU MANDATAIRE. FRAIS DE TRANSPORT. DÉPANNAGE IMPOSSIBLE.
MARCHÉ LOCAL	PRIX AU GRÉ DU MARCHÉ, PRODUITS TRÈS FRAIS. CHOIX DU PRODUIT, VARIÉTÉ IMPORTANTE. RENCONTRE DE PRODUCTEURS. SAISONNALITÉ DES PRODUITS	PRIX AU GRÉ DU MARCHÉ, CHOIX PAS TOUJOURS POSSIBLE. PERTE DE TEMPS, LIVRAISON GUÈRE POSSIBLE. SAISONNALITÉ DES PRODUITS
GROSSISTE	GAIN DE TEMPS. QUALITÉ ET PRIX RELATIVEMENT RÉGULIER. LIVRAISON "FRANCO DE PORT". CHOIX LIMITÉ.	NÉCESSITE DE NÉGOCIER POUR OBTENIR DES PRIX. QUALITÉ MAL MAÎTRISÉE AU MOMENT DE LA COMMANDE. FRÉQUENCES DE LIVRAISON.
PRODUCTEUR	FRAÎCHEUR DES PRODUITS. CONTRÔLE QUALITÉ FACILE, TRACABILITÉ. CONNAISSANCE DES MODES DE PRODUCTION. BON RAPPORT QUALITÉ / PRIX	TRIBUTAIRE DES SAISONS ET DU TEMPS. RELATIVEMENT RARE SAUF POUR LA PRODUCTION LOCALE. RUPTURES DE STOCKS FRÉQUENTES. CHOIX DE PRODUITS PLUS LIMITÉS.
GROUPEMENT D'ACHAT	PRIX PLUS COMPÉTITIFS, MEILLEURS CONDITIONS DE PAIEMENT. PRESSION SUR LES FOURNISSEURS ET DIMINUTION DES FRAIS DE TRANSPORT.	ENTENTE ENTRE LES RESTAURATEURS. FRAIS ADMINISTRATIFS. DÉFINITION DES BESOINS PLUS DIFFICILE. NÉCESSITE D'UN COORDINATEUR. LIMITE LE CHOIX DES FOURNISSEURS.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	2 heures 30
2002	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>CORRIGÉ</b>	Études et réalisations techniques : Épreuve écrite	LE PROVENANCE	Page 3/5

QUESTION 2.2 : 7 POINTS répartis ci-dessous

**ÉLÉMENTS DE CORRIGE DE GÉNIE CULINAIRE (suite)**

	PRODUCTION TRADITIONNELLE	INTÉRÊTS DE LA TECHNIQUE DU SOUS - VIDE
<b>MATIÈRES PREMIÈRES (1,5 points)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ MATIÈRES PREMIÈRES ESSENTIELLEMENT DE LA PREMIÈRE GAMME.</li> <li>+ PRODUITS GÉNÉRALEMENT D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR.</li> <li>+ GESTION DES MARCHANDISES DIFFICILE, PERTE IMPORTANTE.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ GAIN SUR LES PRODUITS GRÂCE À UNE PERTE MOINS IMPORTANTE À LA CUISSON DE L'ORDRE DE 15 À 20 %.</li> <li>+ UTILISATION PLUS SYSTÉMATIQUE DE VIANDE DE 2<sup>ÈME</sup> CATÉGORIE ( ATTENDRISSSEMENT DU FAIT DE LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE ).</li> <li>+ ASSAISonnement MOINS IMPORTANT.</li> <li>+ GESTION DES PRODUITS FINIS PLUS SOUPLE</li> </ul>
<b>MAIN D'ŒUVRE (1 point)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ MAIN D'ŒUVRE IMPORTANTE DU FAIT DE L'UTILISATION DE LA PREMIÈRE GAMME.</li> <li>+ PERSONNEL AYANT UNE FORMATION DE CUISINE SOLIDE, PAS TOUJOURS FACILE À TROUVER.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHARGE DE TRAVAIL</li> <li>+ CONDITIONS DE TRAVAIL PLUS AGRÉABLES ET AMOINDRISSEMENT DU COUP DE FEU.</li> <li>+ HORAIRES AMÉNAGÉS.</li> </ul>
<b>MÉTHODES (2 points)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ ORGANISATION CLASSIQUE, MISE EN PLACE IMPORTANTE.</li> <li>+ COUP DE FEU INÉVITABLE, SERVICE DIFFICILE ET FATIGANT.</li> <li>+ HYGIÈNE PLUS DIFFICILE À MAINTENIR.</li> <li>+ GESTION DU FLUX CLIENTÈLE DÉLICATE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ PRODUCTION EN SÉRIE.</li> <li>+ HYGIÈNE MIEUX MAINTENUE AU MOMENT DU STOCKAGE ET DU SERVICE.</li> <li>+ COUP DE FEU FORTEMENT DIMINUÉ.</li> <li>+ LIMITE LES PERTES DE TEMPS GRÂCE À UNE PRODUCTION PENDANT LA PÉRIODE CREUSE DE LA JOURNÉE.</li> <li>+ ANTICIPATION DE LA PRODUCTION</li> </ul>
<b>MATÉRIELS (1 point)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ MATÉRIEL IMPORTANT, PARFOIS SOUS UTILISÉ.</li> <li>+ PLONGE VOLUMINEUSE.</li> <li>+ ENTRETIEN ET ACHAT CHER ET IMPORTANT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ UTILISATION MOINS IMPORTANTE DE MATÉRIEL PENDANT LE SERVICE ( MOINS DE PLONGE ).</li> <li>+ MATÉRIEL MIEUX UTILISÉ PAR RAPPORT À SES CAPACITÉS.</li> </ul>
<b>STOCKAGE (1,5 points)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ STOCKAGE IMPORTANT ET VARIE.</li> <li>+ DLC COURTE.</li> <li>+ GESTION DÉLICATE ET RUPTURE DE STOCK DIFFICILE À ÉVITER.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ STOCKAGE MOINS IMPORTANT ET MOINS VOLUMINEUX ( CHAMBRES FROIDES LIMITÉES ).</li> <li>+ DLC PLUS IMPORTANT</li> <li>+ GESTION DES STOCKS PLUS SIMPLE ET RUPTURE PLUS FACILE À ÉVITER.</li> </ul>

**QUESTION 2.3****TRACABILITÉ**

Elle permet de garantir grâce à un contrôle rigoureux et efficace de l'origine à la consommation du produit, la protection et la santé, étape par étape, ainsi que l'information du consommateur.

**(2 points)****SIGNES DE RECONNAISSANCE À titre d'exemples :**

Label rouge : qualité supérieure pour les produits nationaux ou régionaux. Label agricole

Agriculture biologique : certifie l'utilisation raisonnée des traitements Appellation d'origine protégée (A.O.P.) : certifie l'origine de la région

Indication Géographique de Provenance (I.G.P.) : certifie l'origine de la région au plan national

Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) : certifie les techniques de production ou d'élevage répondant à un cahier des charges strict.

**(3 points)**

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	2 heures 30
2002	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>CORRIGÉ</b>	Études et réalisations techniques : Épreuve écrite	LE PROVENANCE	Page 4/5

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.

### Éléments de corrigé      Avertissement :

Il est rappelé aux correcteurs que :

- Les candidats ont composé les 3 parties (hébergement, restauration et génie culinaire) sur des feuilles différentes. Il convient de vérifier que les feuilles de chaque candidat ont été correctement anonymées. Dans le cas contraire, il faut veiller à les anonymiser avant de les répartir entre les correcteurs.
- Le logiciel "OCÉAN", gérant les examens, permet de noter toute unité au ½ point près. Cette disposition s'applique à cette épreuve E4 qui correspond à l'unité U41.
- Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats et doivent harmoniser leur pratique avant et après la correction.

## ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ DE L'INGÉNIERIE

### ANNEXE E

Barème : 10 points soit 2 points par case ou 0,50 point par solution présentée.

Veiller à la cohérence de l'ensemble des éléments

SECTEURS FLUIDES	HÔTEL	CUISINE ET RESTAURANT
EAU	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commande par cellule à infrarouge.</li> <li>- Chasse d'eau à double commande.</li> <li>- Réduire le volume des baignoires (baignoires plus basses).</li> <li>- Réduire le débit d'eau sur les douches et robinets.</li> <li>- Surveiller les consommations et vérifier les fuites éventuelles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation rationnelle du linge.</li> <li>- Acheter du matériel moins gourmand en eau (lave-vaisselle...) ou ayant un système de recyclage (lave-verres).</li> <li>- Sensibiliser le personnel sur le gaspillage.</li> <li>- Favoriser l'utilisation des produits de 4<sup>ème</sup> gamme.</li> </ul>
ÉLECTRICITÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place une minuterie (éclairage).</li> <li>- Équiper en ampoules économiques.</li> <li>- Faire fonctionner les matériels en heures creuses (chauffe-eau...).</li> <li>- Meilleure isolation pour éviter les déperditions de chaleur (tuyauteries, fenêtres...).</li> <li>- Sensibiliser le personnel (consignes).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Installer des matériels à récupération d'énergie (pompe à chaleur, panneaux solaires, éolienne...).</li> <li>- Privilégier l'utilisation de matériels à induction.</li> <li>- Revoir les abonnements avec EDF et les adapter à la puissance appelée.</li> <li>- Mettre en place des optimisateurs (thermostats...).</li> <li>- Sensibiliser le personnel (consignes).</li> </ul>
GAZ		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Éteindre les brûleurs inutiles ou s'équiper en «top-flam», ou brûleur séquentiel.</li> <li>- Si possible privilégier le gaz de ville ou propane.</li> <li>- Utiliser des matériels bien entretenus de façon à éviter le gaspillage.</li> <li>- Sensibiliser le personnel (consignes).</li> </ul>

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	2 heures 30
2002	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
CORRIGÉ	Études et réalisations techniques : Épreuve écrite	LE PROVENCE	Page 5/5