

Session 2004

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

HÔTELLERIE - RESTAURATION

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques

Durée : 2 h 30

Coefficient : 2,5

Attention :

Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines
(restauration, génie culinaire, ingénierie)
sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat.
L'annexe A sera jointe à la copie de restauration.
L'annexe B sera jointe à la copie de génie culinaire.

La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99)

Les annexes A et B sont fournies en deux exemplaires dont l'un est à rendre complété avec la copie, l'autre pouvant servir de brouillon éventuel.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.
Ce sujet comporte 4 pages de textes numérotées de 1/9 à 4/9
et 5 pages d'annexes numérotées de 5/9 à 9/9.

Code sujet : HRE4BAR

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2004 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coefficient 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.

Ce sujet comporte 4 pages de textes numérotées de 1/9 à 4/9
et 5 pages d'annexes numérotées de 5/9 à 9/9.

Attention :

Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, ingénierie)

sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat.

L'annexe A sera jointe à la copie de restauration,

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

La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99)

« Le Grand Hôtel »

Construit au début du siècle, à Arcachon, le « Grand Hôtel » a fermé ses portes depuis 1995. De nombreux projets de rénovation et de rachat se sont succédés jusqu'en mai 2001 où l'établissement a été racheté par un groupe hôtelier international. La volonté de donner une nouvelle image à cet hôtel fut une priorité. Des rénovations ont été entreprises. Elles ont duré trois années. Le 1er mars 2004, « Le Grand Hôtel » ouvre à nouveau ses portes.

Monsieur CORBIERE, directeur de l'établissement, vous embauche en qualité d'assistant(e) de direction pour apporter votre expertise dans les trois domaines suivants :

- en restauration : La carte des vins pour la brasserie Page 2
- en génie culinaire : Le métier de traiteur-organisateur de réception Page 3
- en ingénierie : Les parties prenantes de l'opération de rénovation Page 4

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

Annexe 1	Fiche signalétique de l'établissement	-	P 5
Annexe A	Proposition d'accords mets et vins (un exemplaire à rendre avec la copie)	Restauration	P 6 et 7
Annexe B	Proposition d'un cocktail dinatoire (un exemplaire à rendre avec la copie)	Génie culinaire	P 8 et 9

Les annexes A et B sont fournies en deux exemplaires dont l'un est à rendre complété avec la copie, l'autre pouvant servir de brouillon éventuel.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2004	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	1/9

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2004 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques :		Épreuve écrite : 2 h30	Coefficient 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.

1. RESTAURATION**(barème donné sur 20 points)**

L'ouverture du restaurant « **Les Provinciales** » est reportée au 1er juin 2004. Le thème de la carte repose sur les grands classiques de la cuisine des brasseries françaises. Votre directeur vous demande de l'aider à établir la carte des vins et à mener une action commerciale ciblée.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 À l'aide du tableau en annexe A (un exemplaire à rendre avec la copie), vous **proposez** un accord mets & vins adapté à chacune des suggestions de la brasserie « Les Provinciales » (précisez la couleur, les appellations en évitant les simples appellations génériques). **Justifiez** vos choix.
- 1.2 Pour être en règle avec la législation en vigueur, vous **énoncez** :
- 3 dispositions réglementaires à respecter pour la rédaction de la carte des vins.
 - 2 obligations d'affichage des boissons à l'extérieur.
- 1.3 À l'occasion de la semaine du « festival du cinéma », vous devez mettre en place une formule de vente des vins au verre.
- Citez** 2 critères pour sélectionner ces vins.
 - Citez** 2 moyens de promotion de vente adaptés à la situation.
 - Proposez** un indicateur qui vous permettra d'évaluer le succès de l'opération.

BARÈME :

Question 1.1 : 10 points

Question 1.2 : 5 points

Question 1.3 : 5 points

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2004		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR		Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	2/9

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2004 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coefficient 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.

2. GÉNIE CULINAIRE**(barème donné sur 20 points)**

Le Grand Hôtel souhaite prendre en gérance le palais des congrès d'Arcachon. De nombreux séminaires et réunions y sont organisés pour des entreprises nationales et internationales. L'aboutissement de ce projet permettrait de créer une activité de traiteur-organisateur de réceptions sur site.

En collaboration avec le chef de cuisine vous participez à la rédaction d'un cahier de propositions de cocktails, lunches et menus dînatoires qui permettra de répondre à l'appel d'offres de la mairie. Les élus souhaitent que les producteurs régionaux soient valorisés.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 Rédigez** en quinze lignes l'évolution du métier de traiteur-organisateur de réceptions.
- 2.2 Présentez** quatre propositions contemporaines de mise en bouche pour cocktail en privilégiant les produits régionaux en complétant l'annexe B dont un exemplaire est à rendre avec la copie.
- 2.3** Les critères de sélection des fournisseurs évoluent. Votre directeur souhaite que vous soyez attentif à la qualité des produits et aux conditions de livraison.
Citez et commentez deux critères qui peuvent vous guider dans le choix d'un fournisseur.

BARÈME :

Question 2.1 : 6 points

Question 2.2 : 10 points

Question 2.3 : 4 points

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2004	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	3/9

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2004 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coefficient 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.

3. INGÉNIERIE**(barème donné sur 10 points)**

Pour la restructuration de l'établissement, le groupe hôtelier international, qui est propriétaire du Grand Hôtel, a fait appel à un cabinet spécialisé en ingénierie hôtelière. Il a signé un contrat d'assistance à la maîtrise d'ouvrage pour que le bureau d'études élabore le programme du futur établissement.

Par ailleurs, l'entreprise « TECK'ARCHI » a rédigé le projet et a supervisé la rénovation.

TRAVAIL À FAIRE :

4.1 Donnez la définition des termes suivants et **définissez** précisément le rôle des différents intervenants dans la rénovation du « Grand Hôtel » :

- Maître d'ouvrage (2 points).
- Programme (2 points).
- Mandataire (2 points).
- Maître d'œuvre (2 points).
- Projet (2 points).

BARÈME :

Question 4.1 : 10 points

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2004	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	4/9

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2004 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coefficient 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.

ANNEXE 1**FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT****Le Grand Hôtel**

34, avenue du front de Mer

33120 ARCACHON

Tel : 05-56-83-54-92

Fax : 05-56-83-54-91

E.Mail : legrandhotel@arcachon.fr

- **Une situation stratégique privilégiée :**

Au bord de l'océan, à deux minutes environ de la gare SNCF, desservi par l'autoroute Bordeaux-Bayonne, **Le Grand Hôtel** est également relié par voie aérienne grâce à l'aéroport international de Bordeaux-Mérignac et l'aérodrome d'Arcachon-Villemarie.

- **Un hôtel quatre étoiles :**

Il dispose de 60 chambres personnalisées quatre étoiles à grand lit ou 2 lits.

Par souci d'authenticité, elles sont décorées dans le style local. Toutes disposent de l'air conditionné, une télévision câblée avec 36 chaînes, un mini-bar, une prise téléphone permettant le branchement d'un fax ou d'un ordinateur portable pour l'accès à internet. Les chambres situées en front de mer disposent d'une terrasse.

Les salles de bains sont équipées de baignoires, sèche-cheveux, miroir grossissant. Un effort tout particulier a été porté pour créer une ambiance chaleureuse grâce au choix de faïences, aux tons jaunes pâles, aux boiseries vertes et aux lumières d'ambiance. Les WC sont séparés.

- **Des espaces de restauration :**

Le Grand hôtel dispose de deux espaces de restauration et d'un bar américain :

- Le restaurant gastronomique, « **Le Bleu Marine** » propose une cuisine mettant en valeur les spécialités régionales et notamment les produits du bassin. Il possède 40 places assises.
- Le restaurant de type brasserie « **Les Provinciales** » dispose de 30 places à l'intérieur et d'une terrasse de 80 couverts. Il propose une cuisine brasserie et notamment un banc d'écailler. Il accueille les clients en saison de 12 heures à 23 heures sans interruption avec la possibilité de prendre un verre en terrasse l'après-midi.
- Le Bar américain « **Les frères Péreire** » porte le nom des riches banquiers qui décidèrent au début du siècle dernier de créer la station balnéaire d'Arcachon. Il dispose de 30 places. Il est ouvert de 19 heures à minuit et propose une carte de cocktails classiques et création.

SESSION	EXAMEN :	DURÉE	
2004	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	2h30	
	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	5/9

ANNEXE A (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROPOSITION D'ACCORD METS ET VINS	Numéro d'anonymat :
--	----------------------------

	METS	ACCORDS METS ET VINS	JUSTIFICATIONS DES CHOIX DES VINS
ENTRÉES	Plateau de fruits de mer		
	Melon des Charentes		
	Quiche Lorraine		
PLATS	Entrecôte aux sarments du Médoc		
	Confit de canard aux cèpes		
	Carré d'agneau de Sisteron et tian provençal		
	Saumon grillé sur choucroute beurre nantais		
	Munster		
DESSERTS	Tarte Tatin		
	Nougat glacé		

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2004		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR		Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	6/9

ANNEXE A (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROPOSITION D'ACCORD METS ET VINS	Numéro d'anonymat :
--	---------------------

	METS	ACCORDS METS ET VINS	JUSTIFICATIONS DES CHOIX DES VINS
ENTRÉES	Plateau de fruits de mer		
	Melon des Charentes		
	Quiche Lorraine		
PLATS	Entrecôte aux sarments du Médoc		
	Confit de canard aux cèpes		
	Carré d'agneau de Sisteron et tian provençal		
	Saumon grillé sur choucroute beurre nantais		
	Munster		
DESSERTS	Tarte Tatin		
	Nougat glacé		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2004	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	7/9

ANNEXE B (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROPOSITION DE COCKTAIL DINATOIRE	Numéro d'anonymat :
--	----------------------------

	SUPPORTS	INTITULÉS	DESCRIPTIFS CULINAIRES
1	BROCHETTE		
2	PETITE ASSIETTE		
3	VERRE TRANSPARENT		
4	CUILLÈRE JAPONAISE		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2004	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	8/9

ANNEXE B (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROPOSITION DE COCKTAIL DINATOIRE	Numéro d'anonymat :
--	----------------------------

	SUPPORTS	INTITULÉS	DESCRIPTIFS CULINAIRES
1	BROCHETTE		
2	PETITE ASSIETTE		
3	VERRE TRANSPARENT		
4	CUILLÈRE JAPONAISE		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2004	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	9/9