

Brevet de Technicien Supérieur

Hôtellerie – Restauration

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

ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES

ÉPREUVE ÉCRITE : 2 H 30

COEF : 2,5

Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Ce sujet comporte 4 pages de textes numérotées de 1/16 à 4/16
et 12 pages d'annexes numérotées de 5/16 à 16/16.

Attention :

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

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

Les annexes A et B seront jointes à la copie de restauration,

Les annexes C et D seront jointes à la copie de génie culinaire,

L'annexe E sera jointe à la copie d'hébergement.

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

Tout autre matériel est interdit.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	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	0/16

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Ce sujet comporte 4 pages de textes numérotées de 1/16 à 4/16
et 12 pages d'annexes numérotées de 5/16 à 16/16.

Attention :
Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, hébergement) sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat.
Les annexes A et B seront jointes à la copie de restauration,
Les annexes C et D seront jointes à la copie de génie culinaire,
L'annexe E sera jointe à la copie d'hébergement.
La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99)

« EUROPEAN HÔTEL » ***

Construit en 1985, l'« EUROPEAN HÔTEL » est un bâtiment d'architecture moderne dont la décoration intérieure et l'ameublement ont été réalisés par de grands designers. C'est un hôtel 4 étoiles de très grand confort qui accueille une clientèle internationale de loisirs et d'affaires.

La direction souhaite :

- que l'établissement se démarque de la concurrence par des prestations innovantes,
- que vous proposiez des équipements de pointe pour la production culinaire,
- que l'on puisse satisfaire les besoins spécifiques de la clientèle.

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

- | | | |
|------------------------|---------------------------------------------------------|--------|
| - en restauration : | L'organisation d'un dîner de clôture | Page 2 |
| - en génie culinaire : | La cuisine ouverte et ethnique | Page 3 |
| - en hébergement : | L'accueil des clients au sein de « l'Executive center » | 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 2	Liste des plats étrangers proposés par le chef	Restauration	P 6
Annexe A	Proposition de menus étrangers	Restauration	P 7 et 8
Annexe B	Proposition de boissons	Restauration	P 9 et 10
Annexe C	Matériel de cuisson	Génie culinaire	P 11 et 12
Annexe D	Qualités professionnelles et humaines du personnel	Génie culinaire	P 13 et 14
Annexe E	Procédure d'accueil arrivée client au sein de « l'Executive center »	Hébergement	P 15 et 16

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

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	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	1/16

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

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

Comme chaque année, l'hôtel accueillera au mois de septembre un congrès international de médecins. Le service « banqueting » est chargé de mettre en place le dîner de clôture sous forme de buffets représentant les différentes cuisines du monde. Vous êtes responsable de l'organisation de cette manifestation.

TRAVAIL À FAIRE :

1.1 Établissez 5 menus étrangers. Pour concevoir ce travail, vous disposez de la liste des plats pouvant être réalisés par le chef en annexe 2.

Complétez l'annexe A.

1.2 En veillant à ce que chacune des 5 zones géographiques soit représentée, **proposez** deux apéritifs, deux vins, deux digestifs et deux boissons chaudes des dites zones retenues pour cette soirée.

Complétez l'annexe B.

1.3 Citez 5 éléments d'animation et de décoration pour cette soirée.

1.4 Listez à l'attention de votre supérieur hiérarchique 7 principes essentiels relatifs à la présentation et au service des mets au buffet.

BARÈME :

Question 1.1 : 7,5 points

Question 1.2 : 4 points

Question 1.3 : 5 points

Question 1.4 : 3,5 points

**Un exemplaire des annexes A et B est à rendre
avec la copie de restauration.**

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	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	2/16

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

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

Monsieur MORIN souhaite relever le standard de confort de « L'Ethnic restaurant ». L'objectif est de valoriser l'image de marque du restaurant tout en développant le chiffre d'affaires par la mise en œuvre d'une cuisine internationale variée et de qualité.

En qualité d'assistant de direction vous devez mener à bien ce projet.

En collaboration avec le chef de cuisine vous préparez une proposition qui permettrait de scinder en deux l'ancienne cuisine et de créer un espace de cuisson ouvert sur le restaurant. Le principe serait de réserver une partie de l'ancienne cuisine pour les tâches de production et d'ouvrir la zone de cuisson – distribution face aux clients.

TRAVAIL À FAIRE :

2.1 **Présentez** les caractéristiques de ce système de production en cuisine ouverte associée à une carte qui marie les cultures culinaires et techniques du monde.

2.2 **Listez** 3 matériels de cuisson spécifiques liés à la cuisine du monde entrant dans les installations à prévoir dans le nouvel espace de production.

- Donnez les principales caractéristiques de chaque matériel,
- Proposez, à partir de la carte en annexe 2, deux mets qui pourront être cuisinés sur chacun de ces nouveaux matériels.

Complétez l'annexe C.

2.3 **Définissez** 4 qualités professionnelles que vous attendez du personnel de production travaillant en cuisine ouverte.

Complétez l'annexe D.

BARÈME :

Question 2.1 : 7 points

Question 2.2 : 9 points

Question 2.3 : 4 points

**Un exemplaire des annexes C et D est à rendre
avec la copie de génie culinaire.**

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	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	3/16

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

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

Monsieur MORIN souhaite relever le standard de confort de « L'Ethnic restaurant ». L'objectif est de valoriser l'image de marque du restaurant tout en développant le chiffre d'affaires par la mise en œuvre d'une cuisine internationale variée et de qualité.

En qualité d'assistant de direction vous devez mener à bien ce projet.

En collaboration avec le chef de cuisine vous préparez une proposition qui permettrait de scinder en deux l'ancienne cuisine et de créer un espace de cuisson ouvert sur le restaurant. Le principe serait de réserver une partie de l'ancienne cuisine pour les tâches de production et d'ouvrir la zone de cuisson – distribution face aux clients.

TRAVAIL À FAIRE :

2.1 **Présentez** les caractéristiques de ce système de production en cuisine ouverte associée à une carte qui marie les cultures culinaires et techniques du monde.

2.2 **Listez** 3 matériels de cuisson spécifiques liés à la cuisine du monde entrant dans les installations à prévoir dans le nouvel espace de production.

- Donnez les principales caractéristiques de chaque matériel,
- Proposez, à partir de la carte en annexe 2, deux mets qui pourront être cuisinés sur chacun de ces nouveaux matériels.

Complétez l'annexe C.

2.3 **Définissez** 4 qualités professionnelles que vous attendez du personnel de production travaillant en cuisine ouverte.

Complétez l'annexe D.

BARÈME :

Question 2.1 : 7 points

Question 2.2 : 9 points

Question 2.3 : 4 points

**Un exemplaire des annexes C et D est à rendre
avec la copie de génie culinaire.**

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005		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	3/16

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

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

L'« Executive center » est un hôtel d'affaires dans un hôtel de luxe qui propose :

- Des chambres confortables et dotées des dernières technologies de communication,
- Un accès sécurisé avec une réception,
- Un salon de détente,
- Un espace travail et des salons de petite capacité ,
- Une carte de membre « Top Club » qui donne droit à des avantages (« miles », nuitées d'hôtel, cadeaux).

TRAVAIL À FAIRE :

3.1 Définissez les caractéristiques des clients accueillis dans l'« Executive center ».

3.2 Proposez une procédure d'accueil arrivée d'un client de l'« Executive center ».

Complétez l'annexe E.

**Un exemplaire de l'annexe E est à rendre
avec la copie de d'hébergement.**

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	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	4/16