

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 1/12 puis de 4/12 à 6/12
et 8 pages d'annexes numérotées de 2/12 à 3/12 puis de 7/12 à 12/12

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.

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

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

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

Tout autre matériel est interdit.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006	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	0/12

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 1/12 puis de 4/12 à 6/12
et 8 pages d'annexes numérotées de 2/12 à 3/12 puis de 7/12 à 12/12

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.
L'annexe A sera jointe à la copie de restauration.
Les annexes B, C et D seront jointes à la copie de génie culinaire.
La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99).

« Le Ciné-Café-Hôtel »

La documentation jointe décrit le contexte professionnel d'un hôtel restaurant à caractère commercial, situé à Paris intra-muros et tenu par un indépendant M. PIERROT.

Vous exercez vos fonctions au sein de cet établissement en tant qu'assistant de direction.

- en restauration : Analyse d'activité, proposition de prestations thématiques, Page 4
adaptation du produit aux besoins de la clientèle familiale
- en génie culinaire : Régénération sur assiette, les signes officiels de qualité, les apports Page 5
de l'analyse sensorielle
- en hébergement : Prestation en chambre et indicateurs d'activité Page 6

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		Page 2
Annexe 2	Chiffre d'affaires		Page 3
Annexe 3	Tableau de segmentation de la clientèle		Page 3
Annexe A	Proposition de prestations thématiques (un exemplaire à remettre avec la copie de restauration)	Restauration	Pages 7 & 8
Annexe B	Tableau de températures (un exemplaire à remettre avec la copie de génie culinaire)	Génie culinaire	Pages 9 & 10
Annexe C	Signes officiels de qualité (un exemplaire à remettre avec la copie de génie culinaire)	Génie culinaire	Pages 9 & 10
Annexe D	Analyse sensorielle (un exemplaire à remettre avec la copie de génie culinaire)	Génie culinaire	Pages 11 & 12

Les annexes A, B, C et D 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
2006	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	1/12

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.

ANNEXE 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

LE CINÉ-CAFÉ-HÔTEL
 Quartier Bonne Nouvelle
 75009 PARIS
 Téléphone : 01.45.78.56.12
 Internet : www.cine-cafe-hotel.com

RESTAURANT :

- Libre service sous forme de buffet
- Capacité d'accueil : 250 places assises.

HÔTEL :

- Hôtel classé 2 étoiles pour une capacité de 75 chambres.

ORGANISATION DU SERVICE :

- Entrées, fromages et desserts en buffet sous forme d'îlots.
- Plats chauds servis aux clients à table ou au buffet (la carte reste identique toute l'année).
- Garnitures à volonté.

DATE DE CRÉATION : 2003

OUVERTURE :

- Tous les jours de 12 heures à 15 heures 30 et de 19H30 à 22H00

CHIFFRE D'AFFAIRES 2005 : Annexe 2

SEGMENTATION DE LA CLIENTÈLE :

- Annexe 3

PERSONNEL :

- 1 directeur
- 2 adjoints de direction
- 4 cuisiniers
- 15 employés polyvalents en salle dont 6 à temps plein

CONCEPT DE PRODUCTION :

- En majorité, cuisine d'assemblage.

ENVIRONNEMENT DE L'ÉTABLISSEMENT :

- un cinéma multiplex de 9 salles de projection (situé à 200 mètres), (peu de grandes productions sortent les mois d'été),
- un théâtre (saison théâtrale de septembre à mai),
- un musée d'art contemporain,
- un parc des expositions à 25 minutes en métro,
- parking souterrain à proximité.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006	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	2/12

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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.

ANNEXE 2

CHIFFRES D'AFFAIRES RESTAURANT

Année 2005

Mois	Nombre de couverts mensuel	C.A. H.T. mensuel en €
Janvier	17 680	363 854
Février	16 200	356 886
Mars	18 000	410 940
Avril	16 500	375 210
Mai	15 655	340 340
Juin	17 236	337 308
Juillet	12 565	188 475
Août	10 267	153 799
Septembre	19 520	414 995
Octobre	19 351	425 915
Novembre	17 653	392 779
Décembre	16 852	386 753

Total couverts : 197 479

Total C.A. H.T. : 4 147 254 €

ANNEXE 3

SEGMENTATION CLIENTÈLE

Année 2005

Segmentation	Période estivale	Reste de l'année
Affaires	12 %	64 %
Groupes tourisme :		
- étrangers	13 %	26 %
- français	42 %	19 %
Individuels tourisme	32 %	12 %
Familles	10 %	12 %
Clientèle cinéma	11 %	31 %
Clientèle théâtre	0 %	22 %
Clientèle musée	35 %	35 %

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006	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	3/12

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006		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)

M. PIERROT, propriétaire, est installé depuis 3 ans.

Après ces quelques années d'exploitation, M. PIERROT a constaté les problèmes suivants :

- baisse de la fréquentation en juillet et en août,
- faiblesse de la commercialisation du concept actuel,
- difficulté à développer la clientèle familiale.

Il fait appel à vous en tant qu'assistant et vous confie les missions suivantes :

TRAVAIL À FAIRE :

1.1 À l'aide des renseignements donnés en annexe 2, **calculez** les tickets moyens (HT) des mois de février, mai, juillet, août, novembre et décembre. **Présentez** votre travail sous forme d'un tableau.

Commentez et justifiez les écarts obtenus sur les mois de juillet et août par rapport aux autres mois, en terme de fréquentation et de ticket moyen.

1.2 Monsieur Pierrot, pour relancer l'activité en juillet et août envisage d'organiser des prestations dont l'objectif serait de valoriser le thème des vacances. Il vous demande de lui **faire des propositions** pour chacun des 4 thèmes retenus en complétant l'annexe A.

1.3 Vous souhaitez développer davantage l'activité estivale. En prenant en considération les données des annexes 1 et 3. Monsieur Pierrot vous demande de **choisir** 2 types de clientèle à cibler **en justifiant** vos choix.

Pour chacun d'entre eux, vous **proposerez** 6 activités et/ou services à mettre en place pour répondre à leurs besoins spécifiques.

BARÈME :

Question 1.1 : 5 points

Question 1.2 : 8 points

Question 1.3 : 7 points

Un exemplaire de l'annexe A est à rendre avec la copie de restauration.

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006		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	4/12

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)
---------------------------	-------------------------------------

Dans le cadre des nouvelles propositions thématiques, M. PIERROT vous sollicite pour que vous expertisiez une partie de la production culinaire et des approvisionnements.

À cet égard vous suggérez la mise en place d'un concept mettant en œuvre la régénération des mets sur assiette en suivant le mode de production en cuisine d'assemblage. Au regard des attentes actuelles de la clientèle, vous privilégiez le choix de produits présentant des signes officiels de qualité.

Enfin vous souhaitez mesurer vos prestations thématiques au travers d'un outil d'analyse sensorielle.

TRAVAIL À FAIRE

2.1 Définissez le terme régénération, **présentez** sous forme de schéma les étapes de ce concept de production (de la livraison des marchandises à l'envoi au client). **Citez** trois critères justifiant la mise en place d'un tel système.

Complétez l'annexe B concernant les températures à cœur à respecter au regard des mets proposés dans cette annexe.

2.2 Complétez l'annexe C :

- en **listant** les signes officiels de qualité français et européens ;
- en **définissant** précisément chacun des signes ainsi identifiés ;
- en **illustrant** chaque signe à l'aide de produits qui ne sont ni des fromages ni des boissons.

2.3 Complétez l'annexe D en donnant quatre descripteurs par sens qui vous serviront de base de travail pour la mise en place de l'analyse sensorielle de vos plats thématiques.

Présentez en dix lignes maximum les apports de l'analyse sensorielle dans votre pratique professionnelle.

BARÈME

Question 2.1 : 6 points

Question 2.2 : 6 points

Question 2.3 : 8 points

**Un exemplaire de chacune des annexes B, C et D sont à rendre
avec la copie de génie culinaire.**

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006		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	5/12

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

Monsieur PIERROT vous sollicite pour mener à bien deux actions.

Il est d'abord soucieux de fidéliser les clients accueillis dans l'hôtel de son établissement, le Ciné-Café-Hôtel. Il cherche ensuite à élaborer un tableau de bord pour suivre cette activité d'hébergement.

TRAVAIL À FAIRE :

3.1 Listez les différents documents à finalité réglementaire et à finalité commerciale à disposer en chambre d'un hôtel 4 étoiles. Cochez ceux adaptés au Ciné-Café-Hôtel.

3.2 Recensez les cinq principaux ratios à calculer à la réception pour évaluer l'activité de l'hôtel en précisant pour chacun d'entre eux leur formule de calcul. **Justifiez** l'intérêt de ces ratios.

Répondre à la question 3.2 sous **forme d'un tableau**.

BARÈME :

Question 3.1 : 5 points

Question 3.2 : 5 points

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006		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	6/12

ANNEXE A (un exemplaire à rendre avec la copie restauration)

THÈMES	PROPOSITIONS DE BUFFETS THÉMATIQUES <u>(hormis les propositions déjà citées en génie culinaire)</u>			
	2 ENTRÉES	2 PLATS	2 DESSERTS	2 APÉRITIFS
Sud-Est Méditerranée	- -	- -	- -	- -
DOM-TOM	- -	- -	- -	- -
Alpes	- -	- -	- -	- -
Normandie Bretagne	- -	- -	- -	- -

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006	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	7/12

ANNEXE A (un exemplaire à rendre avec la copie restauration)

THÈMES	PROPOSITIONS DE BUFFETS THÉMATIQUES <u>(hormis les propositions déjà citées en génie culinaire)</u>			
	2 ENTRÉES	2 PLATS	2 DESSERTS	2 APÉRITIFS
Sud-Est Méditerranée	-	-	-	-
DOM-TOM	-	-	-	-
Alpes	-	-	-	-
Normandie Bretagne	-	-	-	-

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006	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	8/12

ANNEXE B

(un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

Tableau des températures à cœur				
THÉMATIQUE	Sud-Est Méditerranée	DOM-TOM	Alpes	Normandie Bretagne
METS	Dos de loup rôti	Colombo de volaille	Pavé de bœuf de la Tarentaise sauté (à point)	Jambon à l'os braisé
TEMPÉRATURE À CŒUR				

ANNEXE C

(un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

Tableau des signes officiels de qualité			
	SIGNES OFFICIELS	DÉFINITION	EXEMPLE DE PRODUIT
France			
Europe			

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006	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	9/12

ANNEXE B

(un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

Tableau des températures à cœur				
THÉMATIQUE	Sud-Est Méditerranée	DOM-TOM	Alpes	Normandie Bretagne
METS	Dos de loup rôti	Colombo de volaille	Pavé de bœuf de la Tarentaise sauté (à point)	Jambon à l'os braisé
TEMPÉRATURE À CŒUR				

ANNEXE C

(un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

Tableau des signes officiels de qualité		
SIGNES OFFICIELS	DÉFINITION	EXEMPLES DE PRODUITS
France		
Europe		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006	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	10/12

ANNEXE D

(un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

SENS	DESCRIPTEURS
.....	- ex. : brillance - - -
.....	- ex. : granuleux - - -
.....	- ex. : craquant - - -
.....	- ex. : herbacé - - -
.....	- ex. : salé - - -

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006	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	11/12

ANNEXE D

(un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

SENS	DESCRIPTEURS
.....	- ex. : brillante - - -
.....	- ex. : granuleux - - -
.....	- ex. : craquant - - -
.....	- ex. : herbacé - - -
.....	- ex. : salé - - -

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2006	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	12/12