

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
Ingénierie	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Ce sujet comporte 4 pages de textes numérotées de 2/16 à 5/16
et 11 pages d'annexes numérotées de 6/16 à 16/16.

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.

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.

Les annexes E et F seront jointes à la copie d'ingénierie.

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

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2007	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

Études et réalisations techniques : Epreuve 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.

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.
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,
Les annexes E et F seront jointes à la copie d'ingénierie.

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

« HÔTEL ROUERGAT » ***

Situé à 2 kms du centre ville de Rodez (en Aveyron) et à 10 minutes de l'aéroport Rodez-Millau, l'hôtel ROUERGAT est un établissement accueillant et chaleureux qui tout au long de l'année reçoit une clientèle d'affaires drainée par les entreprises de la région.

Durant l'été, son activité évolue vers un fonctionnement de style « hôtel-club » et lui permet d'accueillir, pour des séjours d'une ou plusieurs semaines, une clientèle familiale attirée par les nombreux loisirs proposés sur place et dans les environs.

Monsieur SAUZET, directeur de l'établissement, vous embauche en qualité d'assistant(e) de direction. Afin d'améliorer l'accueil de sa clientèle vous êtes chargé(e) de lui faire des propositions pour chacun des secteurs suivants :

- | | | |
|------------------------|--|--------|
| - en restauration : | Définition d'une formule brunch | Page 3 |
| - en génie culinaire : | Proposition de menu de cuisine contemporaine | Page 4 |
| - en ingénierie : | Étude de la maîtrise de la chaîne du froid | Page 5 |

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 6
Annexe A	Proposition du buffet brunch	Restauration	P 7 et 8
Annexe B	Prévision des quantités de produits « petit-déjeuner »	Restauration	P 9 et 10
Annexe C	Proposition de menu contemporain	Génie culinaire	P 11 et 12
Annexe D	Fiche d'informations relative au sandre	Génie culinaire	P 13 et 14
Annexe E	Tableau de fabrication de la terrine de poisson	Ingénierie	P 15 et 16
Annexe F	Les moyens de refroidissement	Ingénierie	P 15 et 16

Les annexes 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
2007	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

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)

Monsieur SAUZET souhaite diversifier les prestations pour la clientèle estivale (juillet, août) en proposant une formule "brunch" en remplacement du petit déjeuner servi sous forme de buffet.

TRAVAIL À FAIRE :

1.1 Rappelez les caractéristiques de la formule « brunch » (qui met en valeur les produits régionaux) en termes de :

- nature des prestations
- caractéristiques d'organisation.
- avantages pour la clientèle

1.2 Faites des propositions en complétant l'annexe A de mets et boissons en harmonie avec cette formule (les produits régionaux seront privilégiés).

1.3 Proposez 6 éléments d'animation qui feront partie intégrante de la prestation « brunch ».

1.4 Cette nouvelle prestation risque d'engendrer une baisse d'activité du room service. Il vous est demandé d'estimer les quantités de produits à prévoir chaque semaine pour le service du petit-déjeuner continental. **Complétez l'annexe B** en justifiant vos calculs et en tenant compte des éléments suivants :

- taux d'occupation moyen pour les mois de juillet et août : 90 %
- part estimée des petits-déjeuners servis en chambre : 16 %
- indice de fréquentation : 2.2

BARÈME :

Question 1.1 :	6 points
Question 1.2 :	7 points
Question 1.3 :	3 points
Question 1.4 :	4 points

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

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2007	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

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)

Monsieur SAUZET, directeur de l'hôtel ROUERGAT vous demande :

- de réfléchir en collaboration avec le chef de cuisine à la mise en place d'un menu intégrant les nouvelles tendances culinaires pour le restaurant gastronomique « Comtes d'Armagnac ». Ce menu doit être décalé par rapport à la carte traditionnelle et permettre d'attirer une clientèle nationale et internationale favorable à cette évolution de la cuisine,
- de mettre en place des fiches produits destinées à informer le personnel de cuisine.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 Rédigez en une quinzaine de lignes une note sur l'évolution de la cuisine gastronomique de ces dernières années.**
- 2.2 Présentez en complétant l'annexe C une proposition contemporaine innovante qui valorise les nouvelles tendances culinaires afin de vous distinguer de la concurrence. Votre proposition comportera une entrée, un poisson ou une viande et un dessert. Fournissez un argumentaire professionnel pour chaque plat.**
- 2.3 Proposez à votre directeur la fiche d'informations relative au sandre. Complétez l'annexe D.**

BARÈME :

- Question 2.1 : 9 points
- Question 2.2 : 7.5 points
- Question 2.3 : 3.5 points

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

SESSION	EXAMEN :	DURÉE	
2007	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	4/16

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)

Vous travaillez en collaboration avec un laboratoire d'analyse pour la qualité microbiologique de vos plats. Le dernier rapport d'analyse laisse apparaître des résultats non satisfaisants concernant la production « terrine de poisson aux Saint Jacques ». Votre interlocuteur au laboratoire vous indique que ce résultat est certainement dû à un problème de rupture de la chaîne du froid.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1** À partir du tableau fourni en **annexe E** relatant les différentes étapes de la fabrication, **définissez** les moyens de maîtrise de la chaîne du froid.
Indiquez les documents de traçabilité relatifs à chaque étape.
- 3.2** **Proposez 2 moyens de refroidissement** adaptés à cette unité de restauration en expliquant les caractéristiques de chacun d'entre eux. Vous répondrez à cette question en remplissant **l'annexe F**.

BARÈME :

Question 3.1 : 6 points

Question 3.2 : 4 points

**Un exemplaire des annexes E et F est à rendre
avec la copie d'ingénierie.**

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2007		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	5/16