

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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.

<b>ANNEXE 1</b>
-----------------

## FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

### HÔTEL ROUERGAT ★★★

Route de Millau - 12000 RODEZ

Téléphone : 05.80.19.24.01 Télécopie : 05.80.19.24.11

Courriel : hotel-rouergat@wanadoo.com

#### L'ACCÈS :

À proximité de l'autoroute A 75 sortie n°... sur l'itinéraire Clermont-Ferrand et Millau

Facilités de parking : 100 places pour les voitures, 5 emplacements matérialisés pour autocar.

Une aire d'héliport sur le site.

#### L'HÔTEL :

120 chambres réparties sur 2 niveaux proposant différents confort :

- ♦ Chambres « standard » pour 1, 2 ou 3 personnes ,
- ♦ Chambres « familiale »,
- ♦ Chambres « junior suite »..

Toutes les chambres sont équipées de mini-bar, de téléphone direct, de prises de connexion Internet, de téléviseur avec réception par satellite, de coffre-fort individuel, de sèche-cheveux et de miroirs loupes en salle de bain.

#### LA RESTAURATION :

- Un bar ouvrant sur le patio.

- Deux restaurants :

- ♦ Un restaurant gastronomique « Comtes d'Armagnac » ouvert le soir uniquement de septembre à juin (repas à la carte uniquement).
- ♦ Un restaurant traditionnel « Le Peyrelade » ouvert le midi de septembre à juin et le soir les mois de juillet et août. Il est équipé de buffets réfrigérés et d'un point de cuisson minute (grill).

- Une salle réservée au service des petits déjeuners sous forme de buffet.

- Un service de petit déjeuner continental en chambre.

#### L'ESPACE SÉMINAIRE :

Un amphithéâtre de 150 places et 8 salons modulables insonorisés, équipés de matériel audiovisuel perfectionné, de matériel de sonorisation et offrant l'accès à Internet.

#### LES ÉQUIPEMENTS :

- Piscine couverte, spa, solarium.
- Centre de remise en forme : balnéothérapie, hammam, sauna et soins du corps.
- Salle de musculation.
- Terrain de tennis.

#### LES ACTIVITÉS TOURISTIQUES :

- Sites de Conques et de Bozoul
- Les gorges du Tarn
- Villages médiévaux : Belcastel
- Lac de Peyrelau
- .....

#### LES ACTIVITÉS SPORTIVES :

- VTT, équitation, golf
- Canoë, rafting, voile
- Vols en mongolfière...

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	<b>2h30</b>
<b>2007</b>	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	<b>2,5</b>
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	<b>6/16</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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 A à rendre avec la copie RESTAURATION**

Gammes des prestations BRUNCH	Choix retenu pour la formule	Justifications des choix
<u>Exemple :</u> Produits petits déjeuners	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viennoiseries</li> <li>• Fouace</li> </ul>	Traditionnellement servis sur un PDI continental. Spécialité régionale.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	<b>2h30</b>
2007	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	<b>2,5</b>
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	<b>7/16</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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 A à rendre avec la copie RESTAURATION**

Gammes des prestations BRUNCH	Choix retenu pour la formule	Justifications des choix
<b>Exemple :</b> Produits petits déjeuners	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viennoiseries</li> <li>▪ Fouace</li> </ul>	Traditionnellement servis sur un PDJ continental Spécialité régionale
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> </ul>	

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	8/16

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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 B à rendre avec la copie RESTAURATION**

Produits à commander	Quantité « référence » par personne	Quantité à commander par journée	Unité de conditionnement	Cumul semaine
<b>Café moulu</b>	12 gr pour café filtre		KG	
<b>Jus d'orange</b>	15 cl		litre	
<b>Beurre</b>	1 micro beurre (15 gr)		Boîte de 90 pièces soit 1.35 kg	
<b>Pain (baguette) à trancher</b>	50 gr		Baguette 400 gr	
<b>Croissant au beurre</b>	1 pièce		pièce	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	<b>2h30</b>
<b>2007</b>	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	<b>2,5</b>
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	<b>9/16</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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 B à rendre avec la copie RESTAURATION**

Produits à commander	Quantité « référence » par personne	Quantité à commander par journée	Unité de conditionnement	Cumul semaine
<b>Café moulu</b>	12 gr pour café filtre		KG	
<b>Jus d'orange</b>	15 cl		litre	
<b>Beurre</b>	1 micro beurre (15 gr)		Boîte de 90 pièces soit 1.35 kg	
<b>Pain (baguette) à trancher</b>	50 gr		Baguette 400 gr	
<b>Croissant au beurre</b>	1 pièce		pièce	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	<b>2h30</b>
<b>2007</b>	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	<b>2,5</b>
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	<b>10/16</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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 C à rendre avec la copie GÉNIE CULINAIRE****MENU CONTEMPORAIN**

DÉNOMINATION DES PLATS	ARGUMENTAIRES PROFESSIONNELS
<b>Entrée</b> ..... .....	
<b>Poisson ou viande Garniture</b> ..... .....	
<b>Dessert</b> ..... .....	

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	11/16

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.

**ANNEXE C à rendre avec la copie GÉNIE CULINAIRE**

**MENU CONTEMPORAIN**

DÉNOMINATION DES PLATS	ARGUMENTAIRES PROFESSIONNELS
<p><b>Entrée</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p><b>Poisson ou viande Garniture</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p><b>Dessert</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p>	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	<b>2h30</b>
2007	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	<b>2,5</b>
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	<b>12/16</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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 D à rendre avec la copie GÉNIE CULINAIRE**

**FICHE D'INFORMATIONS RELATIVE AU SANDRE**

<b>DÉFINITION ET CRITÈRES DE FRAÎCHEUR</b>		
<b>CALCULS DE RENDEMENT</b>	<b>POIDS</b>	<b>RENDEMENT %</b>
Poisson entier	<b>4,5 kg</b>	<b>100%</b>
Filet net	<b>2,5 kg</b>	
Arêtes et déchets	<b>2 kg</b>	
Nombre de portions théorique de pavés à la carte (à justifier)		
Nombre de portions théorique de pavés au menu (à justifier)		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	<b>2h30</b>
<b>2007</b>	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	<b>2,5</b>
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	<b>13/16</b>



**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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.

<b>ANNEXE D à rendre avec la copie GÉNIE CULINAIRE</b>
--

FICHE D'INFORMATIONS RELATIVE AU SANDRE		
<b>DÉFINITION ET CRITÈRES DE FRAÎCHEUR</b>		
<b>CALCULS DE RENDEMENT</b>	<b>POIDS</b>	<b>RENDEMENT %</b>
Poisson entier	<i>4,5 kg</i>	<i>100%</i>
Filet net	<i>2,5 kg</i>	
Arêtes et déchets	<i>2 kg</i>	
Nombre de portions théorique de pavés à la carte (à justifier)		
Nombre de portions théoriques de pavés au menu (à justifier)		

SESSION	EXAMEN : <b>BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION</b>	DURÉE	<b>2h30</b>
<b>2007</b>	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	<b>2,5</b>
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	<b>14/16</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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 E à rendre avec la copie INGÉNIERIE**

<i>ÉTAPES DE LA FABRICATION TERRINE DE POISSON</i>	<i>MOYENS DE MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DU FROID</i>	<i>DOCUMENTS DE TRACABILITÉ</i>
<u>Réception des marchandises</u> <i>Poisson blanc et saint jacques congelées</i>		
<u>Décongélation</u>		
<u>Préparation</u> <i>Terrine à base de farce mousseline</i>		
<u>Cuisson</u> <i>Four polycuiseur</i>		
<u>Refroidissement</u>		
<u>Stockage</u>		
<u>Dressage - Service</u>		

**ANNEXE F à rendre avec la copie INGÉNIERIE**

<i>MOYEN DE REFROIDISSEMENT PROPOSÉ</i>	<i>AVANTAGES</i>	<i>INCONVÉNIENTS</i>

<b>SESSION</b>	<b>EXAMEN :</b> BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	<b>DURÉE</b>	<b>2h30</b>
<b>2007</b>	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	<b>COEFFICIENT</b>	<b>2,5</b>
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	<b>Feuille / SUJET</b>	<b>15/16</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 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 E à rendre avec la copie INGÉNIERIE**

<i>ÉTAPES DE LA FABRICATION TERRINE DE POISSON</i>	<i>MOYENS DE MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DU FROID</i>	<i>DOCUMENTS DE TRACABILITÉ</i>
<u>Réception des marchandises</u> <i>Poisson blanc et saint jacques congelées</i>		
<u>Décongélation</u>		
<u>Préparation</u> <i>Terrine à base de farce mousseline</i>		
<u>Cuisson</u> <i>Four polycuiseur</i>		
<u>Refroidissement</u>		
<u>Stockage</u>		
<u>Dressage - Service</u>		

**ANNEXE F à rendre avec la copie INGÉNIERIE**

<i>MOYEN DE REFROIDISSEMENT PROPOSÉ</i>	<i>AVANTAGES</i>	<i>INCONVÉNIENTS</i>

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	16/16