

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 5 pages de textes numérotées de 1/16 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, hébergement)

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

L'annexe A sera jointe à la copie de Génie Culinaire.

Les annexes B, C, D seront jointes à la copie de restauration.

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.**Avertissement :** Si le texte du sujet, celui de ses questions ou le contenu des annexes vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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

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 Génie Culinaire.

Les annexes B, C, D seront jointes à la copie de restauration.

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

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

« LE SOLEIL DES MERS »

Construit en 2004, le « SOLEIL DES MERS » est un yacht racé, à la ligne tendue, qui s'impose au regard par sa distinction. Sa capacité limitée confère une atmosphère unique aux croisières.

À bord, la compagnie privilégie l'ambiance plutôt que l'animation, la culture de l'esprit « yacht privé », la qualité de la table et un service personnalisé.

Le « SOLEIL DES MERS », dernier des yachts construit, fait partie d'une flotte de 5 navires appartenant à la société « CROISIER MED ». Cette société vient de passer commande pour la construction de 4 nouveaux yachts.

Vous êtes chargé(e) de présenter un dossier dans les domaines suivants :

- Génie culinaire : Réglementation et systèmes de production.
- Restauration : Organisation d'une soirée d'inauguration.
- Hébergement : Accueil VIP, sous-traitance du linge.

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

Annexe 1	Fiche signalétique du yacht		P 6
Annexe A	Justification d'une cuisine centrale	Génie culinaire	P 7 et 8
Annexe B	Proposition de spécialités et boissons	Restauration	P 9 et 10
Annexe C	Proposition d'animations	Restauration	P 11 et 12
Annexe D	Descriptif du poste	Restauration	P 13 et 14
Annexe E	Tableau sur le traitement du linge	Hébergement	P 15 et 16

Certaines 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
2008	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

1. GÉNIE CULINAIRE

(20 POINTS)

Monsieur Porquetti, directeur de la société « CROISIER MED » vous demande de réfléchir en collaboration avec les chefs de cuisine des yachts, à la pertinence de la construction d'une cuisine centrale qui serait basée sur le continent.

Les cuisines des navires deviendraient alors des cuisines relais.

La création de cette unité centrale de production ne devra pas affecter la qualité des prestations servies à bord et respecter la réglementation en vigueur.

TRAVAIL À FAIRE :

Question 1.1 :

Rédigez en une quinzaine de lignes une note structurée sur la réglementation actuelle en matière d'hygiène.

Question 1.2 :

Proposez à partir de la méthode des 5 « M » (**annexe A**) les avantages et les inconvénients liés à la création d'une cuisine centrale.

Question 1.3 :

Présentez le schéma général d'organisation de la production en liaison froide positive, de l'arrivée des marchandises en cuisine centrale jusqu'à la distribution en cuisine relais sur les yachts.

BARÈME

Question 1.1 : 5 points

Question 1.2 : 5 points

Question 1.3 : 10 points

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

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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

2. RESTAURATION**(20 POINTS)**

La compagnie maritime qui gère le « Soleil des Mers » vient de mettre au point pour cette année une nouvelle croisière méditerranéenne au départ de Nice, à destination des ports d'Ajaccio, Naples, Athènes, Tunis, Casablanca et Barcelone.

Le commandant souhaite inaugurer cette nouvelle ligne par une soirée mondaine à bord du yacht, lors d'une prochaine escale à Nice, son port d'attache.

Il vous confie l'organisation de cette manifestation, dont le thème s'appuiera sur la Méditerranée et les pays visités.

Cette soirée comptera 200 convives.

Vous articulez la soirée autour de 6 buffets à thème, précédés d'un apéritif cocktail à partir de 19 h 30.

TRAVAIL À FAIRE :

2.1. Proposez pour chaque buffet :

- 2 spécialités culinaires par thème (une froide et une chaude).
- 2 boissons par thème à servir lors de l'apéritif et du repas.

Complétez l'annexe B.

2.2. Proposez 3 animations variées en liaison avec le thème, qui prendront place au cœur de la manifestation, au restaurant ou sur les ponts avoisinants. **Justifiez** vos choix.

Complétez l'annexe C.

2.3. Vous envisagez de recruter des extras en complément du personnel de bord actuel.

Pour faciliter le travail de l'agence niçoise de travail temporaire à laquelle vous ferez appel, vous complétez la fiche descriptive du poste d'extra à pourvoir.

Complétez l'annexe D.

BARÈME

Question 2.1 : 9 points

Question 2.2 : 6 points

Question 2.3 : 5 points

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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

3. HÉBERGEMENT**(10 POINTS)**

Pour l'inauguration de sa nouvelle croisière méditerranéenne au départ de Nice, la compagnie maritime souhaite accueillir ses invités de manière personnalisée.

Ce sont pour la plupart des prescripteurs (agents de voyages, voyagistes, responsables de comités d'entreprise, journalistes, etc.) qui vont passer la nuit à bord.

D'autre part, le traitement du linge est effectué sur place. Mais des difficultés de personnel amènent la compagnie à envisager de faire appel à une société de sous-traitance (basée dans la ville de départ du bateau).

TRAVAIL À FAIRE :**Question 3.1**

Pour mettre à l'honneur les invités qui passeront la nuit à bord du yacht, le capitaine souhaite leur réserver un accueil VIP.

Proposer une liste de produits d'accueil et autres marques d'attention qui seront mis à leur disposition dans les cabines à cette occasion (au moins 8 éléments).

Question 3.2

Afin de prendre une décision concernant le traitement du linge, la compagnie vous demande de **faire apparaître** les avantages et inconvénients de la buanderie intégrée et du traitement du linge par une laverie industrielle sous-traitante.

Complétez l'annexe E.

BARÈME

Question 3.1 : 4 points

Question 3.2 : 6 points

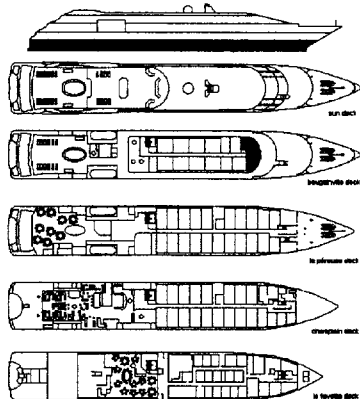
Un exemplaire de l'annexe E est à rendre avec la copie d'hébergement.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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

ANNEXE 1 (FICHE SIGNALÉTIQUE)

FICHE SIGNALÉTIQUE DU « SOLEIL DES MERS »

LE NAVIRE :



Date de construction : 2004
 Nombre de passagers : 95
 Longueur : 100 mètres
 Pavillon : **Français**
 Durée moyenne croisière : 10 jours
 Nombre d'escales : 6 durant
 chacune une journée
 Temps à quai au port d'origine entre
 2 croisières : 3 jours.

LES INSTALLATIONS

- Un restaurant gastronomique de 95 couverts
- Un restaurant panoramique de 95 couverts
- Deux bars
- Un grand salon
- Une bibliothèque
- Une salle de sport
- Une piscine, un hammam
- Une boutique, un salon esthétique / coiffure

RESTAURATION

- Petits déjeuners servis en cabine ou en buffet au restaurant panoramique
- Déjeuner : en buffets au restaurant panoramique
- Dîner : service à table au restaurant gastronomique

CABINES

48 cabines extérieures équipées d'un lit double ou de deux lits simples, sanitaires privés, mini bar, coffre fort, radio et télévision, climatisation/chauffage individuel, téléphone.

DIVERS :

- Buanderie intégrée avec **réserve d'eau douce spécifique.**
- La compagnie possède son propre linge avec logo.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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	6/16

ANNEXE A (Exemplaire à rendre avec la copie)

Génie culinaire

Avantages et inconvénients liés à la création d'une cuisine centrale

5 « M »	Avantages	Inconvénients

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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	7/16

ANNEXE A (Exemplaire à rendre avec la copie)

Génie culinaire

Avantages et inconvénients liés à la création d'une cuisine centrale

5 « M »	Avantages	Inconvénients

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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

ANNEXE B (Exemplaire à rendre avec la copie)

Propositions de spécialités culinaires et boissons pour les buffets

Thème du buffet	Spécialité froide	Spécialité chaude	Boissons	Nature des produits
<i>Exemple : Languedoc</i>	<i>Huîtres de Bouzigues</i>	<i>Bourride Sétoise</i>	<i>Picpoul de Pinet</i>	<i>Vin blanc sec</i>
			<i>Muscat de Mireval</i>	<i>Vin doux naturel</i>
Provence				
Corse				
Grèce				
Espagne				
Italie				
Pays du Maghreb				

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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	9/16

ANNEXE B (Exemplaire à rendre avec la copie)

Propositions de spécialités culinaires et boissons pour les buffets

Thème du buffet	Spécialité froide	Spécialité chaude	Boissons	Nature des produits
<i>Exemple : Languedoc</i>	<i>Huîtres de Bouzigues</i>	<i>Bourride Sétoise</i>	<i>Picpoul de Pinet</i>	<i>Vin blanc sec</i>
			<i>Muscat de Mireval</i>	<i>Vin doux naturel</i>
Provence				
Corse				
Grèce				
Espagne				
Italie				
Pays du Maghreb				

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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	10/16

ANNEXE C (Exemplaire à rendre avec la copie)

ANIMATIONS	NATURE	JUSTIFICATION
<i>EXEMPLE</i>	<i>Démonstration et atelier de nœuds marins par le personnel de bord sur le pont principal.</i>	<i>Très ludique, animation facile à mettre en œuvre, des nœuds porte-clefs sont remis en cadeau aux invités.</i>
ANIMATION 1		
ANIMATION 2		
ANIMATION 3		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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

ANNEXE C (Exemplaire à rendre avec la copie)

ANIMATIONS	NATURE	JUSTIFICATION
<i>EXEMPLE</i>	<i>Démonstration et atelier de nœuds marins par le personnel de bord sur le pont principal.</i>	<i>Très ludique, animation facile à mettre en œuvre, des nœuds porte-clefs sont remis en cadeau aux invités.</i>
ANIMATION 1		
ANIMATION 2		
ANIMATION 3		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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	12/16

ANNEXE D (Exemplaire à rendre avec la copie)

DESCRIPTIF DE POSTE	
Dénomination	Serveur Extra.
Lieu de travail	À bord du yacht « Soleil Des Mers », à quai à Nice.
Mission principale	
Relations hiérarchiques	
Relations fonctionnelles avec les services	Offices et plonge. Cuisines. Caves et bar.
Activités et tâches du poste	
Horaires de travail	14 h 00-18 h 00 18 h 45-24 h 00
Conditions de travail	Tenue professionnelle : classique. Gilets, nœuds papillon et insignes fournis par la compagnie.
Formation souhaitée	CAP ou BEP service.
Expérience professionnelle	
Qualités physiques	Solide, résistance à la fatigue. Présentation irréprochable.
Qualités intellectuelles et comportementales	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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	13/16

ANNEXE D (Exemplaire à rendre avec la copie)

DESCRIPTIF DE POSTE	
Dénomination	Serveur Extra.
Lieu de travail	À bord du yacht « Soleil Des Mers », à quai à Nice.
Mission principale	
Relations hiérarchiques	
Relations fonctionnelles avec les services	Offices et plonge. Cuisines. Caves et bar.
Activités et tâches du poste	
Horaires de travail	14 h 00-18 h 00 18 h 45-24 h 00
Conditions de travail	Tenue professionnelle : classique. Gilets, nœuds papillon et insignes fournis par la compagnie.
Formation souhaitée	CAP ou BEP service.
Expérience professionnelle	
Qualités physiques	Solide, résistance à la fatigue. Présentation irréprochable.
Qualités intellectuelles et comportementales	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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	14/16

ANNEXE E (Exemplaire à rendre avec la copie)

Hébergement

	Avantages	Inconvénients
Buanderie intégrée		
Sous-traitance		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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	15/16

ANNEXE E (Exemplaire à rendre avec la copie)

Hébergement

	Avantages	Inconvénients
Buanderie intégrée		
Sous-traitance		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2008	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