



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Bordeaux pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.

Campagne 2010

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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.

AVERTISSEMENT

Il est rappelé aux correcteurs que :

- ◆ Les candidats ont composé les 3 parties (Ingénierie/hébergement, restauration et génie culinaire) sur des copies différentes. Il convient de vérifier que les feuilles de chaque candidat ont été correctement anonymées. Dans le cas contraire, il faut veiller à les anonymiser avant de les répartir entre les correcteurs.
- ◆ Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats.

Éléments de corrigé : « L'HÔTEL DES MOUSQUETAIRES »

1. ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ RESTAURATION

QUESTION 1.1 12 POINTS

REMARQUE : Pour les appellations qui existent en plusieurs couleurs, vous choisirez la couleur dominante.

Région	AOC (8 x 0,25 point)	Couleur (8 x 0,25 point)	Caractéristiques (8 x 0,5 point)	Accord mets (8 x 0,5 point)
Languedoc-Roussillon	Fitou Banyuls Picpoul de Pinet Blanquette de Limoux	R R B B	À l'appréciation du jury en fonction des choix des candidats : • vin blanc tranquille ou effervescent ; frais, secs, doux, moelleux, ... • vin rouge léger, fruité, aromatique, puissant, ... • V.D.N	À l'appréciation du jury en fonction des choix des candidats (vin blanc, rouge et rosé) en rapport avec les produits de terroir.
Vallée du Rhône	Tavel Côte Rôtie Gigondas	r R R		
Provence	Bellet	B		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2009	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Corrigé Les mousquetaires	1/6

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.

QUESTION 1.2

4 POINTS (8 X 0.5 par proposition)

- Préciser la contenance des bouteilles, des verres, carafes.
- Afficher les prix nets ou service compris en précisant le pourcentage du service.
- Afficher à l'extérieur de l'établissement, les prix de 5 vins, à partir de 11h30 pour le service du midi et 18h00 pour le service du soir, sauf si l'affichage existe de façon permanente.
- Séparer sur la carte les vins AOC des vins VDQS afin d'éviter toute confusion (il est recommandé de mentionner la catégorie en face de chaque appellation).
- Indiquer le cru du vin.
- Respecter l'orthographe exacte de chaque appellation.
- Rédiger les vignobles du Nord vers le Sud pour permettre une lecture logique.
- Classer les vins soit par couleur, soit par vignoble.
- Indiquer pour chaque vin le millésime et le producteur (ces mentions ne sont pas obligatoires mais recommandées).
- Ne pas faire figurer sur la carte un vin non présent dans la cave.
- Indiquer par un moyen approprié qu'un vin n'est plus disponible.
- Les vins de table doivent indiquer leur degré d'alcool et être présentés dans une rubrique appelée « Vins de marques commerciales ».
- Rédiger les prix du moins cher au plus cher pour conserver une certaine cohérence...

QUESTION 1.3

2 POINTS (8X 0,25 par proposition)

- Organiser des soirées à thème (mise en valeur d'un producteur, d'une région viticole,...).
- Créer des cocktails à base de vin.
- Faire venir les producteurs afin qu'ils présentent leurs produits à la clientèle.
- Mettre en place des buffets de décoration, des vitrines dans la salle de restaurant.
- Choisir une verrerie de qualité afin de mettre les vins en valeur.
- Développer la vente de vin au verre, ce qui permet aux clients de découvrir davantage d'appellations et de consommer selon leur souhait.
- Faire goûter le vin pour déclencher l'achat.
- Proposer un large choix de vins de petites contenances (1/2 bouteilles, bouteilles de 50 cl).
- Inscrire sur un petit chevalet ou sur une ardoise, les suggestions de la semaine ou du mois.
- Créer un club de dégustation de vin au sein de l'entreprise.
- Décorer la carte des vins avec des photos, des cartes de vignobles, etc.
- Suggérer sur la carte des mets, un vin avec chaque plat.
- Proposer des menus avec un verre de vin différent à chaque plat.
- Proposer des plats cuisinés avec un vin, appellation que l'on retrouve également sur la carte.
- Faire découvrir tous les vins au personnel afin qu'il puisse en faire correctement la promotion.
- Former le personnel aux techniques de vente.
- Créer un challenge au sein de l'équipe. Le meilleur vendeur de la semaine remportera un cadeau.
- Proposer des vins pour tous les budgets.
- Proposer au client de pouvoir partir avec sa bouteille de vin.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2009	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Corrigé Les mousquetaires	2/6

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.

QUESTION 1.4

2 POINTS (4 X 0.5 par proposition)

- Le coût matière
- Les prix de la concurrence
- La catégorie de l'établissement
- La politique de marge bénéficiaire
- La notion de prix psychologique
-

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2009	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Corrigé Les mousquetaires	3/6

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. ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ Génie culinaire

Question 2.1 Listez 4 éléments permettant d'optimiser le temps de travail en cuisine. (2 points par critère soit 8 points)

Réponses:

- planifier les tâches à accomplir et travailler en série
- mettre en place l'annualisation du temps de travail
- moduler les arrivées et départ du personnel
- travailler en horaires décalés
- rejeter en amont de la filière les travaux préliminaires (filetage des poissons, découpage des viandes et volailles, utiliser des P.A.I de qualité),
- standardiser la production (fiche technique, calcul de rendement, portionnage...),
- rationaliser le processus de production
- intégrer des technologies permettant de réaliser les cuissons en dehors des heures de service et de présence (cuisson sous vide en basse température, cuisson de nuit, régénération)
- acquérir et utiliser du matériel performant,
- etc.

Liste non exhaustive, laissée à l'interprétation du jury.

Question 2.2 Présentez le processus de cuisson sous-vide en basse température et donnez les avantages et les inconvénients de ce mode opératoire pour l'entreprise en complétant le tableau fourni en annexe B (6 points).

ANNEXE B : Génie culinaire (1 exemplaire à rendre avec la copie)

Éléments	Réponses	
Matériels nécessaires (1,5 point)	- cloche à conditionner sous vide - four polycuiseur - bain marie thermostatique à agitateur - cellule de refroidissement rapide - aqua froid (bac de refroidissement à eau)	
Matières premières utilisables (1,5 point)	- viandes et volailles rouges : rôti de bœuf, carré d'agneau, magret de canard... - viandes et volailles blanches : filet de veau, paupiette de volaille, rôti de porc, blanc de dinde... - fruits et légumes : endives braisées, poires pochées, pommes fondantes	
	Avantages (1,5 point)	Inconvénients (1,5 point)
	- diminution du coup de feu, - économie de personnel - meilleur rendement sur la matière première, - économie d'énergie, - meilleures qualité organoleptique (tendreté, saveur...) - etc...	- formation spécifique du personnel, - investissement plus onéreux, - ne s'adapte pas à tous les produits (exemple : lapin...) et à toutes les cuissons (exemple : frits), - technique nécessitant une grande maîtrise de l'hygiène - coût lié à la mise au point des recettes... etc...

SESSION	EXAMEN :	DURÉE	
2009	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)	Corrigé Les mousquetaires	4/6

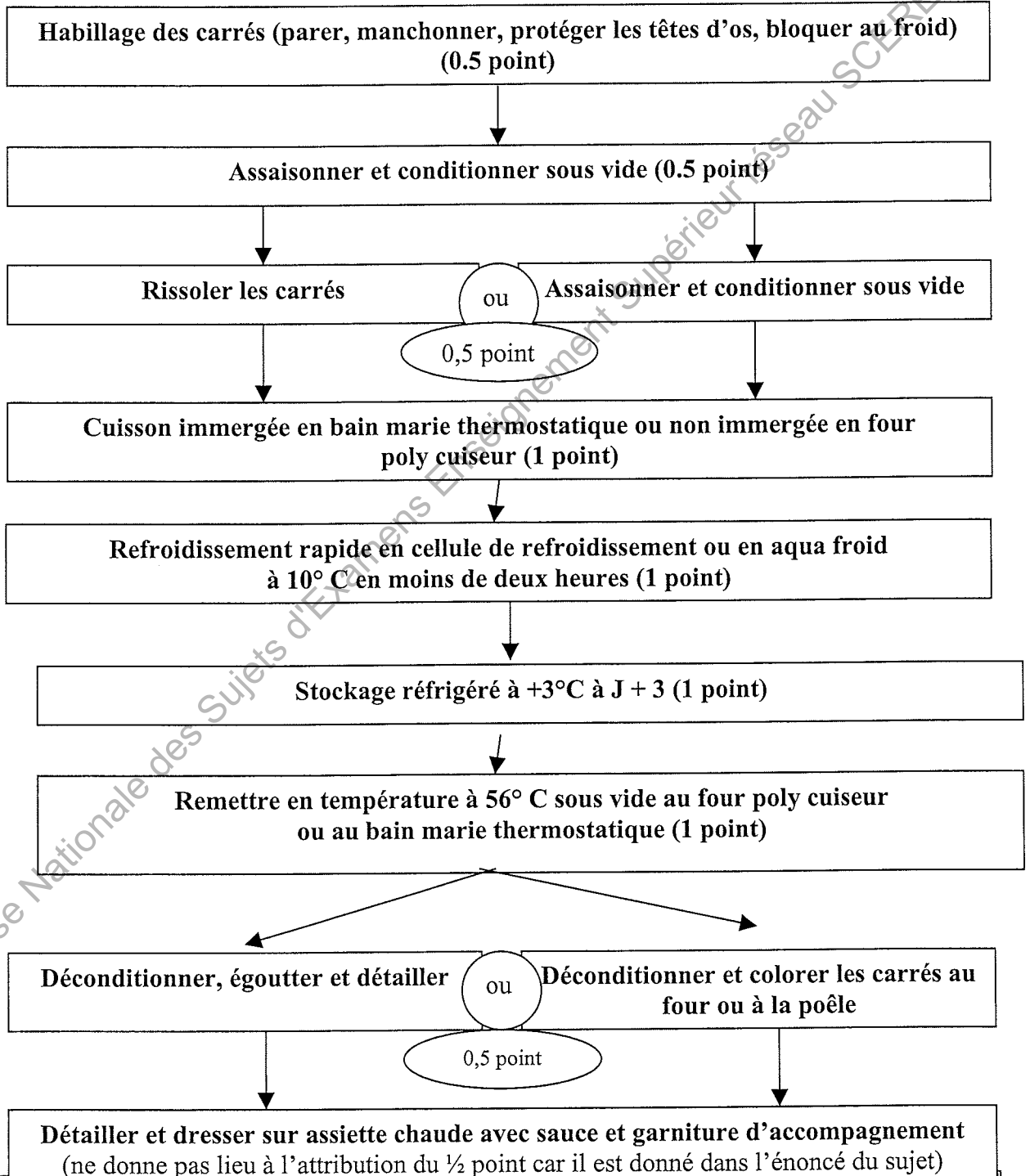
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Ingénierie	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Liste non exhaustive laissée à l'interprétation du jury

Question 2.3 Présentez le diagramme de fabrication de la technique, du « carré d'agneau rôti » cuit sous vide en basse température, depuis les préparations préliminaires jusqu'au dressage dans l'assiette dans le cadre d'une liaison froide positive (6 points)

DIAGRAMME DE FABRICATION CARRÉ AGNEAU « ROTI » SOUS VIDE



SESSION	EXAMEN :	BTS HOTELLERIE - RESTAURATION	DUREE	2h30
2009		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR		Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Corrigé Les mousquetaires	5/6

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. ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ INGÉNIERIE

3.1 : Étapes / Opérations / Matériel et Local « Plonge batterie » : (5 points)

ANNEXE C : INGÉNIERIE (un exemplaire à rendre avec la copie)

ÉTAPES	OPÉRATIONS À RÉALISER	MATÉRIELS À PRÉVOIR
MANUTENTION DEBARRASSAGE	Transporter le gros matériel sans efforts important ⇔ gestes et postures en cuisine	Chariot de transport Échelles pour Bac GN 1/1 ou 2/1 etc...
DEROCHAGE	<i>Débarrasser le matériel sale de traces de légumes, viandes</i>	<i>Poubelle</i> <i>Jet d'eau puissant</i>
TREMPAGE	Mettre à tremper les matériels qui présentent des résidus séchés, croûtés ou très adhérents	Bac de trempage
LAVAGE RINCAGE	Traiter à la question 3.2	
STOCKAGE	Stockage des matériels propres à l'envers	Étagère propre / rayonnage Crochet Bac gastronome + stockage au froid
NETTOYAGE DU MILIEU	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage et désinfection des : <ul style="list-style-type: none"> > postes de travail > des matériels > des sols et murs - Lavage des mains - Stockage des produits lessiviels 	<ul style="list-style-type: none"> - Poste de désinfection (lance et produit désinfectant) - Lave-mains à commande automatique - Armoire fermée dédiée au rangement des produits lessiviels

1 point par ligne sachant que la ligne lavage est traitée en question 3.2

3.2 : LA PLONGE BATTERIE : (5 points)

Son rôle consiste à nettoyer et désinfecter les matériels de cuisson utilisés par la cuisine. (0.5 point)

Méthodes d'organisation du travail	Avantages	Inconvénients
Nettoyage manuel (bac à plonge)	Adapté à une petite structure, investissement minimum	Difficulté à dégraisser / désinfecter / pénibilité travail
Méthode mixte (manuelle et machine à laver à casiers)	Gain de temps, confort de travail	Prix / place au sol / coût électrique / Maintenance
Nettoyage mécanique (machine à laver à billes ou granules)	Rapidité et confort de travail Qualité optimum (hygiène) Économie d'eau (notion de développement durable)	Coût d'investissement important / Place au sol / Maintenance / Formation / ...

0.5 point par réponse

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2009	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Corrigé Les mousquetaires	6/6