



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

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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.

Session 2009

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

Ce sujet comporte 5 pages de textes numérotées de 1/13 à 5/13
et 8 pages d'annexes numérotées de 6/13 à 13/13.

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.

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

L'annexe B est jointe à la copie de génie culinaire.

L'annexe C est jointe à la copie d'ingénierie.

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
2009	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	1/13

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.

« HÔTEL DES MOUSQUETAIRES » ***

L'hôtel des Mousquetaires est installé dans deux anciens hôtels particuliers identiques, transformés en établissement 3 étoiles et racheté depuis peu par Monsieur Grandjean. Situé dans un quartier d'affaires en bord de Seine et entouré d'un parc arboré, il attire une clientèle internationale de loisirs et d'affaires.

La direction souhaite que :

- l'établissement se démarque de la concurrence par la création d'un restaurant « bar à vin »,
- l'organisation et la production culinaire s'adaptent aux contraintes actuelles,
- l'on puisse réfléchir sur la rénovation d'un étage respectant l'environnement.

Monsieur Grandjean, directeur de l'établissement, vous embauche en qualité d'assistant(e) de direction pour apporter votre expertise dans les trois domaines suivants :

- en restauration : préparation de la nouvelle carte des vins Page 3
- en génie culinaire : optimisation du temps de travail et nouvelle technologie Page 4
- en ingénierie : réorganisation de la plonge batterie 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 2	Liste des vins du fournisseur	Restauration	P 7
Annexe A	Sélection des vins	Restauration	P 8 et 9
Annexe B	Le sous-vide en basse température : processus, avantages et inconvénients	Génie culinaire	P 10 et 11
Annexe C	Étapes/opérations/matériels d'une plonge batterie	Ingénierie	P 12 et 13

Les annexes A,B et C 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
2009	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	2/13

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 Grandjean a le projet de rénover le restaurant « D'ARTAGNAN » en offrant à la clientèle un concept restaurant - bar à vin. Pour mener à bien ces transformations, il a fait appel à un architecte – décorateur. Ces rénovations vont débiter dans quelques jours. En qualité d'assistant(e), il vous charge de créer la première ébauche de la nouvelle carte des vins en accord avec les règles de rédaction, et de développer la promotion des vins.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 Dans le cadre de la semaine de promotion des vins du sud de la France (Vallée du Rhône, Provence, Languedoc-Roussillon) et à partir de la liste des vins proposée par votre fournisseur (annexe 2),
Complétez le tableau (annexe A) en reportant les vins sélectionnés, en indiquant leur couleur, leurs caractéristiques, l'accord mets et vins. (Un exemplaire à rendre avec la copie).
- 1.2 **Citez** 8 principes essentiels relatifs aux règles d'élaboration de la carte des vins dans les domaines législatif, rédactionnel et commercial.
- 1.3 Dans le but de dynamiser les ventes de la carte des vins, **proposez** 8 actions de promotion ou d'animation.
- 1.4 **Citez** 4 critères dont vous allez tenir compte pour fixer le prix de vente des vins choisis.

BARÈME :

- Question 1.1 : 12 points
 Question 1.2 : 4 points
 Question 1.3 : 2 points
 Question 1.4 : 2 points

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)	Feuille / SUJET	3/13

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 Grandjean souhaite revoir le fonctionnement de certains points du secteur cuisine. À cet égard, il vous demande d'apporter votre expertise dans l'optimisation du temps de travail.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 Listez 4 éléments permettant d'optimiser le temps de travail en cuisine.
- 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 (à rendre avec la copie de génie culinaire).
- 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.

BARÈME :

- Question 2.1. : 8 points
 Question 2.2 : 6 points
 Question 2.3 : 6 points

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)	Feuille / SUJET	4/13

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)

Monsieur Grandjean vous demande de valoriser le poste plonge. Ainsi, vous organisez une réunion avec l'équipe de plonge afin d'évaluer les étapes à réaliser et les besoins en matériel.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 Complétez le tableau situé en **annexe C** (à rendre avec la copie d'ingénierie).
- 3.2 Après avoir **rappelé** les principaux rôles de la plonge batterie, vous **présentez ensuite sous forme de tableau** trois systèmes de lavage, en précisant un avantage et un inconvénient pour chacun d'entre eux.

BARÈME :

Question 3.1 : 5 points

Question 3.2 : 5 points

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)	Feuille / SUJET	5/13

ANNEXE 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

HÔTEL DES MOUSQUETAIRES ★★★

116, quai de la Râpée
75 012 PARIS
Téléphone : 01 42 44 56 18

L'HÔTEL :

- 72 chambres au total réparties dans 2 bâtiments distincts (Pavillon PORTOS et ARAMIS) de chacun 3 étages (12 chambres par étages) et proposant différents confort :
 - chambres avec salle de bains dont certaines communicantes permettent l'accueil des familles ou une transformation en suite avec salon ou bureau,
 - chambres avec salle de douches aménagées pour personnes à mobilité réduite,
- Toutes les chambres sont climatisées, équipées de téléphone, de radio réveil, de téléviseur par satellite, de chaînes TV payantes, Wifi, d'un mini-bar et d'un plateau de courtoisie.

LA RESTAURATION :

- Projet de rénovation du restaurant « D'ARTAGNAN » de 80 couverts en concept restaurant – bar à vin.
- Petits déjeuners servis en salle (buffet) ou en chambre.
- Service restauration assuré à l'étage.
- Service traiteur.
- Un bar « ATHOS » : ouverture de 11 heures à 24 heures.
- 4 salons modulables pour banquets et séminaires d'une surface totale de 110 m².

LES ÉQUIPEMENTS :

▪ Un parc arboré	▪ Une terrasse avec vue sur la Seine	▪ Une salle de remise en forme en accès libre	▪ Une piscine
------------------	--------------------------------------	---	---------------

LES AUTRES SERVICES :

- Parking privé surveillé.
- Personnel parlant différentes langues étrangères.
- Boutiques.
- Service de coffres individuels en réception.
- Service pressing (nettoyage extérieur par pressing de ville).

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)	Feuille / SUJET	6/13

ANNEXE 2

LISTE DES VINS AOC DU FOURNISSEUR

Banyuls
 Bellet
 Blanquette de Limoux
 Saint-Nicolas-de-Bourgueil
 Chablis
 Cahors
 Côte Rôtie
 Château Lesparre - Entre-Deux-Mers
 Fitou
 Fixin
 Gevrey-Chambertin
 Gigondas
 Juliéas
 Jurançon sec
 Madiran
 Montagny
 Muscadet de Sèvre-et-Maine
 Château Fonbadet – Pauillac
 Picpoul de Pinet
 Château des Bordes - Pomerol
 Pommard
 Pouilly-Fumé
 Rosé des Riceys
 Saint-Véran
 Saumur-Champigny
 Tavel

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)	Feuille / SUJET	7/13

ANNEXE A (1 exemplaire à rendre avec la copie de restauration)

SÉLECTION DES VINS

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

Région	AOC	Couleur	Caractéristiques	Accord mets
Exemple : Sud-Ouest	Madiran	Rouge	Tannique, puissant	Civet de marcassin
Languedoc- Roussillon				
Vallée du Rhône				
Provence				

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)	Feuille / SUJET	8/13

ANNEXE A (1 exemplaire à rendre avec la copie de restauration)

SÉLECTION DES VINS

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

Région	AOC	Couleur	Caractéristiques	Accord mets
Exemple : Sud-Ouest	Madiran	Rouge	Tannique, puissant	Civet de marcassin
Languedoc- Roussillon				
Vallée du Rhône				
Provence				

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)	Feuille / SUJET	9/13

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

Le sous-vide en basse température

Réponses	
Éléments Matériels nécessaires (1,5 point)	
Matières premières utilisables (1,5 point)	
Avantages (1,5 point)	
Inconvénients (1,5 point)	

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)	Feuille / SUJET	10/13

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

Le sous-vide en basse température

Réponses	
Éléments Matériels nécessaires (1,5 point)	
Matières premières utilisables (1,5 point)	
Avantages (1,5 point)	Inconvénients (1,5 point)

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)	Feuille / SUJET	11/13

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

ÉTAPES / OPÉRATIONS / MATÉRIELS d'une plonge batterie

ÉTAPES	OPÉRATIONS À RÉALISER	MATÉRIELS À PRÉVOIR
MANUTENTION DÉBARRASSAGE		
DÉROCHAGE		
TREMPAGE		
LAVAGE RINCAGE	À développer en question 3.2	
STOCKAGE		
NETTOYAGE DU MILIEU		

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)	Feuille / SUJET	12/13

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

ÉTAPES / OPÉRATIONS / MATÉRIELS d'une plonge batterie

ÉTAPES	OPÉRATIONS À RÉALISER	MATÉRIELS À PRÉVOIR
MANUTENTION DÉBARRASSAGE		
DÉROCHAGE		
TREMPAGE		
LAVAGE RINCAGE	À développer en question 3.2	
STOCKAGE		
NETTOYAGE DU MILIEU		

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)	Feuille / SUJET	13/13