



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.**

| Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 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.

**AVERTISSEMENT**

Il est rappelé aux correcteurs que :

- ◆ Les candidats ont composé les 3 parties (restauration, génie culinaire et ingénierie) 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 : « Domaine de la Porcelaine »**

**ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ DE RESTAURANT**

**1.1 10 POINTS**

**ANNEXE A**

**Choix des vins rouges pour la dégustation**

| Région/Sous-région (5 points)  | Principaux cépages (5 points)                              |
|--|--|
| - MÉDOC :<br>➤ Margaux, cru classé – Château Giscours<br>➤ Saint-Julien, cru classé – Château Talbot                             | Accepter tout cépage entrant dans la composition des vins. |
| - CÔTE DE NUITS :<br>➤ Latricières-Chambertin grand cru – Domaine Trapet<br>➤ Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> cru « Les Brûlées »  |  |
| - TOURAINE :<br>➤ Chinon – Domaine de l'Abbaye<br>➤ Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Celliers de l'Abbaye                            |  |
| - CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES :<br>➤ Côte-Rôtie « Les Bécasses » - Michel Chapoutier<br>➤ Saint-Joseph – Paul Jaboulet Aimé   |  |
| - LANGUEDOC-ROUSSILLON :<br>➤ Côtes du Roussillon villages – Domaine Cazes<br>➤ Saint-Chinian Clos Bagatelle - Veillée d'Automne |  |

|                |   |  |               |
|----------------|---|--|---------------|
| SESSION        | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION                      | DURÉE                                  | <b>2 h 30</b> |
| <b>2010</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) | Corrigé<br>Domaine de la<br>porcelaine | <b>1/4</b>    |

| Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 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.

**1.2 2 POINTS**

| Appellation                                   | Votre argumentation commerciale   |
|---|---|
| Château Combebelle, AOC<br>Saint-Chinian 2004 | <p>L'argumentaire pourra s'appuyer sur les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ pas de traitement, respect des sols, du cycle de la vigne</li> <li>➤ vin très représentatif d'un terroir</li> <li>➤ originalité du produit (recherche et à la mode)</li> <li>➤ valorisation du savoir-faire du viticulteur</li> <li>➤ produit de qualité (normes écocert et AB)</li> <li>➤ .../...</li> </ul> |

**1.3 4 POINTS**

Rappel des données :

- Prix de vente moyen unitaire TTC des vins sélectionnés de la carte : 65,00 €
- Coefficient multiplicateur moyen de la carte des vins / coût moyen hors taxe : 3

Calculs :

- Prix moyen de vente hors taxes unitaire des vins sélectionnés :  $65/1,196 = 54,34 \text{ €}$  (1 pt)
- Coût matière hors taxes :  $54,34 / 3 = 18,11 \text{ €}$  (1 pt)
- À raison d'une bouteille pour chacun des vins, le coût matière hors taxes total s'élève à :  $18,11 \times 10 = 181,10 \text{ €}$  (1 pt)
- Coût matière hors taxes/personne :  $181,10 / 15 = 12,07 \text{ €}$  (1 pt)

**1.4 4 POINTS**

Conditions d'une bonne dégustation des vins :

- Local clair. Local calme. Local aéré (sans odeur).....
- Dégustateur sans parfum. Dégustateur non enrhumé....
- Horaire idéal en fin de matinée
- Vins à bonne température
- Verres (Type INAO). Crachoirs. Support blanc....
- .....

(0,5 point par critère différent)

|                |   |  |               |
|----------------|---|--|---------------|
| SESSION        | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION                      | DURÉE                                  | <b>2 h 30</b> |
| <b>2010</b>    | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service     | COEFFICIENT                            | <b>2,5</b>    |
| <b>HRE4BAÑ</b> | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Corrigé<br>Domaine de la<br>porcelaine | <b>2/4</b>    |

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.

### ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ DE GÉNIE CULINAIRE

#### 2.1 5 POINTS (voir le détail dans le tableau suivant)

| ÉLÉMENTS POUVANT FIGURER DANS LA DÉFINITION |  |
|---|--|
| <b>Présentation du snacking</b>             | <b>2,5 POINTS</b> : Restauration rapide à la française, contemporaine et décontractée composée de plats simples, parfois ludiques et originaux, pouvant prendre appui sur des produits de qualité et sur les terroirs français ou étrangers. Les produits snacks peuvent très souvent être mangés avec les doigts (finger food), servis dans des contenants à usage unique. De ce fait la consommation peut se faire debout ou assis.<br>Exemples de plats : tartines chaudes et froides, pizzas, croques, fougasses, crêpes, feuilletés, chaussons, pommes de terre garnies, sandwiches froids et chauds, salades, bol de pâtes.... |
| <b>Système de fabrication/ Distribution</b> | <b>0,5 POINT</b> : Concept de production : généralement produit selon un schéma de cuisine d'assemblage, toutefois quelques grands chefs lancent des prestations réalisées selon le concept de production traditionnelle.<br>Concept de distribution : service à table dans le cas d'espèce, avec débarrassage des tables. Mais plusieurs solutions possibles : service au comptoir, vente à emporter. Le client peut aussi être sollicité pour le débarrassage. La production peut être effectuée en liaison froide ou en flux tendu.   |
| <b>Organisation</b>                         | <b>1 POINT</b> : Préparations de mise en place à J-1 ou le jour même, selon la nature des mets. Les finitions, gratins, remises en températures, sont effectuées à la commande.  |
| <b>Tendances Évolutions</b>                 | <b>1 POINT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snacking haut de gamme faisant appel à des produits nobles et/ou labellisés, avec une production traditionnelle.</li> <li>- Les grands chefs ouvrent leurs fast-foods.</li> <li>- Offre de snacking « cuisine légère », équilibre alimentaire.</li> <li>- Produit bio.</li> <li>- Déclinaisons des soupes : bars à soupes.</li> <li>- Ouverture sur le monde : Moyen Orient, Asie, Pays Nordiques.</li> <li>- Diversification des contenants : verrines jetables, cornets, barquettes, bols...</li> <li>- Finger food.</li> <li>- Etc.</li> </ul>                            |

#### 2.2 6 POINTS (voir le détail dans le tableau suivant)

| Matériels   | Argumentation de votre choix   |
|---|--|
| <b>Besoins en matériel de cuisine spécifique</b><br>Exemples de matériels spécifiques : Presse à sandwich panini, four à pizza, plancha, gril, cuiseur de pâtes, convoyeur, toaster, mixer/blinder, plaque à crêpes, plaque à snacker, broche verticale, friteuse, wok, etc.<br>0,5 point par matériel soit 1,5 point | Le candidat peut préciser : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'utilisation du matériel indiqué (exemples de mets fabriqués),</li> <li>- l'intérêt du matériel dans le concept du « snacking ».</li> </ul> 1,5 point par justification soit 4,5 points. |

#### 2.3 9 POINTS (voir détail dans le tableau suivant)

| Exemple de snack | Un terroir  | Un produit           | Une idée recette (Titre+descriptif professionnel)  |
|------------------|---|----------------------|--|
| Snacks froids    | Savoie  | Reblochon<br>1 POINT | Tartine savoyarde : Tranche de pain de campagne toastée, garnie de diots rôtis, taillés en rondelles. L'ensemble est gratiné au reblochon et lustré à l'huile d'ail des ours. (Ail des ours mixé avec huile de tournesol). En accompagnement dans l'assiette, une pomme de terre Charlotte cuite en robe des champs. Ouverte et nappée de crème épaisse. <b>2 POINTS</b> |
| Snacks Chauds    | NB : Objectifs attendus : propositions simples et claires, évocatrices, originales, contemporaines, facilement réalisables et pouvant revisiter le patrimoine culinaire français. Le candidat doit montrer son savoir-faire et éviter les propositions banales. Les réponses doivent prendre en considération les contraintes données (produits identifiables, principalement du terroir français ; produits Bio ; prestation haut de gamme, adaptée à la clientèle ciblée...). Les notions de « cuisine fraîcheur » et d'équilibre alimentaire sont également prépondérantes malgré le caractère de restauration rapide. |                      |  |
| Snacks Sucrés    |   |                      |  |

| SESSION  | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION                      | DURÉE                                  | 2 h 30 |
|----------|---|--|--------|
| 2010     | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service     | COEFFICIENT                            | 2,5    |
| HRE4BAR: | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Corrigé<br>Domaine de la<br>porcelaine | 3/4    |

| 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.

### ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ INGÉNIERIE

#### 3.1 (3 POINTS)

| TYPE                            | DÉFINITION  |
|---------------------------------|---|
| Maintenance préventive (0.5 pt) | Maintenance réalisée au quotidien dans une entreprise. Ensemble des actions visant à préserver le bon état de fonctionnement d'un équipement par des interventions régulières (détartrage, dépoussiérage, remplacement de pièces dont la durée de vie normale est atteinte...) Elle peut être systématique (réalisée selon un échéancier ou conditionnelle (réalisée en fonction de signaux d'information) - (1 pt) |
| Maintenance corrective (0.5 pt) | Maintenance réalisée lors d'un dysfonctionnement ou suite à une défaillance d'un matériel. Ensemble des actions visant à remettre en état de marche un équipement présentant un (des) dysfonctionnement(s) partiel(s) ou total(totaux) - (1 pt)   |

#### 3.2 4 POINTS (1 POINT PAR RÉPONSE)

- Obstruction progressive des tuyauteries.
- Montées en température plus lentes.
- Surconsommation d'énergie(s).
- Surconsommation de produits lessiviels.
- Usures prématurées des équipements.
- Dépôts de calcaire (tartre) sur les équipements sanitaires (robinetterie, cuvette WC, parois de douches, baignoires, lavabos, etc.).
- Coût de maintenance plus élevé.

→ La proposition de correction n'est pas exhaustive, le jury pourra accepter d'autres réponses pertinentes.

#### 3.3 3 POINTS (1 POINT PAR DÉFINITION)

- Eau sanitaire : eau servant à la consommation humaine, aux cuissons, au nettoyage, à l'hygiène. Elle répond à des normes strictes et contraignantes concernant sa potabilité (elle peut être adoucie si elle est asservie à des équipements de cuisson, de chauffage...)

- Eaux usées : proviennent des salles de bain, de la cuisine, de la buanderie et sont parfois très souillées, ce qui peut demander un traitement préliminaire avant qu'elles soient rejetées dans le réseau d'assainissement.

- Adoucisseur d'eau : Appareil branché en amont d'un équipement permettant de diminuer la concentration en sel de calcium de l'eau et de ce fait de protéger les équipements concernés du tartre (calcaire).

|         |   |  |        |
|---------|---|--|--------|
| SESSION | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION                      | DURÉE                                  | 2 h 30 |
| 2010    | OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service     | COEFFICIENT                            | 2,5    |
| HRE4BAR | Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41) | Corrigé<br>Domaine de la<br>porcelaine | 4/4    |