



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

Campagne 2010

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

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.

' Session 2010

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
Ingénierie	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

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 sera jointe à la copie de restauration,

les annexes B et C seront jointes à la copie de génie culinaire.

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	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)	Feuille / SUJET	1/13

Études et réalisations techniques :		Epreuve 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.

Domaine de la Porcelaine ****

Ouverte en 2007, cette bâtisse du XVIII^e siècle accueille un hôtel 4 étoiles ainsi que deux restaurants : un gastronomique et une brasserie. Entourée d'un parc de 10 hectares, elle est située au cœur de la métropole de Limoges, mondialement connue pour sa porcelaine et ses émaux.

La direction fait le point sur le fonctionnement des départements restauration et hébergement après deux années d'activité et choisit de nouvelles orientations :

- **diversifier l'offre en restaurant ;**
- **compléter l'offre de restauration afin de capter une clientèle locale souvent pressée ;**
- **valoriser l'aspect environnemental, améliorer et maîtriser la gestion de l'eau.**

Madame Guyard, directrice de l'établissement, vous embauche en **qualité d'assistant(e)** de direction pour apporter votre expertise dans les trois domaines suivants :

- en restauration :	Organisation d'une dégustation de vins	Page 3
- en génie culinaire :	Mise en place d'une formule « snacking »	Page 4
- en ingénierie :	Qualité de l'eau dans l'établissement	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	Sélection des vins du chef sommelier	Restauration	P 7
Annexe A	Choix de vins rouges pour dégustation	Restauration	P 8 et 9
Annexe B	Identification des besoins en matériels	Génie culinaire	P 10 et 11
Annexe C	Propositions de « snacks » salés et sucrés	Génie culinaire	P 12 et 13

Les annexes A, B et C sont fournies en deux exemplaires dont l'un est à rendre complété avec la copie, l'autre pouvant servir de brouillon éventuel.

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)	Feuille / SUJET	2/13

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. RESTAURATION

(20 points)

Dans le cadre d'un circuit de dix jours dans le centre de la France, un groupe de sommeliers parisiens de quinze professionnels de la restauration, souhaite organiser une étape de deux jours en Limousin.

À l'issue de la première journée rythmée par la visite de l'entreprise de Porcelaine « Royal Limoges » et de la « Distillerie du Centre », le responsable de ce circuit souhaite que vous organisiez une dégustation de vins dans votre restaurant.

- 1.1 En accord avec votre sommelier et à partir de la liste des vins qui figure en **annexe 2**, **proposez en complétant l'annexe A** (à rendre avec la copie de restauration) une sélection de dix vins rouges en vue d'une dégustation. Pour chaque région ou sous-région, **précisez** un cépage entrant dans leur élaboration.
- 1.2 Afin de compléter la liste précédente, le sommelier a sélectionné un vin issu de l'agriculture biologique : *le château Combeville AOC Saint-Chinian millésime 2004*. Aidez votre sommelier à **construire** un argumentaire commercial à l'aide de l'**annexe A** à rendre avec la copie de restauration).

Vous désirez évaluer le coût matière d'une telle dégustation à partir des données suivantes :

- Prix moyen des vins sélectionnés de votre carte de restaurant : 65,00 € TTC
- Coefficient multiplicateur de 3 appliqué au coût d'achat hors taxe des vins.

- 1.3 **Calculez** le coût matière hors taxe pour une personne en **détaillant** clairement chacun de vos calculs.
- 1.4 Afin que cette séance se déroule de la meilleure des façons, vous **citez** huit conditions qui vous semblent primordiales pour mener à bien la dégustation des vins.

**Un exemplaire de l'annexe A est à rendre
avec la copie de restauration.**

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)	Feuille / SUJET	3/13

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.

2. GÉNIE CULINAIRE

(20 points)

Madame Guyard, directrice de l'établissement, envisage de compléter l'offre de la brasserie « Le Clafouty » afin de capter une clientèle aisée locale souvent pressée. Elle souhaite pour cela insérer dans la carte une offre de produits « snacking » originale, valorisant les produits des terroirs et du patrimoine français.

En tant qu'assistant(e) de direction, Madame Guyard vous sollicite pour mener ce projet à bien.

- 2.1 Expliquez et illustrez le concept du « snacking » en une quinzaine de lignes (système de production, organisation, tendances).
- 2.2 Présentez trois matériels de cuisson en justifiant leur intérêt pour l'activité « snacking ». Complétez l'annexe B (à rendre avec la copie de génie culinaire).
- 2.3 À partir de l'exemple fourni en annexe C (à rendre avec la copie de génie culinaire), concevez trois variétés de produits « snacking » en adaptant les produits aux terroirs français.

Un exemplaire des annexes B et C est à rendre avec la copie de génie culinaire.

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)	Feuille / SUJET	4/13

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.

3. INGÉNIERIE

(10 points)

Madame Guyard s'inquiète d'une usure prématurée des équipements au sein de l'établissement.

Son équipementier lui a confié que cette usure rapide pouvait résulter de deux facteurs :

- une maintenance peu rigoureuse,
- une eau trop riche en calcaire.

N'étant pas compétente dans ce domaine, elle vous demande de lui apporter des notions sur les deux points cités ci-dessus.

3.1 Citez et définissez les deux types de maintenance des matériels.

3.2 Listez quatre conséquences négatives pouvant résulter de la consommation d'une eau dure dans un établissement d'hôtellerie-restauration.

3.3 Expliquez à Madame Guyard les termes suivants en les illustrant :

- eau sanitaire,
- eaux usées,
- adoucisseur d'eau.

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)	Feuille / SUJET	5/13

ANNEXE 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

Domaine de la Porcelaine ★ ★ ★ ★

Allée de Faugeras - 87 000 Limoges

Téléphone : 05.55.46.10.33

Email : domaine-la-porcelaine@wanadoo.com

SITUATION

- Situé en centre ville de Limoges dans un parc paysager aux arbres centenaires
- Jardin produisant fruits, légumes et fleurs biologiques
- Accès direct par l'autoroute A 20 (2 minutes)
- Gare à proximité (1 km)
- Aéroport à 10 km, navettes gratuites de l'hôtel sur demande

L'HÔTEL

40 chambres et 5 suites, proposant différents confort aux tarifs compris entre 105 euros pour une chambre « standard » et 290 € pour une suite « prestige ».

Toutes les chambres sont équipées de mini-bar, téléphone fax répondeur, téléviseur par satellite, chaînes TV payantes, Wifi gratuit, et sont dotées de l'air conditionné.

LA RESTAURATION

Deux restaurants :

1. Le restaurant gastronomique, « le 87 », peut accueillir jusqu'à 40 personnes. La carte de ce restaurant se compose de :
 - Un menu « Dans l'air du temps » à 40 €, un menu « Instantané d'une saison » à 70 €.
 - La carte.
2. La brasserie, le Clafouty a une capacité de 80 places. Le client a le choix entre :
 - « Le rond de serviette » : une cuisine de marché contemporaine de 16 € (deux plats) à 24 € (trois plats) et un menu « Cuisine de voyage » à 38 €.
3. Un bar américain « Les Emaux » 40 places.

LES ÉQUIPEMENTS

- Espace Spa soins Boréal (de luxe) avec hammam, jacuzzi, soins du corps et du visage.
- Piscine intérieure chauffée.

L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE ET TOURISTIQUE

- Limoges : capitale des arts de la table et du feu (porcelaine et émaux), 200 000 habitants.
- Magasins d'usines Haviland et Bernardaud, manufactures de porcelaine, à moins de 4 km.
- Musée national Adrien Dubouché (collection de porcelaines unique au monde) à 5 km.
- Entreprise Legrand (matériel électrique) - 1000 salariés.
- Entreprise Madrange, (charcuteries) - 500 salariés.
- Proximité d'Ester Technopole, site important d'entreprises technologiques et industrielles.
- Proximité d'un cinéma Multiplex (5 mn à pied).
- Proximité d'une grande zone commerciale.
- Salle de concerts et spectacles de type Zénith à moins de 200 m de l'hôtel (ouvert en 2009).

LES SERVICES

Conciergerie, parking privé, personnel parlant anglais, chinois, allemand, italien, boutiques, service pressing.

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)	Feuille / SUJET	6/13

ANNEXE 2

SÉLECTION DES VINS DU CHEF SOMMELIER

APPELLATIONS	RÉFÉRENCES	MILLÉSIMES
Sauternes,	Château Rieussec	2002
Pessac-Leognan	Château Malartic Lagravière	2003
Saint-Estèphe	Château Lafont Rochet	2002
Margaux	Château Giscours	2002
Saint-Julien,	Château Talbot	2002
Lalande de Pomerol	Château Belles Graves	2003
Saint-Émilion, Grand Cru	Château Soutard	2000
Chablis 1 ^{er} cru « Vaillon »	William Févre	2003
Meursault 1 ^{er} cru « Gouttes d'or »	Latour	2003
Latricières-Chambertin Grand Cru	Domaine Trapet	2003
Vosne-Romanée 1 ^{er} cru « Les Brûlées »	Domaine Jean Grivot	2004
Pommard 1 ^{er} cru « Clos des Epeneaux »	Domaine du Comte Armand	2001
Santenay 1 ^{er} cru « Clos Rousseau »	Domaine Cyrot-Buthiau	2004
Châteauneuf-du-Pape	Domaine du Vieux Donjon	2000
Côte-Rôtie	M. Chapoutier « Les Bécasses »	2004
Saint-Joseph	Paul Jaboulet Aîné	2003
Gigondas	Guigal	2003
Bonnezeaux	Domaine Le Mont	2002
Saumur-Champigny	Domaine de Rothenard	2004
Chinon	Domaine de l'Abbaye	2005
Sancerre	Domaine la Gemière	2005
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Celliers de l'Abbaye	2005
Côtes du Roussillon Villages	Domaine Cazes	2004
Saint-Chinian	Clos Bagatelle Veillée d'automne	2002
Bandol	Château de Pibarnon	2002
Cahors	Château de Haute-Serre	2001

Prix de vente moyen des vins : 65,00 euros

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)	Feuille / SUJET	7/13

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

Choix des vins rouges pour la dégustation	
Région/Sous-région	Principaux cépages
LANGUEDOC-ROUSSILLON ✓ ✓	✓ ✓
CÔTE DE NUITS ✓ ✓	✓ ✓
TOURAINÉ ✓ ✓	✓ ✓
CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES ✓ ✓	✓ ✓
MEDOC ✓ ✓	✓ ✓

Appellation	Votre argumentation commerciale
Château Combeville, AOC Saint-Chinian 2004	

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)	Feuille / SUJET	8/13

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

Choix des vins rouges pour la dégustation	
Région/Sous-région	Principaux cépages
LANGUEDOC-ROUSSILLON ✓ ✓	✓ ✓
CÔTE DE NUICTS ✓ ✓	✓ ✓
TOURAINÉ ✓ ✓	✓ ✓
CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES ✓ ✓	✓ ✓
MEDOC ✓ ✓	✓ ✓

Appellation	Votre argumentation commerciale
Château Combeville, AOC Saint-Chinian 2004	

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)	Feuille / SUJET	9/13

ANNEXE B (un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

Identification des besoins en matériels

Matériels	Argumentation de votre choix

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)	Feuille / SUJET	10/13

ANNEXE B (un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

Identification des besoins en matériels

Matériels	Argumentation de votre choix

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)	Feuille / SUJET	11/13

ANNEXE C (un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

Propositions de « Snacks » salés et sucrés

	Un Terroir	Un Produit	Une idée recette (titre + descriptif professionnel)
<i>Exemple de snack chaud</i>	<i>Savoie</i>	<i>Reblochon</i>	<i>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 dans l'huile de tournesol). En accompagnement dans l'assiette, une pomme de terre Charlotte cuite en robe des champs, ouverte et nappée de crème épaisse.</i>
Snack froid	.	.	
Snack chaud	.	.	
Snack sucré	.	.	

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)	Feuille / SUJET	12/13

ANNEXE C (un exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

Propositions de « Snacks »

	Un Terroir	Un Produit	Une idée recette (titre + descriptif professionnel)
<i>Exemple de snack chaud</i>	<i>Savoie</i>	<i>Reblochon</i>	<i>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 dans l'huile de tournesol). En accompagnement dans l'assiette, une pomme de terre Charlotte cuite en robe des champs, ouverte et nappée de crème épaisse.</i>
Snack froid	•	•	
Snack chaud	•	•	
Snack sucré	•	•	

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)	Feuille / SUJET	13/13