



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 2012

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.

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 Coefficient : 2,5

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8 ;
4 pages de textes numérotées de 2/8 à 5/8
et 3 pages d'annexes numérotées de 6/8 à 8/8.

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.

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 de l'annexe vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Session 2012	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	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	1/8

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

“ HÔTEL LA CIVELLE ” ***

L'hôtel « **La Civelle** » est un établissement 3* indépendant (fiche signalétique Annexe 1), idéalement situé à proximité des plages du bassin d'Arcachon.

Cet établissement accueille toute l'année une clientèle d'affaires, des touristes individuels et des groupes.

La direction souhaite :

- Se démarquer de la concurrence par des prestations originales.
- Optimiser l'activité au moment du déjeuner.
- Optimiser l'activité « séminaires ».

Madame Vian, la directrice de l'hôtel, vous a engagé(e) en tant qu'**assistant(e) de direction**. Vous êtes chargé(e) de travailler sur les dossiers suivants :

- Restauration : la mise en place d'un banc d'écailler au restaurant « l'Écume des mers ».
- Génie culinaire : la création d'une offre simplifiée pour le déjeuner.
- Ingénierie : la ventilation et les règles de sécurité.

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		page 6
Annexe 2	Mercuriale des produits	Génie culinaire	page 7
Annexe 3	Ingrédients utilisés dans la recette « tagliatelles de calamars à l'italienne »	Génie culinaire	page 8

Session 2012	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	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	2/8

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

1. RESTAURATION

20 points

Dans l'objectif de faire évoluer l'offre du restaurant « L'Écume des Mers » et de répondre à la demande de la clientèle touristique, votre direction envisage la mise en place d'un **banc d'écailler** pour la saison d'été.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1** Le service des fruits de mer à partir d'un banc d'écailler nécessite de prendre plusieurs précautions.
En vous appuyant sur les règles essentielles d'hygiène de ce secteur, **indiquez** quatre précautions à prendre pour mettre en œuvre cette prestation.
- 1.2** Afin de vous différencier de la concurrence, vous proposez un plateau de fruits de mer « **Royal** » (pour deux personnes) axé sur « **les régions de France** ». Sous forme de tableau, **listez** sept produits de la mer composant votre plateau en précisant leur origine et leur quantité.
- 1.3 Proposez** les vins « coup de cœur » que vous souhaitez promouvoir avec ce plateau. Ils devront être issus des régions suivantes (deux vins par région) :
- Val de Loire
 - Languedoc
 - Région du restaurant
- Pour chaque vin, **précisez** ses cépages principaux et sa typicité.
- 1.4 Recensez** six arguments de vente ou actions de promotion pour mettre en avant ce plateau « Royal ».
- 1.5 Rédigez** l'argumentaire commercial du plateau « Royal » en utilisant tout ou partie des arguments cités à la question précédente. Il permettra aux serveurs de promouvoir la vente de cette prestation auprès de la clientèle.

Session 2012	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	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	3/8

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

2. GÉNIE CULINAIRE	20 points
---------------------------	------------------

L'activité du déjeuner impose la création d'une offre simplifiée pour mieux optimiser la terrasse. Une formule duo à 20 € TTC (entrée/plat ou plat/dessert) sera proposée à la clientèle.

Pour construire votre formule, vous devez respecter un coût matières prévisionnel de 3.5 € maximum pour les plats principaux à base de viande et poisson.

Une mercuriale (annexe 2) permet de faire des propositions de mets.

TRAVAIL À FAIRE :

La loi des 20/80 dite loi de Pareto est utilisée pour la gestion des fiches techniques. En effet, 20 % des produits les plus chers doivent représenter 80 % du coût matières.

- 2.1 En vous appuyant sur l'annexe 3 « Tagliatelles de calamars à l'italienne », **appliquez** cette loi et **justifiez** en quelques lignes l'intérêt de la méthode dans le calcul du coût matières.
- 2.2 En dehors de la fiche technique, **indiquez** trois autres outils permettant de maîtriser le coût matières. **Présentez** l'utilité de chacun d'eux.
- 2.3 **Proposez** deux plats principaux, un à base de viande et un à base de poisson en respectant le coût matières prévisionnel. **Démontrez** vos réponses à l'aide de calculs.
- 2.4 **Proposez** le descriptif technique de chacun des plats et **identifiez** les principales phases de travail :
 - de mise en place,
 - de finition,
 - de dressage.

Session 2012	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	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	4/8

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

3. INGÉNIERIE

10 points

Madame Vian est très préoccupée par les problèmes d'hygiène et de sécurité. Le système de ventilation de la cuisine ne donne pas satisfaction. De plus, aucun moyen de lutte contre l'incendie n'est actuellement prévu.

La direction vous confie :

- La mise en place d'un avant-projet qui permettra l'installation d'une nouvelle ventilation.
- La détermination de moyens de lutte contre l'incendie.

TRAVAIL À FAIRE :

3.1 Décrivez trois fonctions principales d'un système de ventilation.

3.2 Citez quatre avantages d'un système de ventilation performant.

3.3 Listez trois moyens de prévention et/ou de lutte contre l'incendie au niveau des équipements de cuisine. **Précisez** leur rôle.

Session 2012	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION Option B – Art culinaire, art de la table et du service	Durée Coefficient	2 h 30 2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	5/8

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	

ANNEXE 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

HÔTEL LA CIVELLE ★★★

3, avenue du FRONT DE MER
33950 Lège-Cap Ferret – France
Tél. +33 (0)5 56 03 94 00 Fax : +33 (0)5 56 03 94 01
Email : hotel.lacivelle@wanadoo.com
Web. : <http://www.lacivelle-capferret.com/>

L'HÔTEL

103 chambres sur 3 niveaux :

- ❖ 36 chambres à grand lit
- ❖ 56 chambres à deux lits
- ❖ 8 junior suites
- ❖ 3 suites prestige

Équipement des chambres

- ❖ Climatisation et insonorisation
- ❖ Télévision avec réseau câblé et lecteur de DVD
- ❖ Téléphone direct et connexion wifi
- ❖ Minibar
- ❖ Sèche cheveux
- ❖ Coffre individuel
- ❖ Balcon ou terrasse

LA RESTAURATION

Le restaurant « **l'Écume des mers** » possède une salle d'une capacité de 120 places et une terrasse ombragée d'une capacité de 60 couverts en été. Le chef propose une cuisine de qualité mettant en œuvre les produits des terroirs de France.

LE BAR

Le bar « **l'Impérial** » est ouvert de 10 heures à 2 heures. Un grand choix de boissons alcoolisées peut y être dégusté, jus de fruits, sodas, ainsi que des cocktails. Une animation musicale est proposée tous les soirs de 19 h à 24 heures.

LES SALONS

8 salons modulables, totalisant une superficie de 400 m², sont à la disposition de la clientèle pour des réunions, séminaires, repas de 10 à 300 personnes.

LES PRESTATIONS

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ❖ Piscine ❖ Sauna ❖ Jacuzzi ❖ Tennis ❖ Boutiques | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Service coffre-fort ❖ Salle de musculation ❖ Parking privé ❖ Conciergerie ❖ Salon de coiffure et d'esthétique |
|--|---|

Session 2012	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	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	6/8

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2012 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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

ANNEXE 2
MERCURIALE DES PRODUITS

DÉSIGNATION	PRIX INDICATIFS PAR PORTION H.T en €	DÉSIGNATION	PRIX INDICATIFS PAR PORTION H.T en €
Boucherie		B.O.F.	
- Côtelettes d'agneau	2.20	- Beurre	0.10
- Épaule d'agneau désossée	1.20	- Crème épaisse	0.20
- Jambon cru tranché	0.70	- Crème liquide	0.20
- Magret de canard	2.00	- Œuf	0.10
- Magret fumé tranché	0.80	- Saint Nectaire	1.20
- Filet de bœuf origine France	2.80		
- Côte de veau de lait	4.10		
- Mignon de porc fermier	4.20		
- Volaille de Bresse A.O.P.	5.20		
Poissonnerie		Épicerie	
- Encornet	2.10	- Huile d'olive	0.10
- Dorade portion	2.00	- Huile de tournesol	0.07
- Filet d'espadon	2.25	- Huile de noisette	0.20
- Moule de bouchot	1.20	- Spaghetti	0.15
- Queue de lotte Atlantique	4.40	- Riz sauvage	0.55
- Bar d'élevage portion	2.30	- Sauce américaine	0.30
- Gambas	4.00	- Sauce soja	0.15
- Dos de cabillaud portion	4.50	- Sauce huître	0.20
- Lieu noir	1.80	- Lentille corail	0.20
- Maquereau	1.20	- Quinoa bio	0.20
		- Épices diverses	Pm
		- Morilles déshydratées	1.50
		- Fond brun lié	0.05
		- Feuille de brick	0.10
Légumes/fruits		Cave	
- Courgette	0.25	- Vin blanc de cuisine	0.15
- Échalote	0.15	- Champagne brut	2.00
- Champignon de Paris	0.25	- Sauternes	2.50
- Tomate tout venant	0.25	- Pauillac	0.50
- Tomate noire de Crimée	1.00	- Porto rouge	0.20
- Oignon	0.10		
- Fleur de courgette	1.50		
- Fleur de pensée	0.50		
- Carotte	0.10		
- Pomme de terre charlotte	0.20		
- Estragon	0.05		
- Cerfeuil	0.05		
- Basilic	0.05		
- Mélisse citronnelle	0.05		

Session 2012	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	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	7/8

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

ANNEXE 3

**Ingrédients utilisés dans la recette
« Tagliatelles de calamars à l'italienne »**

INGRÉDIENTS	PRIX PAR PORTION H.T. en €
Calamars	2.80
Échalote	0.05
Tomate tout venant	0.15
Courgette	0.15
Estragon	0.05
Tagliatelles fraîches	0.30
Beurre	0.15
Parmesan	0.10
Huile d'olive	0.05
Bisque	1.20

Session 2012	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	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	8/8