



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Bordeaux
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

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
Hébergement	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

U41 – Analyse de réalisations techniques

Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5

Ce sujet comporte 9 pages numérotées dont 4 pages d'annexes.

Attention : Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, hébergement) sur des copies séparées et anonymées.

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 2014	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	1/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

« Le Domaine de la Clairière »

Dans le cadre d'une démarche éthique et responsable, la société « Eco-Village » a créé un complexe hôtelier « Le Domaine de la Clairière », axé sur les séjours responsables. Le complexe est implanté dans le département du Jura en Franche-Comté, dans un écrin de verdure de 34 hectares. C'est un concentré de HQE (Haute Qualité Environnementale) : bio briques et ossature bois pour la structure, chanvre et chaux pour l'isolation, énergies renouvelables, traitement naturel des eaux usées, espace naturel de baignade.

La restauration proposée est attentive au mode de production des produits et valorise les circuits courts. La solidarité et la mixité des publics sont renforcées par l'adaptation du site à l'accueil de toute personne handicapée.

Cette société, dirigée par la famille LANTIE, fait appel à votre expertise.

En qualité d'assistant de direction, vous êtes chargé(e) de présenter un dossier dans les domaines suivants :

- restauration : organisation d'un événement ;
- génie culinaire : produits et démarche qualité ;
- hébergement : amélioration de la qualité environnementale.

Les annexes jointes comprennent la description du contexte professionnel ainsi que le document à rendre avec la copie.

Annexe 1	Fiche signalétique de l'établissement		page 6
Annexe 2	Fiche de réservation banquets-séminaires	Restauration	page 7
Annexe A	Proposition de prestations buffets (un exemplaire à rendre avec la copie restauration)	Restauration	pages 8 et 9

L'annexe A est fournie en deux exemplaires dont l'un au moins est à rendre complété avec la copie, l'autre pouvant servir de brouillon.

Session 2014	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	2/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

1. RESTAURATION

(20 POINTS)

Le maire de Lons-le-Saulnier souhaite organiser un colloque sur le thème « Développement solidaire et durable des territoires ruraux ». Il souhaite impliquer les régions Bourgogne, Alsace et Franche-Comté à ce colloque. Votre établissement « Le Domaine de la Clairière » a signé une charte du respect de l'environnement et du développement durable en adéquation avec certains labels écologiques (Label AB, Max Havelaar...) ce qui lui a permis d'obtenir l'organisation du colloque.

Vous avez préparé l'organisation de cette manifestation en établissant une « fiche de réservation des banquets-séminaires » (**annexe 2**).

Dans votre analyse et vos choix, vous tiendrez compte des différentes contraintes, notamment celle du coût matières.

TRAVAIL À FAIRE :

1.1 Afin de préparer cet événement, lister les principales actions nécessaires à la réalisation du projet en respectant les étapes suivantes :

- avant la manifestation,
- pendant la manifestation,
- après la manifestation.

1.2 Proposer les composants du buffet de clôture du colloque, organisé autour des thématiques régionales, en tenant compte des différentes contraintes (hygiène, fragilité et faisabilité de certains plats...) en complétant l'**annexe A à rendre avec votre copie**.

1.3 Présenter les éléments de décoration et/ou d'équipement axés sur le développement durable et l'écologie que vous utiliserez durant cette manifestation. Justifier vos choix.

1.4 Vous utilisez des produits certifiés afin de respecter la démarche écologique de votre établissement. Exposer en une dizaine de lignes les principaux avantages pour l'hôtelier de s'engager dans une démarche environnementale.

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

Session 2014	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	3/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

2. GÉNIE CULINAIRE

(20 POINTS)

Dans le cadre du respect de l'environnement, Madame LANTIE, principale actionnaire, souhaite inscrire le complexe dans une démarche qualité. Elle fait appel à vos compétences pour sa mise en place.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1** Madame LANTIE souhaite commander un audit qui mènera l'établissement à la certification. Justifier la mise en œuvre de ces deux outils (audit, certification).
- 2.2** Cette démarche de qualité vous invite à utiliser des produits labellisés pour votre offre de restauration.
- 2.2.1** Créer un menu comprenant une entrée, un plat et un dessert (hors régions Alsace, Bourgogne et Franche-Comté), utilisant trois produits de labels différents.
- 2.2.2** Présenter en quelques lignes l'intérêt pour un restaurateur d'utiliser des produits labellisés.
- 2.3** Le processus d'approvisionnement s'inscrit également dans la démarche qualité. Pour cela, vous privilégiez les produits locaux. Justifier en quelques lignes cette décision.
- 2.4** Rappeler les risques liés à l'approvisionnement local et proposer des alternatives pour anticiper les problèmes.

Session 2014	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	4/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

3. HÉBERGEMENT	(10 POINTS)
-----------------------	--------------------

À l’occasion de l’ouverture du complexe hôtelier, une réflexion avait été engagée pour améliorer la qualité environnementale et accroître les économies d’énergie.

Dans le cadre du service des étages de l’hôtel, il vous est donc demandé de déterminer des actions à mettre en œuvre pour le respect de ces deux objectifs.

Madame LANTIE vous désigne responsable de la mise en œuvre de cette démarche et vous demande de lui présenter vos actions à venir.

TRAVAIL À FAIRE :

3.1 Construire un tableau permettant d’identifier les principaux domaines, au niveau des étages, où il serait possible d’améliorer la qualité environnementale et de réaliser des économies d’énergie et/ou de produits.

Compléter ce tableau en proposant deux actions à mettre en œuvre pour chacun des domaines identifiés.

3.2 Afin de convaincre le personnel des étages d’adhérer à cette démarche et de la respecter, proposer et expliquer quatre outils susceptibles d’être mis en œuvre.

Session 2014	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	5/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

ANNEXE 1 - FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

« LE DOMAINE DE LA CLAIRIÈRE »

L'ACCÈS

À quelques kilomètres de Lons-le-Saunier, dans le département du Jura en Franche-Comté, ce lieu axé sur la nature offre un cadre exceptionnel à tous les amateurs de grand air. Ce parc, totalement clos et arboré, s'étale sur plusieurs kilomètres, en pleine nature.

L'HÉBERGEMENT

Le Domaine de la Clairière propose :

- un hôtel 3* d'une capacité de 100 chambres standardisées sur 2 étages. Toutes les chambres sont climatisées, équipées de salle de bain (douche/WC séparés), d'un téléphone, d'une télévision par satellite, d'un réveil, d'un plateau de courtoisie, d'une alarme incendie sonore, d'une prise Modem, de WI-FI gratuit, et d'une grande terrasse ouverte sur le parc au travers de larges baies vitrées.
- un parc d'hébergement en habitat de loisirs composé de 40 chalets en bois pour 2 à 4 personnes. Les chalets offrent le même confort et les mêmes équipements que les chambres et disposent en plus de 2 lits enfants, d'une cuisine équipée, d'un grand salon ouvert sur la terrasse.

LES PRESTATIONS PROPOSÉES

- Un restaurant « Le Clos » à vocation gastronomique de 40 couverts.
- Une brasserie « Le Hêtre » d'une capacité de 80 places.
- Une cafétéria en libre service d'une capacité de 150 places.
- Un service de vente à emporter.
- Deux bars.
- Un terrain de sport.
- Quatre terrains de tennis.
- Un espace naturel de baignade.
- Une boutique, un salon esthétique / coiffure.
- Un centre spa.
- Une salle de conférence.
- Une salle de séminaire modulable.

L'ENVIRONNEMENT TOURISTIQUE

- Parc thermal.
- Musées des Beaux-arts, d'archéologie, Rouget-de-Lisle.
- Casino.
- Activités sportives (spéléologie, escalade, parapente, deltaplane et canoë kayak).

Session 2014	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	6/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

ANNEXE 2 - FICHE DE RÉSERVATION BANQUETS-SÉMINAIRES

<p>Nom du groupe : Développement Solidaire et Durable</p> <p>Nom du responsable : Adjoint au maire chargé de la communication</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Mairie de Lons-le-Saulnier Place de la République à LONS-LE-SAULNIER</p> <p>☎ 03/00/01/02/03</p> <p>📄 03/01/01/01/01</p> <p>Courriel : mairie-lonslesaulnier@orange.fr</p>	<p>Date d'arrivée : 03/09/2014 Heure : 14 heures</p> <p>Date de départ : 03/09/2014 Heure : 23 heures</p> <p>Nombre de personnes : 500</p> <p>Date d'option : 03/06/2014</p> <p>Date de confirmation : 03/06/2014</p> <p>Montant de l'acompte demandé : 12 000 €</p> <p style="text-align: center;"><u>Conditions de facturation</u></p> <p>Montant du forfait par personne : 80 €</p> <p>Montant global : 40 000 €</p> <p>Gratuité : aucune</p> <p>Réduction : aucune</p>
--	---

Prestations

MANIFESTATION	DATE	LIEU	NOMBRE DE PERSONNES	DISPOSITION	DEMANDES PARTICULIÈRES
Conférence-débat	03/09/2014	1 chapiteau dans parc	300	Estrade 10 personnes 300 en classe	Sonorisation
Projection film	03/09/2014	Même chapiteau	300	300 en classe	Sonorisation
Buffet de clôture	03/09/2014 à 20 h	1 chapiteau	500	500 en table ronde	Sonorisation

Détails des prestations

<p>Vous prenez en charge :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'accueil des participants, ➤ les vestiaires, ➤ les prestations <u>apéritifs et repas régionaux</u>. 	<p>Les services municipaux mettront à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ les cartons d'invitation, ➤ le matériel de sonorisation, ➤ le matériel de projection pour le film, ➤ les chapiteaux, ➤ le fléchage de la manifestation, ➤ les barrières pour la sécurité, ➤ les intervenants de la conférence-débat.
--	--

Rédigé le : **03/05/2014**

par : Madame LANTIE

Session 2014	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	7/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

Exemplaire pouvant servir de brouillon

ANNEXE A – RESTAURATION
PROPOSITION DE PRESTATIONS BUFFETS

	ALSACE	BOURGOGNE	FRANCHE-COMTÉ
Boissons apéritives	- -	- -	- -
Entrées froides ou chaudes	- -	- -	- -
Plats chauds 1 poisson 1 viande	- -	- -	- -
Fromages	-	-	-
Desserts	-	-	-
Vins blancs Vins rouges	- -	- -	- -

Session 2014	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	8/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

Exemplaire à rendre avec la copie

ANNEXE A – RESTAURATION
PROPOSITION DE PRESTATIONS BUFFETS

	ALSACE	BOURGOGNE	FRANCHE-COMTÉ
Boissons apéritives	- -	- -	-
Entrées froides ou chaudes	- -	-	- -
Plats chauds 1 poisson 1 viande	- -	- -	- -
Fromages	-	-	-
Desserts	-	-	-
Vins blancs Vins rouges	- -	- -	- -

Session	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
2014	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	9/9