



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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 8 pages numérotées dont 3 pages d'annexes.

Attention : les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, hébergement) sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat.

Aucun document autorisé. Calculatrices interdites.

Tout autre matériel est interdit.

Avertissement : si le texte du sujet, celui des questions ou encore 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
2016	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	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
Hébergement	30 minutes	0,5

Hôtel « Le Chêne des Puy »

Situé sur les hauteurs de Clermont-Ferrand, l'hôtel est à proximité du centre ville avec des commerces et des bureaux, source potentielle de clientèle qui déjeune sur place.

Après la fermeture de l'établissement, pour d'importants travaux de mise aux normes, monsieur Valery, directeur de l'établissement, souhaite augmenter la rentabilité de son outil de travail.

Vous exercez vos fonctions au sein de cet établissement en tant qu'assistant de direction.

- Restauration : analyse d'un nouveau concept de restauration.
- Génie culinaire : cuisine européenne et cuisine d'assemblage.
- Hébergement : analyse d'un dépliant et actions de promotion du restaurant.

Les annexes jointes comprennent la description du contexte professionnel.

Fiche signalétique de l'établissement	Annexe 1	Page 6
Les ardoises de nos régions	Annexe 2	Page 7
Dépliant Hôtel le Chêne des Puy	Annexe 3	Page 8

Session 2016	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)	SUJET/Feuille	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
Hébergement	30 minutes	0,5

1. RESTAURATION

(20 POINTS)

En qualité d'assistant de restauration, monsieur Valery vous demande de réfléchir sur la transformation de son bar « LE SANCY » en formule snacking salé-sucré intégrant le numérique afin d'améliorer le service du client. L'objectif est de cibler une clientèle active pour le déjeuner.

Monsieur Valery vous demande de faire une proposition quant au changement de concept.

Il souhaiterait un projet très novateur, en relation avec les tendances actuelles de digitalisation croissante du parcours client en restauration.

Pour ce projet, monsieur Valery vous donne quelques pistes à suivre :

- le client doit être davantage « acteur » de son repas, que dans le restaurant gastronomique,
- la carte doit être simplifiée pour un choix et un service plus rapide,
- le lieu choisi doit susciter la vente de boissons.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 Caractériser, en quelques lignes, le concept du « snacking ».
- 1.2 Proposer trois systèmes de commande qui utilisent les nouvelles technologies.
- 1.3 Rechercher les avantages et les inconvénients de ces systèmes de commande.
- 1.4 Sélectionner le système le plus adapté à la formule snacking et justifier la réponse.
- 1.5 Proposer, pour chaque ardoise (annexe 2), un fromage et un vin vendu au verre adaptés à ce thème.
- 1.6 Proposer un argumentaire de vente en détaillant les caractéristiques des fromages, la typicité des vins.

Session 2016	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)	SUJET/Feuille	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
Hébergement	30 minutes	0,5

2. GÉNIE CULINAIRE

(20 POINTS)

Les conclusions d'une étude récente sur la clientèle de l'hôtel démontrent la nécessité de faire évoluer les prestations culinaires vers une cuisine plus moderne et créative tournée vers l'Europe.

Monsieur Valery envisage d'organiser une soirée mettant en valeur l'Italie.
Le coût matières est de 18 euros par personne.

Dans le but de régler les problèmes d'approvisionnement avec le fournisseur de fruits et légumes, monsieur Valery souhaite mettre en place un cahier des charges afin de définir au mieux ses exigences.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 Identifier les critères du cahier des charges relatif à l'approvisionnement des fruits et légumes ainsi que les exigences correspondantes.
- 2.2 Présenter sous forme de tableau un menu gastronomique italien (entrée, plat principal, dessert) et proposer un descriptif technique.

Session 2016	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)	SUJET/Feuille	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
Hébergement	30 minutes	0,5

3. HÉBERGEMENT

(10 POINTS)

Afin d'optimiser l'occupation de l'hôtel, vous décidez de communiquer sur la réouverture de l'établissement et ses nouveaux services.

Vous travaillez sur une brochure commerciale et des actions de promotion afin de positionner l'image de l'établissement et relancer l'activité.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 Présenter, de manière structurée, une analyse critique du dépliant (annexe 3) et proposer des mesures correctives adaptées.
- 3.2 Afin de promouvoir le nouveau concept du « Sancy » auprès des clients de l'hôtel, déterminer un ensemble d'actions à mettre en œuvre à la réception et en chambre.

Session 2016	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)	SUJET/Feuille	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
Hébergement	30 minutes	0,5

ANNEXE 1 - FICHE SIGNALÉTIQUE

HÔTEL LE CHÊNE DES PUYs ★★★★★

Boulevard E. Michelin
63000 CLERMONT FERRAND
Téléphone : 04.73.78.56.12
Internet : www.lechenedespuys.com
Email : lechenedespuys@wanadoo.com

SITUATION

- Situé à 2 minutes du centre ville de Clermont Ferrand
- Accès par autoroutes A71, A72, A75 et A89 (à 15 minutes)
- Gare à proximité (2 km)
- Aéroport à 7 km
- Ligne et station de tramway devant l'hôtel

L'HÔTEL

- 130 chambres et 5 suites, proposant différents confort aux tarifs compris entre 185 € pour une chambre « standard » et 255 € pour une suite « prestige »
- Les chambres sont équipées de mini-bar, téléphone, téléviseur grand écran plat, Wifi gratuit, et sont dotées de l'air conditionné
- L'hôtel dispose de 8 salons modulables pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes
- Cour intérieure, ombragée avec un chêne centenaire

LA RESTAURATION (réouverture du restaurant après des travaux)

- Le restaurant gastronomique « Le Chêne » peut accueillir jusqu'à 60 personnes. Il propose un menu à 25 € le midi, à 35 € le soir et une carte allant de 51 à 77 €
- Le petit-déjeuner servi au buffet à 24 € par personne servi de 7h30 à 10h. Il est composé de jus de fruits pressés frais, confitures maison, céréales, charcuteries régionales, fromages de producteurs locaux, yaourts fermiers, œufs à la coque, au plat ou durs sur demande et boissons chaudes. Un service en chambre à 26 € est possible sur demande, de 7h45 à 10h30
- Un bar américain « LE SANCY » avec 50 places assises

LES ÉQUIPEMENTS

- Piscine intérieure chauffée

L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE ET TOURISTIQUE

- Ville réputée pour ses usines de pneumatiques, son thermalisme proche et la chaîne des volcans
- Proximité d'un cinéma (5 mn à pied)
- Proximité d'un centre commercial disposant plus de 60 boutiques et salles de cinémas
- Rues piétonnes à 2 minutes
- Parking souterrain à proximité (payant)

Session 2016	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)	SUJET/Feuille	6/8

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

ANNEXE 2 - LES ARDOISES DE NOS RÉGIONS

« Les ardoises de nos régions »	
LA BAYONNAISE	Pain au sésame noir Poivron confit et piment d'Espelette Lanières de jambon de Bayonne Confiture d'oignons Tomate confite
LA LYONNAISE	Pain de campagne Cochonnailles (rosette de Lyon, Jésus, andouillette) Noix et noisettes Jeunes pousses d'épinards
LA BOUGNATE	Pain aux céréales Saucisse d'Auvergne à cuire à l'alambic Noisettes torréfiées Salade de lentilles vertes du Puy
L'ALSACIENNE	Pain au cumin Poitrine de porc fumée Choucroute Champignons émincés sautés
LA BERRICHONNE	Pain aux lardons Emincé de blanc de volaille du Berry (cuit) Pointes d'asperges Chiffonnade de laitue Champignons de Paris émincés




Session 2016	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)	SUJET/Feuille	7/8

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

ANNEXE 3 - DÉPLIANT HÔTEL LE CHÊNE DES PUYs ☆☆☆☆

Les Chambres

L'hôtel Le Chêne des Puy présente plusieurs types de chambres :

- 3 chambres, avec 2 lits pour personne à mobilité réduite (pmr) 
- 112 chambres « standart » twins et doubles
- 5 suites avec une chambre et un espace salon avec un canapé convertible
- 2 chambres communicantes par étage
- Ce sont des chambres NON fumeurs sauf celles du dernier étage. 
- Chaque chambre comporte un équipement TV/radio, un minibar, une ligne téléphonique (vers l'extérieur et vers la réception), une salle de bain avec douche ou baignoire/toilettes, ainsi qu'une vue sur le parc ou sur la ville. 

Type de logement	Prix chambre 1 ou 2 pers	Supplément par pers. Sup.
Chambre standart	185,00 €	10 €
Suite	255,00 €	10 €

Gratuité de l'hébergement pour les enfants de moins de 13 ans. 1 lit supplémentaire ou 1 lit bébé peut être ajouté dans la chambre pour les enfants de moins de 5 ans.

Accueil et autre service


L'accueil est ouvert tous les jours 24/24 heures et est à votre disposition pour tous renseignements.

Un veilleur de nuit est également présent.

Un garage fermé, surveillé et payant est à votre disposition. L'ouverture de la porte est prévue par un digicode (numéro fourni lors de votre arrivée).



Il y a l'accès wifi partout au sein de l'établissement.

Nous vous proposons également un espace fitness et bien-être avec un jacuzzi, un spa et un sauna pour vous détendre ; ainsi qu'une piscine couverte et chauffée près de la terrasse du bar. 

En Auvergne, on sent la Force des Volcans. C'est la source de vitalité de l'Auvergne, notre patrimoine naturel unique en Europe, une fête pour les regards. Volcans ronds, immenses, à perte de vue, façonnés par l'air, l'eau qui en jaillit, les plantes qui ont poussées au fil des siècles, préservées, pures.

Voir l'immensité, ressentir le sacré quand vous êtes sur le Puy de Dôme à 1.465 m, et regardez à l'entour la chaîne des Puy, vision impressionnante, un des belvédères majeurs de la France.

On voit devant soi le plus vaste Parc Naturel Régional d'Europe, le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne

Laissez-vous envahir par la sérénité alentour.

Au pied du Puy de Dôme, au cœur du Parc Naturel des volcans d'Auvergne, à 15 minutes du centre Jaude l'Hôtel Le Chêne des Puy vous offre une vue imprenable sur la ville ou sur le parc...

Nos chambres, salle de petit déjeuner, réception, vous offre tout le confort nécessaire pour vous satisfaire !



Hôtel **** situé dans les hauteurs de Clermont-Ferrand.

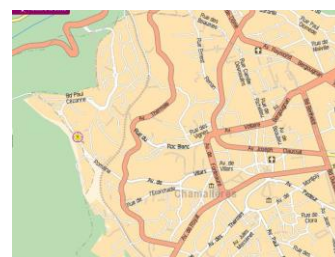


Le Chêne des puy ****

- En 25 min de « Vulcania »
- En 4 min du centre de Chamalières
- En 15 min du centre Jaude en Clermont-Ferrand
- En 30 min du Zénith de Clermont-Ferrand
- En 5 min de l'espace thermo ludique
- A 10 min de la gare
- A 30 min de l'aéroport



Accès



Session 2016	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)	SUJET/Feuille	8/8