



**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
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

## U41 – Analyse de réalisations techniques

Épreuve écrite : 2 h 30

Coefficient : 2,5

Ce sujet comporte 7 pages numérotées dont 1 page d'annexe.

**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 à joindre à la copie de restauration.**

**La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99).**

**Tout autre matériel est interdit.**

**Avertissement :** si le texte du sujet, celui des questions ou encore 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 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	<b>SUJET/Feuille</b>	1/7

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

## « LA RÉSIDENCE DE PORQUEROLLES \*\*\*\* »

Construit en 2014, la résidence hôtelière « LA RÉSIDENCE DE PORQUEROLLES » classée 4 étoiles, est située sur l'île de Porquerolles.

Cette résidence récente intègre les dernières évolutions en matière de préservation de l'environnement, de gestion des ressources et des énergies. La structure appartient à des investisseurs privés locaux et internationaux.

Récemment nommé(e) adjoint(e) de direction dans cette résidence, trois missions vous sont confiées.

Vous êtes chargé(e) de présenter un dossier dans les domaines suivants :

- **restauration** : augmentation des ventes, maîtrise des coûts du « Wine and fruit bar » et approche environnementale ;
- **génie culinaire** : réorganisation de la production culinaire en utilisant des produits de qualité ;
- **ingénierie** : liaison froide différée.

Le sujet comprend la fiche signalétique de la résidence et l'annexe à rendre avec la copie.

Fiche signalétique « LA RÉSIDENCE DE PORQUEROLLES »		Page 3
Fiche outil d'aide à la vente du vin au verre <b>(exemplaire à rendre avec la copie de restauration)</b>	<b>Annexe A</b>	Page 7

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	<b>SUJET/Feuille</b>	2/7

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

## FICHE SIGNALÉTIQUE

### « LA RÉSIDENCE DE PORQUEROLLES\*\*\*\* »

#### LA RÉSIDENCE

La volonté du couple de direction, monsieur et madame BEVONS, est d'intégrer parfaitement la résidence dans un environnement naturel protégé. Cette résidence se situe sur l'île de Porquerolles, au large de la ville d'Hyères les Palmiers, à proximité de Toulon, dans le département du Var. Toutes les constructions sont parfaitement intégrées dans l'environnement.

- ✓ Date de construction : 2014.
- ✓ Nombre de bungalows individuels : 80.
- ✓ Accès direct à la plage depuis la résidence.
- ✓ Déplacement sur l'île essentiellement en vélo et voiture électrique.
- ✓ Navettes maritimes depuis les villes de Toulon et Hyères régulières, plusieurs fois par jour, toute l'année.

#### LES INSTALLATIONS

- ✓ Piscine débordante à l'eau de mer, chauffée.
- ✓ Locaux permettant des stages de remise en forme et de relaxation sur place.
- ✓ Restaurant gastronomique de 60 couverts « les Iles d'Or ».
- ✓ Second point de restauration, le « Wine and fruit bar » plus décontracté de type « lounge », avec une capacité d'accueil de 80 places.

#### SERVICES DE RESTAURATION

Le restaurant gastronomique référencé dans plusieurs guides culinaires, propose une cuisine raffinée, moderne et locale.

Le « Wine and fruit bar », positionné également face à la mer, à côté de la piscine, est un bar à vins et cocktails de fruits. Plus décontracté, il propose des plats simples mais raffinés, des grillades, des vins essentiellement biologiques, au verre et à la bouteille, des cocktails et smoothies de fruits.

Des soirées aux diverses ambiances musicales (jazz, classique...) viennent ponctuer la haute saison.

Les petits déjeuners sont servis au buffet ou directement dans les bungalows.

#### L'HÉBERGEMENT

80 bungalows individuels équipés pour 2 ou 4 personnes, proposent mini bar, coffre-fort, télévision écran plat satellite, climatisation/chauffage, téléphone et connexion internet.

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	<b>SUJET/Feuille</b>	3/7

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)

Le « Wine and fruit bar » est une formule de restauration proposée depuis la saison dernière. La formule a connu un bon démarrage mais la direction souhaite améliorer trois éléments :

- ✓ la vente et le service des vins au verre et notamment des vins de la semaine. Cette semaine votre choix se porte sur un vin issu du terroir provençal ;
- ✓ la maîtrise du ratio coût matière des boissons du bar ;
- ✓ la mise en avant de produits biologiques.

**1.1** Renseigner la fiche outil (annexe A) à destination des serveurs du « Wine and fruit bar » afin de les aider à mieux commercialiser et servir le vin au verre de la semaine. *(Annexe A à rendre avec la copie de restauration).*

**1.2** Calculer le ratio coût matière réel de la saison 2016. Le comparer à l'objectif à atteindre et établir une liste des raisons pouvant expliquer une différence de ratio.

Pour le calcul, se baser sur les données suivantes :

- chiffre d'affaires HT saison 2016 : 48 625 € ;
- achat boissons saison 2016 HT : 14 547 € ;
- objectif à atteindre ratio coût matière : 26 %.

Vous envisagez de mettre à votre carte une gamme de vins biologiques régionaux.

**1.3** Argumenter les raisons qui vous ont incité à sélectionner de tels vins.

***L'annexe A est à rendre avec la copie de restauration.***

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	<b>SUJET/Feuille</b>	4/7

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)**

Le directeur de la restauration fait appel à vos services en tant que chef de cuisine. L'objectif est de centraliser la production des deux points de distribution, sans pour autant diminuer le niveau de qualité des prestations proposées. La majeure partie de la production sera réalisée dans la cuisine du restaurant gastronomique à l'exception des grillades et fritures. La mise en place des plats simples et colorés, pour le « Wine and fruit bar », sera réalisée en liaison froide depuis la cuisine du restaurant gastronomique.

- 2.1** Soucieux de proposer à la carte du restaurant gastronomique, des produits de qualité, présenter quatre labels officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits.  
Citer, pour chacun d'entre eux, un produit local, que le chef pourrait utiliser à sa carte.
- 2.2** Proposer un plat chaud de votre choix (viande ou poisson) qui pourrait figurer à la carte du restaurant gastronomique.  
Cette proposition devra impérativement reprendre un des produits cités dans la question précédente et présenter :
- un intitulé commercial explicite et complet qui pourrait figurer sur la carte du restaurant,
  - un descriptif technique professionnel précis.
- 2.3** Présenter le schéma général de production des préparations en liaison froide.  
La production sera effectuée depuis la cuisine du restaurant gastronomique et distribuée au « Wine and fruit bar » située à 1 kilomètre.

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	<b>SUJET/Feuille</b>	5/7

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)

Dans le cadre de ce réaménagement, la direction vous sollicite pour :

- ✓ lister les besoins en matériel afin de compléter l'existant ;
- ✓ préciser le cadre réglementaire de la liaison froide différée.

**3.1** Lister et justifier les matériels nécessaires dans le cadre du refroidissement rapide, du stockage et de la remise en température.

**3.2** Préciser la réglementation qui encadre le refroidissement rapide et la remise en température des PCEA (plats cuisinés élaborés à l'avance).

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	<b>SUJET/Feuille</b>	6/7

À rendre avec la copie de restauration.

**ANNEXE A**

**FICHE OUTIL D'AIDE À LA VENTE DU VIN AU VERRE**

Région de production	Couleur	Prix d'achat (HT) de la bouteille
<b>Provence</b>		<b>14 €</b>
Appellation	Cépages principaux (au moins deux cépages)	Prix de vente du verre (à justifier)
Caractéristiques générales du vin à communiquer au client		
Verre à utiliser	Dosage	Température de service
Accord mets et vin proposé (à justifier)		

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
<b>HRE4BAR</b>	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	<b>SUJET/Feuille</b>	<b>7/7</b>