



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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

Matériel autorisé :

- Aucun document autorisé.
- Calculatrices interdites.

Tout autre matériel est interdit.

Document à rendre avec la copie :

- Annexe A page 7

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de **7** pages numérotées dont **2** pages d'annexes.

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.

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.

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Session 2018
U41 - Analyse de réalisations techniques	Code : HRE4BAR Page 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

HÔTEL-RESTAURANT « LES GABARES » ***

Situé en centre-ville de Nantes (carrefour entre la Bretagne, les Pays de Loire et la Vendée), l'hôtel-restaurant « Les Gabares » bénéficie d'une image de marque positive et d'une notoriété bien installée.

Afin d'assurer le développement et la pérennité de l'entreprise, le propriétaire, monsieur LESUEUR, réfléchit actuellement aux moyens à mettre en œuvre pour optimiser et augmenter le chiffre d'affaires « hébergement ». Il souhaite également à moyen terme, obtenir un macaron au guide Michelin pour son restaurant.

Monsieur LESUEUR vous a récemment recruté(e) en qualité d'assistant(e) de direction. En parallèle de vos activités quotidiennes, il vous demande de lui soumettre le résultat de vos réflexions dans les domaines suivants :

- restauration : mise en place d'une offre de vins au verre sous une présentation novatrice ;
- génie culinaire : cuisson basse température et approvisionnement en produits locaux ;
- ingénierie : production d'eau chaude et sécurité incendie.

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

Fiche signalétique de l'établissement	Annexe 1	Page 6
Proposition de vins pour la future carte (Exemplaire à rendre avec la copie de restauration)	Annexe A	Page 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)

Monsieur LESUEUR vous sollicite pour définir le contenu d'une offre de vins au verre très peu fournie à l'heure actuelle, qui viendrait en complément de la carte des vins. Vous aurez à évaluer la pertinence de ce projet et à préparer les actions nécessaires en terme de formation des chefs de rang.

Cette offre se caractérisera par les éléments suivants :

- nombre de références de vins : 13 ;
- représentativité des vignobles : un balayage des principaux vignobles français, uniquement sur des appellations communales ou sous régionales en AOP (sauf pour les effervescents) ;
- support de vente (annexe A) : le classement des vins se fera par typicités ;
- prix de vente : en cohérence avec le ticket moyen boissons.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1** Proposer des références afin de développer la carte des vins au verre en tenant compte des caractéristiques de cette nouvelle offre (**annexe A à compléter et à rendre avec la copie**).
- 1.2** Présenter, sous forme de tableau, quatre atouts commerciaux et quatre contraintes d'exploitation dans le cadre de la vente des vins au verre. Proposer des solutions qui répondent à ces contraintes.
- 1.3** Présenter cinq méthodes que vous pourriez mettre en œuvre, en terme de formation et d'implication du personnel, pour assurer le succès commercial et financier de cette nouvelle offre. Rédiger votre réponse.

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

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service		Session 2018
U41 - Analyse de réalisations techniques	Code : HRE4BAR	Page 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

2. GÉNIE CULINAIRE**(20 points)**

Le restaurant gastronomique « Le Gabarier » utilise un concept de fabrication traditionnelle.

Afin d'optimiser et augmenter la qualité des plats, le chef de cuisine, en relation avec la direction, souhaite modifier la carte de restaurant.

Pour cela, il envisage de valoriser la cuisson à basse température. Vous apportez votre expertise et votre réflexion sur ce mode de production.

Dans un souci de refonte globale de cette carte, vous souhaitez également privilégier les circuits courts d'approvisionnement et mettre en avant, dans votre établissement, la notion de développement durable et, ainsi, favoriser l'utilisation de produits locaux.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1** Présenter l'intérêt de faire appel aux produits locaux et identifier les critères que le chef de cuisine pourrait retenir pour sélectionner les fournisseurs.
- 2.2** Présenter sous la forme d'une note structurée, le principe de la cuisson à basse température, les bénéfices et contraintes engendrées par leur mise en place.
- 2.3** Réaliser un descriptif technique de la mise en œuvre d'une denrée d'origine animale de votre choix et justifier le matériel utilisé.

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)**

Suite à un diagnostic interne de l'établissement, il a été constaté une augmentation croissante de la consommation d'eau dans les différents services ainsi qu'un problème de sécurité incendie.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1** Présenter en dix lignes les différentes mesures limitant le gaspillage de l'eau dans l'établissement.
- 3.2** Indiquer la température maximale de l'eau chaude sanitaire au point de puisage fixée par la réglementation. Justifier votre réponse.
- 3.3** Identifier les éléments de la procédure à suivre ainsi que les outils d'intervention à mettre en œuvre, en cas d'incendie déclaré sur une friteuse électrique en cuisine.

ANNEXE 1 - FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

<p>Nom commercial</p>	<p>Les Gabares *** 24 rue Armand Brossard 44000 Nantes Tel : 02 40 47 75 74 Fax : 02 40 47 75 00 http://www.hotellesgabares.com hotellesgabares@ free.fr</p>
<p>L'hôtel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 70 chambres dont 6 junior suites - Tarif chambre : 100 € (150 € pour les juniors suites)
<p>Le restaurant « Le Gabarier »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité en salle : 70 places - Fréquentation moyenne : 100 couverts/jour - Ticket moyen hors boissons : 35 € (42 € avec boissons) - Style culinaire : mise en valeur des produits et spécialités régionales à travers une cuisine moderne - Organisation en salle : 1 maître d'hôtel, 2 chefs de rang prenant en charge la fonction sommellerie, 2 commis de salle - Organisation en cuisine : 1 chef de cuisine, 2 chefs de partie, 2 commis, 1 plongeur - Activité banquet sur réservation
<p>Le bar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité en salle : 40 places - Carte classique comprenant boissons et cocktails - Organisation : 1 barman, 1 commis
<p>Les salons</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 5 salons modulables pour une surface totale de 200 m²
<p>La clientèle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuels loisirs 15 % - Individuels affaires 40 % - Groupes loisirs 30 % - Groupes affaires 15 %

Exemplaire à rendre avec la copie de restauration.

ANNEXE A - PROPOSITION DE VINS POUR LA FUTURE CARTE

Vin AOP choisi	Type de vin (vin rouge léger, vin blanc sec, ...) et région viticole
Les vins blancs	
Muscadet de Sèvre et Maine	Blanc sec – Pays nantais
Les vins rosés	
Les vins rouges	
Les vins effervescents	