



**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
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

Matériel autorisé :

- L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Tout autre matériel est interdit.

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, hébergement) 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 2019
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
Hébergement	30 minutes	0,5

« LE RELAIS DU BOCAGE »

L'établissement est situé dans un cadre verdoyant à trois kilomètres d'Isigny-sur-Mer et à une dizaine de kilomètres des plages normandes.

« Le Relais du Bocage » s'est spécialisé dans la restauration de groupes (autocaristes, séminaires, évènementiel).

L'objectif de monsieur GENCY, propriétaire-exploitant, est de proposer, dans le cadre authentique d'un corps de ferme rénové, des prestations d'un rapport qualité/prix optimisé.

Parallèlement, madame GENCY désire élargir l'activité en créant un hôtel de 8 chambres.

Le couple vous sollicite pour l'aider sur les dossiers suivants :

- **restauration** : mise en place d'une nouvelle carte des vins et préparation d'une prestation « banquet » ;
- **génie culinaire** : création, organisation et planification d'un menu ;
- **hébergement** : commercialisation des futures chambres.

Les annexes jointes :

Fiche signalétique « Le Relais du Bocage »	Annexe 1	Page 6
Fiche de manifestation du 26 juin 2019	Annexe 2	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
Hébergement	30 minutes	0,5

1. RESTAURATION

(20 points)

Monsieur GENCY fait appel à vos connaissances pour renouveler la carte des vins de son restaurant et vous sollicite pour l'organisation d'un banquet pour un groupe qui souhaite découvrir la gastronomie régionale (annexe 2).

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 Proposer six critères de sélection et d'achat des vins pour préparer la prochaine carte des vins. Rédiger votre réponse en justifiant vos propositions.
- 1.2 Présenter les différents points de réglementation relatifs à la rédaction de la carte, sur le fond et dans la forme.
- 1.3 Proposer, sous forme de tableau, un accord mets et boissons pour chaque plat de la manifestation du 26 juin 2019 (annexe 2). Présenter leurs caractéristiques et leur provenance.
- 1.4 Quantifier vos besoins en boissons (hors café) pour cette manifestation en expliquant vos calculs.

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)**

« Le Relais du Bocage » propose une restauration issue du patrimoine culinaire régional. Le chef met en œuvre une cuisine généreuse et familiale respectant les codes de la cuisine française.

Son concept de fabrication est basé sur une cuisine traditionnelle avec parfois l'intégration de produits pré-élaborés adaptés à l'activité traiteur organisateur de réception.

Le chef, au travers de son expérience et de ses formations, a su mettre en place la technique de cuisson sous vide. Cette technique lui permet l'étalement de sa production dans le temps.

Monsieur GENCY vous sollicite pour préparer le banquet du 26 juin 2019 (annexe 2). Vous devez planifier et optimiser la production de cette manifestation en respectant la philosophie de travail de l'entreprise.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1** Rédiger une note structurée d'une quinzaine de lignes maximum permettant d'expliquer les fondements de la cuisine sous vide (principe, contraintes, gains, matériels).
- 2.2** Le client ayant jugé le menu présenté en annexe 2 trop classique, proposer une nouvelle offre comportant une entrée chaude à base de poisson, une viande et un dessert. Réaliser un descriptif technique respectant les objectifs fixés par le chef et les exigences clients.
- 2.3** En répondant sous forme de tableau, concevoir l'ordonnancement dans le temps des principales tâches de la production à la distribution, en respectant les obligations réglementaires relatives à la liaison froide.

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)

Madame GENCY vous sollicite afin de l'aider dans la commercialisation des 8 chambres qu'elle va prochainement ouvrir.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 Désireuse de faire connaître l'activité nouvelle d'hébergement, madame GENCY souhaite s'appuyer sur la « e-communication ».

Présenter les différents canaux de « e-communication » qui s'offrent à l'hôtel. Mettre en avant les différents atouts et les contraintes de ce mode de communication.

- 3.2 Dans le cadre du respect du caractère authentique des lieux, madame GENCY envisage de mettre en place une politique de développement durable à l'hôtel.

En structurant votre réponse, soumettre des outils et méthodes à mettre en œuvre à la réception et dans les étages.

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
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient 2,5		

ANNEXE 1 - FICHE SIGNALÉTIQUE « LE RELAIS DU BOCAGE »

ACCÈS :

Situé dans le Calvados et accessible par la route nationale 13 (Caen - Cherbourg), ce relais est situé au cœur du bocage normand aux abords d'un plan d'eau de 5 hectares.

RESTAURATION :

L'offre de restauration est modulable et peut être adaptée en fonction de la demande des clients. Elle comprend :

- une grande salle de réception de 350 m² permettant l'accueil de groupes jusqu'à 250 couverts. Cet espace est entièrement équipé d'outils multimédia,
- la mise à disposition de pupitre, d'estrade, bar, piste de danse,
- une terrasse surplombant le plan d'eau pour les prestations en extérieur,
- tout le matériel nécessaire pour des prestations délocalisées.

L'établissement propose de nombreuses offres pour un ticket moyen tout compris de 50 euros.

PRODUCTION :

Un laboratoire traiteur de 150 m² jouxtant la salle de réception permet la production pour :

- la distribution directe sur place des cocktails, buffets et banquet,
- le service traiteur avec 2 camions réfrigérés sur un large rayon d'action (Calvados et départements limitrophes),
- le service de plats cuisinés livrés (plats régénérés, plateaux repas, ...).

ENVIRONNEMENT CONCURRENTIEL :

Petites structures de restauration traditionnelle (35 couverts environ), un restaurant haut de gamme et trois chaînes de restauration rapide.

HÉBERGEMENT :

En construction, un hôtel de 8 chambres en catégorie 4 étoiles. Ouverture prévue en septembre 2019.

CLIENTÈLE :

De par son emplacement, l'établissement profite d'une clientèle de groupe abondante :

- activité de séminaires avec les entreprises locales,
- tour-operators, autocaristes grâce à la proximité des sites historiques et touristiques (plages du débarquement, musées, ...),
- manifestations locales, mariages et célébrations.

Ce restaurant bénéficie également d'une clientèle individuelle d'habitues en période estivale.

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Session 2019
U41 - Analyse de réalisations techniques	Code : HRE4BAR Page 6/7

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

ANNEXE 2 - MANIFESTATION DU 26 JUIN 2019

Feuille de manifestation n° RB 5823 / 26/06/2019				
Société	MICHAUD VOYAGES		Date création	03/03/19
Téléphone	02 34 xx xx xx		Date manifestation	26/06/19
Nom contact	Emilie		Réservation prise par	Jacques
Adresse	25 Bvd Marx Dormoy			
Complément adresse		Nom responsable	Mr Allard	
Code postal / Ville	18000 Bourges			
Téléphone		Télécopie		
Mail				
<i>Entrer adresse de facturation si différente</i>				
Adresse				
Complément adresse				
Code postal / Ville				
Règlement	<input type="checkbox"/> Sur place	<input checked="" type="checkbox"/> A envoyer	<input type="checkbox"/> Arrhes, montant	
Heure d'arrivée	12h15	Heure départ	14h30	
Nombre de personnes	100			
Aménagement salle / séminaire			Type de prestation	
<input type="checkbox"/> En U	<input type="checkbox"/> En V		Location salon	
<input type="checkbox"/> Rectangle	<input type="checkbox"/> Classe		Journée d'étude	
<input type="checkbox"/> Théâtre			<input checked="" type="checkbox"/> Restauration sur mesure	
Aménagement salle / restauration				
<input type="checkbox"/> Tables rondes	<input checked="" type="checkbox"/> tables rectangulaires			
Nombre de couverts par table	10			
Service	<input type="checkbox"/> Buffet froid	<input type="checkbox"/> Buffet chaud	<input checked="" type="checkbox"/> A l'assiette	
	Nombre de personnes	Prix par personne	Prix total	
	100	45 €	4 500 €	
Apéritif NON	Heure	Nombre de personnes	Prix par personne	Prix total
	Déjeuner	Dîner		
Nombre de personnes	100		Durée de service : 2h maximum Boissons : - Pas d'apéritif - Prévoir un vin ou boisson régionale par plat - Digestif	
Salon	Grande salle			
Heure d'arrivée	12h15			
Heure de départ	14h30			
Prix par personne	45,00 €			
Prix total	4500,00 €			
Formule choisie	Menu 45 € Prix Net Boissons comprises			
Proposition de menu	Huîtres d'Isigny ----- Magret de canard aux cèpes ----- Camembert de Normandie ---- Tarte au chocolat			