

TECHNOLOGIES

Les réponses aux trois domaines (cuisine, restaurant, hébergement)
Seront portées sur des copies séparées.

Avant de répondre aux questions des domaines de la cuisine, du restaurant et de l'hébergement, vous prenez connaissance de la fiche signalétique de l'établissement.

Fiche signalétique de l'établissement	
Coordonnées	Le Grand Hôtel 80 rue Amiral Charner 56000 VANNES Tél : 02.97.72.22.56 Fax : 02.97.63.00.24 grand-hotel-vannes@orange.fr
Situation	Situé au centre ville
Descriptif de l'hôtel	<p>Catégorie : 3 étoiles</p> <p>Capacité : 120 chambres dont 60 avec vue sur mer</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ 50 chambres à 2 lits ⇒ 50 chambres à grand lit ⇒ 20 junior suites <p>Équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ 3 salles de séminaires modulables, pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes ⇒ Espace « business center » ⇒ Restaurant gastronomique « Le Verdelet » ⇒ En-cas en chambre jusqu'à 23 h 00 ⇒ Bar « Le Jusan » ouvert de 10 h 00 à minuit ⇒ Garage privé ⇒ Connexion WIFI gratuite
Tarifs	<p>Individuels :</p> <p>Chambre 1 personne : 105 € Chambre 2 personnes : 120 € Junior Suite : 135 € Petit-déjeuner buffet : 15 € / pers</p> <p>Groupes :</p> <p>Forfait B&B : 63 € / pers / jour en chambre double ou twin 1 gratuité accordée pour 20 personnes payantes Forfait séminaire résidentiel : 125 € / pers / jour</p>
Segmentation et statistiques	<p>Segmentation : Individuels : 60 % (affaires 20 %, tourisme 40 %) Groupes : 40 % (affaires 30 %, tourisme 10 %)</p> <p>Données statistiques : TO annuel moyen 75 %</p>

Session 2011	Examen : BTn	Spécialité : Hôtellerie	
SUJET	Partie → Technologies		
Code :	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	Page : 1/8

CUISINE (à remettre avec la copie)

Question n°1 : (5 points)

Le Chef a trouvé dans un vieux carnet, une recette ménagère de sa grand-mère, qu'il décide de mettre à sa carte.

Il vous demande de la rédiger de façon professionnelle en utilisant des termes techniques compréhensibles par les cuisiniers de sa brigade.

Dans le texte suivant, **indiquer** le terme culinaire approprié correspondant à la définition entre parenthèses et en gras.

Fricassée de volaille, compotée de chou vert

- ✓ Étirer la volaille, et la (**passer sur la flamme afin de brûler les plumes et duvets restants**) :
- ✓ (**Prélever quatre morceaux, deux cuisses et deux ailes**) :
.....
- ✓ Marquer un fond blanc en cuisson à faible ébullition pendant 45 minutes en (**enlevant les impuretés remontant à la surface**) :
- ✓ (**Détailler en petits dés les oignons**) :
- ✓ (**Sauter les morceaux de volaille sans coloration, pour raffermir les chairs**) :
.....
- ✓ Suer la garniture aromatique.
- ✓ (**Saupoudrer de farine la garniture et la viande**) :
- ✓ (**Ajouter le fond blanc à hauteur**) :
- ✓ Assaisonner, couvrir et cuire lentement pendant une petite demi-heure.
- ✓ (**Sortir les morceaux de viande de la sauce**) :
- ✓ Réduire, crémiser, réduire à nouveau, passer, rectifier l'assaisonnement.
- ✓ Laver les feuilles de chou, (**les plonger dans l'eau bouillante quelques minutes**) :
..... . Les émincer en grosse chiffonnade.
- ✓ Pendant 20 minutes (**cuire le chou doucement à couvert avec une parcelle de beurre et un peu de fond blanc**) :, le servir avec des lardons blanchis, sautés.

Question n°2 : (5 points)

Le Chef ne cuisine que des produits de qualité et labellisés.

Rappeler la signification des abréviations :

- AOC :
- IGP :

Proposer 3 produits parmi les fruits et légumes, volailles, viandes ou produits laitiers (sauf les fromages) qui bénéficient du signe de qualité AOC :

- ✓
- ✓
- ✓

CUISINE (à remettre avec la copie)

Question n°3 : (4 points)

Le Chef a l'habitude d'effectuer ses achats au MIN de sa région.
Il souhaite diversifier ses sources d'approvisionnement.

Remplir le tableau suivant en proposant 2 autres sources d'approvisionnement.

Indiquer un avantage et un inconvénient.

SOURCE D'APPROVISIONNEMENT	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
MIN	<i>Fraîcheur des produits, choix important, ...</i>	<i>Déplacement obligatoire, horaires d'ouverture contraignants, ...</i>

Question n°4 : (6 points)

Le Chef pâtissier souhaite que vous lui rappeliez les 2 produits dont on extrait le sucre (saccharose) :

-
-

Il vous demande de **remplir** le tableau en indiquant quel type de sucre privilégier en fonction des différentes utilisations en pâtisserie.

TYPE DE SUCRE	UTILISATIONS
SUCRE SEMOULE	GÉNOISE
	CRÈME BRÛLÉE
SUCRE GRAINS (OU CASSON)	
	DÉCOR CHOUX CHANTILLY

RESTAURANT (à remettre avec la copie)

Vous êtes employé(e), le Directeur de l'établissement vous demande d'informer les stagiaires sur les points suivants :

Question n°1 : (10 points)

Pour vous aider dans cette tâche, vous complétez 2 tableaux regroupant les informations nécessaires à la compréhension des cartes.

1.1 Préciser l'origine, la couleur et la typicité des vins suivants :

CARTE DES VINS

APPELLATIONS	ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	TYPE DE VIN
AOC FLEURIE	BEAUJOLAIS	Couleur : Rouge Typicité : Léger et fruité
AOC CHABLIS		Couleur : Typicité :
AOC SANCERRE		Couleur : Typicité :
AOC SAUTERNES		Couleur : Typicité :
AOC POMMARD		Couleur : Typicité :
AOC BLANQUETTE DE LIMOUX		Couleur : Typicité :

1.2 Indiquer une marque commerciale, le type de verre et la quantité à servir pour chacune des boissons suivantes :

CARTE DU BAR

TYPE DE PRODUIT	MARQUE COMMERCIALE	VERRE DE SERVICE	QUANTITÉ A SERVIR
WHISKY	GRANT'S	OLD FASHIONED	2 à 4 CL
ANISÉ			
BITTER			
GENTIANE			
QUINQUINA			
VERMOUTH			

RESTAURANT *(à remettre avec la copie)*

Question n°2 : (5 points)

Vous expliquez aux stagiaires le service des fromages.

Vous précisez les produits d'accompagnements et les vins servis habituellement avec les fromages dans votre établissement en vous aidant des listes suivantes :

Produits disponibles : cumin, cerneaux de noix, confiture de cerises noires, miel, raisins secs.

Boissons proposées : Cidre, Monbazillac, Sancerre blanc, Irouléguay, Alsace Gewurztraminer.

CARTE DES METS, LES FROMAGES

AOC FROMAGES	PRODUIT D'ACCOMPAGNEMENT	VIN OU AUTRE BOISSON
OSSAU IRATY		
ROQUEFORT		
NEUFCHÂTEL		
CROTTIN DE CHAVIGNOL		
MUNSTER		

Question n°3 : (5 points) Vous avez décidé de proposer un buffet afin de satisfaire votre clientèle anglo-saxonne. Déterminer 5 familles de produits pouvant s'ajouter au petit déjeuner continental et 1 produit par famille.

Base petit déjeuner continental	Compléments pour le petit déjeuner clientèle anglo-saxonne	
	FAMILLE	EXEMPLES PRODUITS
<ul style="list-style-type: none"> • Boissons chaudes ou froides • Jus de fruits • Viennoiseries • Pain • Beurre, miel, confitures 	<i>Légumes/garnitures</i>	<i>Tomates, champignons, pommes de terre, haricots</i>

HÉBERGEMENT (à remettre avec la copie)

Question n°1 : (8,5 points)

Comme chaque fin de mois, vous devez établir la feuille de statistiques mensuelles, pour le mois de mai 2011.

1.1 **Compléter** le tableau suivant en détaillant vos calculs (garder 2 décimales après la virgule).

FEUILLE de SITUATION du 31 mai 2011		
STATISTIQUES	Jour	Cumul mois
Nombre de chambres louées		2980
Nombre de clients logés	153	
Chiffre d'affaires hébergement hors taxe	11 103 €	346 039 €
Taux d'occupation (TO)	80%	
Indice de fréquentation (IF)		1,25
Prix moyen chambre (PMC)		

1.2 **Rappeler** les formules appliquées pour ces ratios :

- TO =

- IF =

- PMC =

HÉBERGEMENT *(à remettre avec la copie)*

1.3 Le responsable de l'hébergement vous demande de citer 1 indicateur supplémentaire qui permet l'analyse du service des petits déjeuners. Donner sa formule de calcul.

⇒ Indicateur :

⇒ Formule :

Question n°2 : (6,5 points)

2.1 Vous réfléchissez aux attentes spécifiques de la clientèle « Affaires ». **Citer** les services existants pour cette clientèle, à l'aide de la fiche signalétique.

Pour ce faire, **compléter** le tableau ci-dessous :

CLIENTÈLE AFFAIRES	
Attentes spécifiques des clients	Services de l'hôtel
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•

HÉBERGEMENT *(à remettre avec la copie)*

2.2 **Proposer** un nouveau service répondant aux attentes spécifiques de la clientèle Affaires qui pourrait être mis en place dans cet hôtel.

⇒

.....

Question n°3 : (5 points)

La gouvernante vous demande de lui présenter les actions qui pourraient être mises en place dans les étages pour valoriser une démarche environnementale.

Compléter le tableau suivant :

THÈME	ACTION À MENER
Linge de salle de bains	○
Produits d'entretien	○
Produits d'accueil	○
Éclairage	○
Consommation d'eau	○