

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
(STHR)

Épreuve écrite et pratique de
Sciences et Technologies des Services (STS)

Durée : 3 heures

Coefficient : 7

Sujet n°2
15/09/2020
APRÈS-MIDI

Documents et matériels utilisés :

- l'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé,
- matériels de service en usage dans l'établissement (mallette à couteaux...).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Attention :

- il devra être intégralement remis aux examinateurs à l'issue des 3 heures,
- le numéro du sujet devra être reporté sur la copie de sciences.

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°2 du 15/09/2020	Après-midi	1 sur 8

SUJET N°2 – 15/09/2020 – Après-midi

L'épreuve de sciences et technologies des services donne lieu :

- dans un premier temps, à une production écrite d'une heure à l'issue de laquelle le candidat remet sa copie ; cette partie porte sur le programme d'enseignement scientifique alimentation – environnement (ESAE) ;
- dans un deuxième temps, à une réalisation pratique d'une durée de deux heures ; cette partie porte sur le programme d'enseignement de sciences et technologies culinaires (STS).

Le sujet sera rendu à l'issue de l'épreuve.

LES 24 HEURES DU MANS



La famille Spoiler exploite depuis de nombreuses années l'hôtel H24, situé en périphérie de la ville du Mans. Elle y accueille chaque année une clientèle internationale à l'occasion de la célèbre course automobile des 24 heures du Mans.

Pour cette édition 2020, l'établissement recevra une importante délégation américaine avec un groupe d'une soixantaine de personnes passionnées de sports mécaniques. Ce grand rendez-vous a lieu chaque année au mois de juin le temps d'une semaine.

La direction souhaite mettre en valeur la dégustation des fromages français pour cet évènement. Ceux-ci sont très souvent fortement appréciés de la clientèle étrangère.

Documents disponibles :

- Annexe 1 – Caractéristiques des cinq fromages
- Annexe 2 – Composition de différents types de camemberts
- Annexe 3 – Article de presse sur la clientèle américaine
- Annexe 4 – Fiche technique cocktail 1
- Annexe 5 – Fiche technique cocktail 2

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°2 du 15/09/2020	Après-midi	2 sur 8

ÉPREUVE DE STS – PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

Vous disposez d'une heure pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. En fin d'heure, votre copie sera ramassée et vous ne pourrez plus y avoir accès. Vous reporterez le numéro du sujet en haut à droite de la copie.

=====

La diversité des fromages tient aux multiples combinaisons utilisées pour les fabriquer, tant au niveau de la qualité des matières premières, que pour les méthodes de réalisation ou les techniques d'affinage. Les caractéristiques de cinq fromages figurent en annexe 1.

1. Associer à chaque sens mis en jeu durant la dégustation du camembert de Normandie :
 - l'organe sensoriel ;
 - le nerf correspondant ;
 - la qualité organoleptique principale.

Le camembert de Normandie est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle légèrement salée et à croûte fleurie. Le lait cru est produit et transformé en Normandie.

2. Présenter le processus de fermentation transformant le lait en fromage.
3. Indiquer la modification subie par les protéines du lait lors du passage de la phase liquide à la phase semi-solide (caillé).

Le camembert est un fromage au lait cru, ce qui implique l'absence de traitement thermique du lait en cours de fabrication.

4. Indiquer le risque majeur engendré par cette méthode de fabrication.
5. Calculer la valeur énergétique d'une portion de 30 g, pour les deux camemberts présentés dans l'annexe 2.

Dans le cadre d'un régime, la consommation du camembert allégé est recommandée.

6. Justifier cette recommandation nutritionnelle d'un point de vue qualitatif et quantitatif.
7. Énoncer deux risques liés à une surconsommation du camembert au lait cru pour la santé humaine.

Barème :

1 : 4 points	5 : 4 points
2 : 2 points	6 : 4 points
3 : 2 points	7 : 2 points
4 : 2 points	

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°2 du 15/09/2020	Après-midi	3 sur 8

ÉPREUVE DE STS – PARTIE PRATIQUE – DURÉE : 2 HEURES

Vous disposez de trente minutes pour prendre connaissance du travail à réaliser dans les trois ateliers prévus par le sujet avec les matériels et éventuellement, les produits mis à votre disposition.

Atelier 1 – Les fromages	Durée : 30 minutes
---------------------------------	--------------------

À l'occasion de l'édition 2020 des 24 heures du Mans en ce mois de juin, l'hôtel voit le nombre de sa clientèle internationale augmenter considérablement. Toujours soucieux de la qualité, le directeur souhaite mettre en place une nouvelle offre répondant aux attentes de cette clientèle.

- 1.1. Identifier et présenter les différents fromages mis à votre disposition.
- 1.2. Dresser le plateau de fromages que vous allez proposer à partir des produits et matériels mis à votre disposition. Expliquer votre démarche.
- 1.3. Servir une assiette de fromages au guéridon pour une personne en justifiant votre réalisation.
- 1.4. Citer des produits d'accompagnement pouvant mettre en valeur le plateau de fromages proposé.

Atelier 2 – Cocktail de bienvenue	Durée : 30 minutes
------------------------------------------	--------------------

Monsieur Spoiler souhaite personnaliser davantage l'accueil et le suivi des clients américains durant leur séjour en juin 2020. Afin d'améliorer l'accueil de ce groupe, la direction souhaite proposer un cocktail de bienvenue.

- 2.1. Proposer des actions visant à améliorer l'arrivée et le séjour des clients américains dans votre établissement en terme de restauration.
- 2.2. Sélectionner un des deux cocktails proposés. Justifier votre choix.
- 2.3. Réaliser le cocktail choisi et procéder à son analyse sensorielle afin de valider votre choix.
- 2.4. Proposer un argumentaire de vente.

Atelier 3 – Renseignement client	Durée : 30 minutes
-----------------------------------------	--------------------

A la suite des 24 heures du Mans, beaucoup de clients américains souhaitent prolonger leur séjour et en profiter pour visiter la région.

- 3.1. Proposer des outils modernes permettant d'informer les clients sur la région.
- 3.2. Rechercher à l'aide de l'outil internet, les centres d'intérêts touristiques à recommander à vos clients.
- 3.3. Renseigner monsieur ou madame Miles, un(e) de vos clients en séjour, sous forme de jeu de rôle.
- 3.4. Analyser votre prestation et proposer des pistes d'amélioration.

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°2 du 15/09/2020	Après-midi	4 sur 8

Annexe 1 – CARACTÉRISTIQUES DES CINQ FROMAGES

	Présentation	Caractéristiques
Comté Pâte pressée cuite	Le Comté est un fromage au lait de vache, à pâte cuite et pressée, à croûte frottée, solide, de couleur jaune dorée à brun. Il a une forme de meule à talon droit ou légèrement convexe, d'un diamètre de 50 à 75 cm, d'une hauteur de 8 à 13 cm. Le Comté contient au moins 45% de matière grasse.	<ul style="list-style-type: none"> - Vision : le Comté présente peu ou pas de trous. La couleur de la pâte varie du jaune crème en hiver au jaune plus soutenu en période de pâturage. - Odorat : l'arôme n'est pas puissant, mais riche en nuances. - Goût : saveur ni forte, ni faible. Une palette d'arômes fruités, torrifiés, floraux, végétaux et lactiques.
Roquefort Pâte persillée	Le Roquefort, fabriqué exclusivement à partir de lait de brebis, cru et entier, est un fromage à pâte persillée, en forme de cylindre. Il contient au moins 52% de matière grasse et se présente dans un emballage de papier d'aluminium portant l'appellation « Roquefort ».	<ul style="list-style-type: none"> - Vision : pâte veinée de bleu ou vert uniformément. - Odorat : bouquet très particulier, avec une légère odeur de moisissure. - Goût : saveur à la fois fine et prononcée, piquante.
Reblochon Pâte pressée non-cuite	Le Reblochon est un fromage au lait de vache entier et cru, à pâte pressée non cuite, qui se présente sous la forme d'un cylindre plat, d'environ 500 g. Il peut se présenter aussi sous forme de petit reblochon d'un poids moyen d'environ 260 g.	<ul style="list-style-type: none"> - Vision : croûte jaune safran, recouverte d'une fine « mousse » blanche, pâte jaune ivoire. - Odorat : légère odeur de cave, assez prononcée. - Goût : saveur veloutée, avec un arrière-goût de noisette.
Camembert de Normandie Pâte molle à croûte fleurie	Le Camembert de Normandie, au lait cru de vache, est un fromage à pâte molle, à croûte très fine, fleurie d'un duvet blanc pouvant laisser apparaître des traces orangées. Il contient au minimum 45% de matière grasse pour un poids minimum de 250 g.	<ul style="list-style-type: none"> - Vision : forme régulière, surface striée, croûte duvetée de blanc, pigmentée de rouge ; pâte blanche à jaune clair. - Odorat : parfum de champignon, terre humide. - Goût : saveur alliacée, lactée-crème, miellée-florale.
Sainte Maure de Touraine Chèvre	Le Sainte Maure de Touraine, fabriqué avec du lait de chèvre entier, est un fromage à pâte molle, à moisissures superficielles. La pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine, d'au moins 45% de matière grasse, est traversée par une paille de Seigle gravée au nom de l'appellation et attestant l'origine de la fabrication. Il se présente sous la forme d'une bûche allongée tronconique, d'un poids minimum de 250 g.	<ul style="list-style-type: none"> - Vision : croûte bien fine et régulière avec moisissures superficielles gris-bleutées. - Odorat : odeur légèrement caprine. - Goût : saveur de chèvre très caractéristique, douce et au goût de noisette selon les saisons.

Source : auteur

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°2 du 15/09/2020	Après-midi	5 sur 8

Annexe 2 - COMPOSITION DE DIFFÉRENTS TYPES DE CAMEMBERTS

Valeurs pour 100 g	Protides	Glucides	Lipides
Camembert au lait cru	21 g	traces	20,3 g
Camembert allégé	23 g	1 g	11 g

Données : 1 g de glucide ou de protide apporte 17 kJ et 1 g de lipide apporte 38 kJ.

Source : ciqual ANSES, consulté le 26/09/19

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°2 du 15/09/2020	Après-midi	6 sur 8

Annexe 4 – FICHE TECHNIQUE COCKTAIL 1

FICHE COCKTAIL : CRACKER			FICHE N° 1
TYPE	CATÉGORIE	ÉLABORATION	DOSE
All day cocktail	Long drink Sans Alcool	Shaker	14 cl
PRODUITS DE BASE <ul style="list-style-type: none"> – Jus de cranberry – Jus d’ananas – Nectar de passion – Jus de pamplemousse – Limonade 		CI 2 2 2 2 6	PRÉSENTATION : Éléments de décoration : <ul style="list-style-type: none"> – ½ tranche d’orange – ½ tranche de citron – stick – paille Verrerie : tumbler
ÉLABORATION			
Rafraîchir le verre, rempli à demi de glace le shaker et sécher Dans un shaker, verser les ingrédients, à l’exception de la limonade Frapper puis servir dans un tumbler Compléter de limonade Ajout des glaçons Garnir d’une ½ tranche d’orange et d’une ½ tranche de citron			

ANNEXE 5 – FICHE TECHNIQUE COCKTAIL 2

FICHE COCKTAIL : LOIRET			FICHE N° 2
TYPE	CATÉGORIE	ÉLABORATION	DOSE
Before lunch	Long drink Avec alcool	Shaker	12 cl
PRODUITS DE BASE <ul style="list-style-type: none"> – Jus de citron – Sirop de sucre de canne – Cointreau – Crémant de Loire 		CI 2 2 2 6	PRÉSENTATION : Éléments de décoration : Zeste exprimé d’orange Verrerie : flûte
ÉLABORATION			
Rafraîchir le verre, rempli à demi de glace le shaker et sécher Verser les ingrédients, à l’exception du crémant Frapper puis servir dans une flûte Compléter de crémant et ajout le zeste exprimé			

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°2 du 15/09/2020	Après-midi	8 sur 8