

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°4
16/09/2020
APRÈS-MIDI

Documents et matériels utilisés :

- l'usage de calculatrice, avec ou sans mode examen, 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 :

- le sujet 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°4 du 16/09/2020	Après-midi	1 sur 6

SUJET N°4 – 16/09/2020 – 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 des services (STS).

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

LA DÉMARCHE QUALITÉ

L'hôtel restaurant « Le Jean-Jacques Rousseau », situé en centre-ville de Saint-Malo, est un établissement 4 étoiles qui vient de changer de direction.

Madame et monsieur Danvers souhaitent redynamiser l'offre de restauration dans le respect de la sécurité alimentaire et de la qualité des services.

Dans cette optique, la direction a décidé de proposer des prestations élaborées devant le client et de repenser la mise en place de la salle de son restaurant bistrannique « Les confessions ».

Soucieux d'améliorer la qualité de l'hôtel, ils se concentrent dans un premier temps sur la mise en œuvre d'actions aux étages.



Documents disponibles :

Annexe 1 – Composition nutritionnelle des galettes de sarrasin nature préemballées

Annexe 2 – Fiche technique d'un produit d'entretien

Annexe 3 – Fiche technique des crêpes flambées

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°4 du 16/09/2020	Après-midi	2 sur 6

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 direction, dans sa nouvelle prise de fonction, s'intéresse aux pratiques en cours, aussi bien dans le restaurant que dans l'hôtel. Pour le restaurant, la direction veut proposer des galettes flambées préparées dans le respect des traditions bretonnes. Pour assurer la qualité sanitaire, la bonne maîtrise de la conservation des produits est indispensable.

1. Indiquer quatre paramètres physico-chimiques qui influencent la croissance microbienne.
2. Associer pour chacun de ces paramètres deux méthodes de conservation des aliments.

Un risque de contamination chimique par les pesticides existe sur les fruits et légumes. Les pesticides ont une dose journalière admissible (DJA).

3. Nommer et caractériser le type de toxicité lié à la présence de pesticides dans certains végétaux.
4. Proposer une définition de « dose journalière admissible ».

Les galettes peuvent être consommées natures ou avec de la pâte à tartiner aux noisettes, contenant de l'huile de palme.

5. Relever les nutriments énergétiques des galettes de sarrasin natures.
6. Indiquer les rôles de chacun de ces nutriments dans l'organisme.

Pour l'hôtel, la nouvelle direction est aussi soucieuse de la qualité des services, notamment de la propreté des chambres. Un produit bionettoyant sur le chariot d'entretien est à disposition des employés.

7. Présenter les propriétés d'un « bionettoyant ».
8. Énoncer les quatre paramètres d'efficacité d'un produit d'entretien et les associer à ceux du bionettoyant utilisé.

Barème :

- | | |
|--------------|--------------|
| 1 : 2 points | 5 : 1 point |
| 2 : 4 points | 6 : 3 points |
| 3 : 2 points | 7 : 2 points |
| 4 : 2 points | 8 : 4 points |

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°4 du 16/09/2020	Après-midi	3 sur 6

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 – L'offre de restauration	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Une nouvelle offre de desserts flambés est désormais proposée à la carte du restaurant bistronomique « Les confessions ».

- 1.1 Expliquer en quoi les flambages peuvent améliorer l'offre restauration et valoriser les métiers de salle.
- 1.2 Réaliser le flambage des crêpes pour 1 personne à l'aide des matériels et des produits à disposition.
- 1.3 Procéder à l'analyse sensorielle de votre production et proposer une argumentation commerciale.
- 1.4 Proposer des accords mets et boissons avec ce dessert. Justifiez vos choix.

Atelier 2 – Valorisation du support physique	Durée : 30 minutes
---	--------------------

La direction souhaite repenser l'accueil des clients au restaurant.

- 2.1 Présenter les différents éléments du support physique et leur influence lors de l'accueil client.
- 2.2 Identifier les aspects indispensables permettant d'assurer l'entretien du support physique.
- 2.3 Dresser une table pour 2 personnes à l'aide du matériel et des objets de décoration mis à disposition pour le restaurant « Les confessions ». Justifier vos choix.

Atelier 3 – La qualité du produit chambre	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Afin de garantir un niveau de qualité constant, la direction veut mettre en place une procédure de nettoyage de la chambre à blanc.

- 3.1 Présenter les différentes étapes du nettoyage de la chambre à blanc. Mettre en évidence les points essentiels à respecter.
- 3.2 Réaliser un lit à blanc.
- 3.3 Proposer les moyens de s'assurer de la qualité du produit chambre pour la clientèle.

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°4 du 16/09/2020	Après-midi	4 sur 6

Annexe 1 - Composition nutritionnelle des galettes de sarrasin nature préemballées

Galettes de sarrasin	Glucides	Lipides	Protides	Sel	Fibres
Composition en g/100 g	28,2	1,51	5,95	1,32	3,08

Table ciqual ANSES

Disponible sur : <http://www.ciqual.anses.fr>, consulté le 2 septembre 2019

Annexe 2 - Fiche technique d'un produit d'entretien

Type : nettoyant-désinfectant

Composition : tensioactifs non ioniques, séquestrants, alcool, composé désinfectant (chlorure de didécyl)

Préconisation : s'utilise au moins à 1% à 45°C maximum ; à appliquer manuellement ou par pulvérisation

Précautions d'emploi : incompatible avec les tensioactifs anioniques, savon, acide organique et oxydant ; temps de contact nécessaire à une désinfection : 5 minutes.

Propriétés : bactéricide, virucide, fongicide

Fiche technique produit

Conçue par l'auteur

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°4 du 16/09/2020	Après-midi	5 sur 6

Annexe 3 : Fiche technique des crêpes flambées

FICHE TECHNIQUE : LES CRÊPES FLAMBÉES	
INGRÉDIENTS	MATÉRIEL
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saupoudreuse ✓ 10 g beurre ✓ ½ citron ✓ 12 cl jus d'orange ✓ 2cl Cognac ✓ 2cl Grand Marnier ✓ 2 crêpes par client 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réchaud ✓ Poêlon bi-métal ✓ Assiette à pain ✓ Pince ✓ Assiette client
LES ÉTAPES	LA RÉALISATION
Réalisation du caramel	Napper la poêle de sucre, ajouter le beurre et le jus de citron.
Réalisation du jus	Ajouter le jus d'orange. Ajouter le Grand Marnier.
Disposition des crêpes	Imbiber les 2 faces de la crêpe de sauce, puis les plier en 4.
Flambage	Flamber avec le Cognac. Saupoudrer de sucre pour raviver la flamme.
Dressage	Dresser les crêpes et napper de sauce.

Annexe 4 : Procédure simplifiée « lit à blanc »

ETAPES	ACTIONS RÉALISÉES
1	Enlever le linge sale
2	Positionner le drap plat
3	Positionner la housse de couette et la couette
4	Placer les oreillers
5	Finaliser le lit

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
20STSMLR1	Sujet national n°4 du 16/09/2020	Après-midi	6 sur 6