

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 publié en 2019 n°2

JJ/MM/2019

MATIN – APRÈS-MIDI

Documents et matériels utilisés :

- l'usage de tout modèle 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.

Ce sujet comporte 8 pages.

Il devra être intégralement remis aux examinateurs à l'issue des 3 heures.

SESSION 2019	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2019 n°2	...	1 sur 8

SUJET N°7 – JJ/MM/2019 – Matin ou 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.

UNE OFFRE ADAPTÉE A LA CLIENTÈLE FAMILIALE DE LOISIRS

L'hôtel-restaurant « la pointe de Mimizan » exploite un établissement saisonnier 4 étoiles d'une capacité de 300 chambres. Cet établissement accueille principalement une clientèle de loisirs et particulièrement les familles attirées par les activités balnéaires.

Afin de développer son activité sur ce segment de marché, la direction souhaite améliorer les conditions d'accueil et de séjour des clients.

Dans cette perspective, elle a décidé de mettre en place de nouvelles offres.



Documents disponibles :

Annexe 1 – Guide des bonnes pratiques de l'hôtellerie (extrait)

Annexe 2 – Repas consommé par les enfants

Annexe 3 – Fiche technique cocktail « Pussy Foot »

SESSION 2019	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2019 n°2	...	2 sur 8

ÉPREUVE DE STS – PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

=====

Soucieux d'améliorer son image de marque éco-responsable auprès des familles accueillies, la direction de l'hôtel souhaite rationaliser sa consommation d'eau.

1. À l'aide de l'annexe 1, classer par ordre décroissant les postes de l'hôtel en fonction de leur consommation d'eau. Proposer, pour les quatre principaux postes, deux mesures limitant le gaspillage.

Au déjeuner, les enfants d'une famille consomment un cocktail sans alcool « Pussy Foot » et prennent un menu « enfant ».

2. A partir de l'annexe n°2, calculer l'apport énergétique de ce repas.
3. Commenter votre résultat, sachant que l'apport énergétique journalier recommandé pour ces enfants est de 8000 kJ et que la part du déjeuner conseillée est de 40%.
4. Calculer la part des glucides dans l'apport énergétique du déjeuner et conclure du point de vue qualitatif et quantitatif.

Consciente de l'importance de l'alimentation sur la santé de sa jeune clientèle, la direction souhaite proposer un menu enfant équilibré et gustativement adapté à cette tranche d'âge.

5. Proposer deux modifications du menu enfant et les justifier.

Dans la soirée, les enfants de cette famille sont pris de maux de tête et de vomissements. Ils sont probablement victimes d'une intoxication d'origine alimentaire.

6. Donner la signification du sigle T.I.A.C et proposer une définition.
7. Repérer dans le menu les aliments pouvant être responsables de cette intoxication. Justifier vos réponses.

Barème :

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

SESSION 2019	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2019 n°2	...	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 – Cocktail sans alcool	Durée : 30 minutes
---	--------------------

Afin de répondre aux attentes du segment famille, le chef barman décide de modifier sa carte de bar en y intégrant de nouveaux cocktails sans alcool à destination des enfants.

- 1.1. À partir de vos connaissances, expliquer en quoi cette prestation correspond aux attentes de la clientèle et préciser l'intérêt pour l'hôtelier de proposer cette nouvelle offre.
- 1.2. À partir du matériel, des produits et de la fiche technique mis à disposition, réaliser le cocktail « Pussy Foot » pour 1 personne.
- 1.3. Procéder à la dégustation du cocktail et proposer un argumentaire commercial.

Atelier 2 – Mise en place de restaurant	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Les repas servis au restaurant sont proposés sous forme de self-service en îlot. Actuellement, le matériel de table (couverts, verres, assiettes) est à disposition des clients au niveau d'un buffet.

Le directeur de la restauration souhaite améliorer l'accueil des clients au restaurant en proposant que la mise en place des tables soit assurée à partir de maintenant, par le personnel de service.

- 2.1. Expliquer en quoi une mise en place de restaurant peut être créatrice de valeur.
- 2.2. Dresser une table de 2 couverts en utilisant le linge et le matériel mis à votre disposition. Justifier vos choix et expliquer votre démarche.
- 2.3. Présenter les différents facteurs d'ambiance que vous pourriez mettre en place dans la salle afin d'améliorer le bien-être des clients.

SESSION 2019	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2019 n°2	...	4 sur 8

Atelier 3 – Accueil VIP enfant en chambre	Durée : 30 minutes
--	--------------------

L'établissement souhaite porter une attention particulière à l'accueil de la clientèle enfant en chambre. A ce titre, elle envisage de mettre en place un accueil VIP « piou-piou » avec des produits spécifiques aux enfants.

- 3.1.** Préciser l'intérêt de la mise en place d'un accueil VIP en chambre.
- 3.2.** A partir des éléments mis à votre disposition, effectuer une mise en place de l'accueil VIP « piou-piou ». Justifier vos choix.
- 3.3.** Expliquer l'organisation nécessaire pour la mise en place de la prestation (personnel, communication inter-service...)

SESSION 2019	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2019 n°2	...	5 sur 8

Annexe 1 - Guide des bonnes pratiques de l'hôtellerie (Extrait)

ALTERNATIVES DURABLES



SALLE DE BAIN

- Installer des équipements économes sur les robinets et les pommeaux de douche : les régulateurs de débit ou mousseurs aérateurs permettent de réduire le débit [4 à 8 litres par minute au lieu de 12 par exemple] tout en maintenant le confort du client. Ces équipements sont rentabilisés en quelques mois et permettent de faire des économies sur l'eau et l'énergie [chauffage de l'eau].
- Installer des mitigeurs thermostatiques sur les douches, afin de rester sur la température souhaitée par le client et limiter ainsi le temps d'attente pour obtenir la température voulue.
- Remplacer progressivement les baignoires par des douches, généralement moins consommatrices en eau.

TOILETTES

- Mettre une bouteille remplie d'eau afin de réduire le volume de la chasse.
- Installer un système de chasse double volume 3L/6L ou un système d'arrêt avec bouton stop.

EAU DE PLUIE

- Récupérer cette eau pour certains usages [toilettes, lavage du sol et du linge, arrosage des espaces verts]. Attention ! Cette utilisation doit faire l'objet d'une déclaration préalable au Maire de la commune concernée.

CHIFFRES CLÉS
L'eau douce

- DE 3 %
de l'eau présente sur Terre

1%
est accessible pour la consommation humaine

Répartition des consommations d'eau dans les hôtels

- Douches, robinets et WC des chambres : **40 à 45%**
- Blanchisserie : **0 à 15%**
- Toilettes publics et espaces communs : **15 à 20%**
- Piscine : **0 à 5%**
- Cuisine et restaurants : **15 à 25%**
- Arrosage des espaces verts : **0 à 10%**

Source - ACCOR

FOCUS

La blanchisserie, un poste à surveiller de près

En France, le traitement du linge du parc hôtelier représente chaque année :

- 470 tonnes d'émissions de CO₂
- 10 millions de m³ d'eau
- 15.000 tonnes de produits lessiviels

Pour réduire cet impact, il est possible :

- De bien respecter le dosage des produits lessiviels
- D'opter pour des draps ou serviettes de grammages inférieurs
- De choisir une couleur écru [non blanchie] pour les draps, ce qui permet d'allonger leur durée de vie

- De remplacer le linge de bain 100% coton par du linge en microfibrés [Polyamide et polyester] qui permettrait de réduire les impacts de l'ordre de 30 à 45%, [impact à la production plus faible, allongement de la durée du linge, potentielle réduction de la consommation d'énergie pour le séchage].

Source Evéa Tourisme

Source : Guide des bonnes pratiques de l'hôtellerie – Vaincre le gaspillage. UMIH, 2016

SESSION 2019	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2019 n°2	...	6 sur 8

Annexe 2 – Repas consommé par les enfants

Cocktail « Pussy Foot »
Steak Haché (100 g)
Frites (150 g)
Crème glacée (150 g)
Soda (100 ml)

Table de composition pour 100 g d'aliments

Aliments	Protéines	Glucides	Lipides
Steak haché	23.8	Trace	15.1
Frites	3.3	34.5	11.9
Crème glacée	3	26.2	8.9
Soda	Trace	8.7	Trace

Apport énergétique d'un verre de cocktail « Pussy Foot » : 313 kJ dont 232 kJ de glucides simples.

Données :

1 g de glucide apporte 17 kJ

1 g de protéine apporte 17 kJ

1 g de lipide apporte 38 kJ

SESSION 2019	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2019 n°2	...	7 sur 8

Annexe 3 - Fiche technique cocktail « Pussy Foot » (sans alcool)

Cocktail long drink de 12 cl - Titrant 0°

Se consomme très frais à tout moment / Goût velouté aux agrumes

Cette recette de cocktail fut créée à Londres en hommage à Pussy Foot Johnson, l'apôtre de la prohibition aux États-Unis. Au temps de la prohibition, l'inspecteur Johnson, surnommé « PUSSYFOOT » (patte de velours), était célèbre pour le nombre de distilleries et de dépôts d'alcool clandestins découverts et détruits par ses soins. En son honneur, un barman New-yorkais créa le cocktail « Pussy Foot Johnson », sans alcool, bien sûr !

Recette pour 1 personne

Au shaker

1 jaune d'œuf

3 cl jus de citron

8 cl de jus d'orange

1 cl de sirop de grenadine

- Rafraîchir le verre tumbler en le remplissant de glaçons
- Remplir au 2/3 de glaçons, la grande timbale du shaker
- Verser dans la petite timbale (couvercle) du shaker, tous les ingrédients composant le cocktail, sauf le sirop de grenadine, en respectant l'ordre et les quantités de la recette
- À l'aide de la passoire égoutter l'eau de la grande timbale
- Transvaser le mélange de la petite timbale dans la grande timbale contenant les glaçons
- Fermer le shaker
- Frapper, secouer vigoureusement le shaker pendant 8 à 10 secondes
- Égoutter le verre tumbler
- Verser le mélange dans le verre tumbler en le filtrant à l'aide de la passoire
- Ajouter un trait de grenadine
- Ajouter 1 paille et servir

SESSION 2019	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2019 n°2	...	8 sur 8