

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°3

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°3	...	1 sur 8

SUJET N°8 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.

CRÉATION DE VALEUR



L'hôtel-restaurant « La Citadelle**** » est situé à la périphérie de Lille à proximité des grands axes et du centre-ville. Cet établissement vient d'être repris par de nouveaux propriétaires.

La nouvelle direction souhaite redonner à l'établissement l'image haut de gamme alliant tradition française et modernité.

Elle souhaite également valoriser le service au restaurant en proposant de nouvelles prestations qui mettent en valeur les produits.

Après une étude de marché, la nouvelle direction envisage de développer le segment clientèle d'affaires.

Documents disponibles :

Annexe 1 – Données nutritionnelles et énergétiques

Annexe 2 – Les risques en salle

Annexe 3 – Fiche technique des crêpes flambées

Annexe 4 – Fiche descriptive de l'hôtel-restaurant « La Citadelle »

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

ÉPREUVE DE STS – PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

=====

Pour satisfaire les demandes ponctuelles des clients affaires et atteindre ses objectifs, la nouvelle direction de l'établissement souhaite mettre en avant le service en restaurant en proposant les crêpes flambées réalisées au guéridon. Pour des raisons économiques, les crêpes seront préparées à partir d'un caramel prêt à l'emploi.

1. Identifier par groupe d'aliments les produits sélectionnés en annexe 1 pour la réalisation des crêpes flambées.
Indiquer pour chaque groupe d'aliments les constituants nutritionnels majoritaires.
Présenter la réponse sous la forme d'un tableau.
2. Calculer à partir des données en annexe 1, l'apport énergétique des crêpes flambées servies pour une personne.
3. Calculer la part énergétique que représente la consommation des crêpes flambées servies, pour une femme de 30 ans, ayant une activité physique habituelle (Apport Energétique Total = 9 100 kJ).
Conclure.

Un caramel « fait maison » est réalisé, la commande du caramel prêt à l'emploi n'ayant pas été livrée.

4. À l'aide de l'annexe 2, identifier le risque auquel est exposé le serveur et les précautions à prendre lors de la réalisation des crêpes flambées.
5. Présenter les avantages et les inconvénients de l'utilisation du caramel prêt à l'emploi par rapport à celui « fait maison ».

Barème :

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

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

Pour satisfaire les demandes ponctuelles de repas d'affaires plus festifs, la nouvelle direction de l'établissement propose un dessert flambé : les crêpes flambées. Elle souhaite pour des raisons économiques que le temps de préparation face aux clients soit réduit au maximum.

- 1.1 Expliquer comment cette technique de flambage peut être créatrice de valeur et préciser les objectifs généraux de l'animation en restauration.
- 1.2 À l'aide des produits mis à votre disposition et en vous aidant éventuellement de la fiche technique fournie, réaliser ce dessert pour une personne et justifier votre démarche.
- 1.3 Procéder à une analyse sensorielle afin d'identifier les arguments de vente pour mettre en valeur cette prestation.

Atelier 2 – Accueil des clients à l'arrivée	Durée : 30 minutes
--	--------------------

La nouvelle direction a dernièrement lancé une campagne de promotion afin de développer le segment « clientèle d'affaires » et propose désormais un forfait « soirée étape ».

À 18h00, un client se présente sans réservation à la réception.

- 2.1 Démontrer que l'hôtel répond aux attentes de la clientèle affaires à partir de la fiche descriptive de l'établissement.
- 2.2 Réaliser l'accueil du client « affaires » sans réservation, sous la forme d'un jeu de rôle en utilisant le logiciel du centre d'examen.
- 2.3 Analyser la prestation réalisée et proposer éventuellement des points d'amélioration.

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

Atelier 3 – Service d'un café ou thé gourmand

Durée : 30 minutes

Dans le cadre du forfait soirée étape, la formule du dîner servie aux clients d'affaires au restaurant du Beffroy intègre un café ou thé gourmand.

- 3.1** Proposer les éléments et les produits qui peuvent composer un café ou un thé gourmand et les moyens de valoriser les produits.
- 3.2** Quel est l'intérêt de la mise en place de cette prestation pour le client et pour l'hôtelier ?
- 3.3** Effectuer la prise de commande de cette prestation pour une personne.
- 3.4** Réaliser et servir cette prestation au client. Justifier la démarche et analyser la prestation réalisée.

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

Annexe 1 – Données nutritionnelles et énergétiques

Composition nutritionnelle des crêpes flambées servies pour une personne			
Aliments	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)
Crêpes (150 g soit 3 pièces)	9	22,5	108
Sucre (50 g)	-	-	50
Jus d'orange (8 cl)	0,8	-	6,4

Source : à partir de la table du CIQUAL, 2016

Apport énergétique de quelques produits composant la portion de crêpes flambées	
Caramel (20 g)	130 kJ
Grand Marnier (3 cl)	310 kJ
Cognac (2 cl)	210 kJ

Source : à partir de la table du CIQUAL, 2016

Annexe 2 – les risques en salle

LES GESTES DE VOTRE MÉTIER	LES RISQUES ASSOCIÉS	LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE
Prendre, préparer et servir la commande	Peut provoquer : <ul style="list-style-type: none"> - Des problèmes de dos - Des glissades et des chutes - Des coupures - Des cicatrices sur les mains 	<ul style="list-style-type: none"> - Eviter de se pencher en avant trop souvent pour présenter les plats - Utiliser un plateau pour le service - Toujours saisir les contenus par le manche
Manipuler, transporter et flamber des plats brûlants	<ul style="list-style-type: none"> - Inattention et précipitation peuvent provoquer des brûlures graves aux avant-bras, aux mains et au visage 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser un emplacement prévu - Se tenir à distance du plat à flamber
Travailler en horaires décaler	<ul style="list-style-type: none"> - Peut provoquer des déséquilibres alimentaires - Troubles du sommeil, irritabilité 	<ul style="list-style-type: none"> - Conserver une bonne hygiène alimentaire - Rester vigilant - Se reposer
Préparer, déplacer les tables, mettre le couvert et nettoyer la salle.	<ul style="list-style-type: none"> - Peut provoquer des déséquilibres alimentaires - Troubles du sommeil, irritabilité 	<ul style="list-style-type: none"> - Être deux pour porter les meubles les plus lourds - Tourner autour de la table pour installer le couvert - Utiliser ses cuisses pour lever des charges
Rester debout et piétiner	Peut entraîner : <ul style="list-style-type: none"> - Des lésions au dos - Des troubles du système circulatoire au niveau des membres inférieurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Penser à garder son dos bien droit eu toutes circonstances - Porter de bonnes chaussures, avec talons - Porter des bas de contention

Source : MAAF, vu en 2017

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

Annexe 3 - Fiche technique des crêpes flambées

Hôtel-Restaurant La Citadelle ****			
FICHE DE RÉALISATION DES CRÊPES FLAMBÉES			
MATÉRIEL DE SERVICE	PRODUITS POUR UNE PERSONNE	DESCRIPTIF	
- 1 réchaud - 1 poêle bi-métal - 1 pince - 1 couteau à entremets - 1 saupoudreuse - 2 sous-tasses (ou ass à pain) - 1 petite carafe (jus d'orange) - 2 pichets bec verseur (alcools) - 1 plat	- 3 crêpes - 8 cl de Jus d'orange - 2 cl de Grand Marnier - 2 cl de Cognac - sucre en poudre - caramel prêt à l'emploi	Les crêpes sont réchauffées dans une sauce réalisée à partir de caramel, de jus d'orange et parfumée au Grand Marnier. Le tout est ensuite flambé au Cognac à la vue de la clientèle.	
PRÉCAUTIONS	MÉTHODE DE PRÉPARATION		
Réaliser la sauce en quantité suffisante. Les crêpes sont très fragiles, elles peuvent facilement casser.	Sur le caramel liquide, ajouter du jus d'orange. Laisser réduire quelques instants et ajouter le Grand Marnier. Prendre une par une les crêpes par une extrémité, les poser dans le sirop et chauffer. Les plier en 4 et les faire se chevaucher au fur et à mesure. Verser le Cognac pour flamber. Saupoudrer de sucre. Dresser et servir les crêpes.		

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

Annexe 4 - Fiche descriptive de l'hôtel-restaurant « la Citadelle »

Hôtel-Restaurant La Citadelle ****

Rue Saint-Exupéry

59000 LILLE

☎ : 03 20 57 89 00 📠 : 03 20 57 89 81

Internet : www.lacitadelle.com

Mail : lacitadelle@nordnet.fr

L'hôtel : 130 chambres et appartements répartis en 100 chambres « Confort » et 30 suites « Prestige ».

Toutes les chambres sont climatisées et insonorisées, équipées de minibar, télévision écran plat recevant 32 chaînes internationales, téléphone direct, coffre-fort individuel, connexion WIFI et salle de bain complète.

Les suites avec balcon ou terrasse, disposent d'un coin salon avec home cinéma, lit de taille supérieure et salle de bain balnéo.

Bar :

Le bar américain « La Filature » ouvert jusqu'à 2h00, est à la fois intime et chaleureux.

Prestations :

- ✓ Salle de musculation
- ✓ Tennis
- ✓ Spa/ Jacuzzi
- ✓ Piscine chauffée
- ✓ Salles de séminaire
- ✓ Centre d'affaires
- ✓ Boutiques

Forfait « Soirée étape » :

Ce forfait comprend une nuit, le petit déjeuner et un repas au restaurant Le Beffroi

Restaurants :

« Le Beffroi », restaurant gastronomique de 50 couverts crée la surprise dans toute la région. Son jeune chef met en valeur les produits du terroir.

Le coffee shop « Le Beffroi » d'une capacité de 75 couverts, vous propose une cuisine novatrice et des animations.

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