

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Ingénierie	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Brevet de Technicien Supérieur

Hôtellerie – Restauration

Option B - Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques

U41 – Analyse de réalisations techniques

Épreuve écrite : 2 h 30

Coefficient : 2,5

Ce sujet comporte 7 pages numérotées dont 1 page d'annexe.

Attention : les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, ingénierie) sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat. L'annexe A sera à joindre à la copie de restauration.

Aucun document autorisé. Calculatrices interdites.

Tout autre matériel est interdit.

Avertissement : si le texte du sujet, celui des questions ou encore le contenu des annexes vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Durée Coefficient	2 h 30 2,5
17NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	1/7

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Ingénierie	30 minutes	0,5

« LE GRAND HÔTEL **** »

Situé sur le front de mer de la station balnéaire de La Baule (Région administrative : Pays de la Loire – Département : Loire-Atlantique – Région historique : Bretagne), Le Grand Hôtel est une entreprise familiale indépendante dirigée par son propriétaire, monsieur LEPIC.

La station balnéaire lui offre un potentiel de clientèle important :

- fréquentation estivale : 150.000 touristes dont une large part à fort pouvoir d'achat,
- hors période estivale, la proximité de Nantes et les facilités d'accès depuis Paris (train, autoroute, avion) lui garantissent une fréquentation satisfaisante la semaine avec une clientèle d'affaires et les week-ends et jours fériés par l'accueil de groupes et de touristes individuels,
- environnement riche en sites très attractifs (casino, marais salants de Guérande, chantier naval de Saint-Nazaire).

L'hôtel a gardé son style architectural du début du XX^{ème} siècle tout en ayant su moderniser ses aménagements et équipements. Il bénéficie d'un cadre privilégié face à la mer au sein d'un espace boisé de 5 hectares.

Le restaurant assure actuellement les services du déjeuner et du dîner en proposant des formules classiques. Monsieur LEPIC a pris conscience que les habitudes alimentaires évoluent et que de nombreux consommateurs se détournent des offres classiques. Le phénomène en expansion de déstructuration des repas, tant dans leur contenu que dans les heures de consommation, pousse monsieur LEPIC à envisager la mise en place d'une offre de restauration adaptée à cette tendance.

Les indicateurs d'activité sont satisfaisants mais monsieur LEPIC souhaite les améliorer. Il vous a recruté(e) en tant qu'adjoint(e) de direction afin d'apporter votre expertise.

- **Restauration** : concevoir une offre de restauration complémentaire à celle déjà existante.
- **Génie culinaire** : adapter la prestation de restauration à la demande.
- **Ingénierie** : analyser la démarche HQE et la gestion des déchets.

Fiche signalétique de l'établissement		Page 3
Propositions de boissons (à rendre avec la copie de restauration)	Annexe A	Page 7

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
17NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	2/7

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Ingénierie	30 minutes	0,5

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

« LE GRAND HÔTEL **** »

9 rue du Front de Mer

44500 LA BAULE – France

Tél : +33(0)2 40 60 23 17

Fax : +33(0)2 40 60 23 18

Email : contact@grand-hotel.labaule.com

Web : <http://www.grand-hotel.labaule.com>

L'HÔTEL

75 chambres sur niveaux :	Équipement des chambres :
<ul style="list-style-type: none"> * 42 chambres à grand lit ; * 25 chambres à 2 lits ; * 5 junior suites ; * 3 chambres pour personnes à mobilité réduite. 	<ul style="list-style-type: none"> * salle de bains équipée de baignoire balnéo, miroir grossissant et sèche-cheveux ; * air conditionné ; * télévision par satellite/câble, films à la demande ; * wi-fi gratuit haut débit ; * coffre-fort, mini-bar.

LA RESTAURATION

Le restaurant « L'Hermione » possède une salle de 100 places et d'une terrasse de 60 places donnant sur la plage. Le style culinaire est classique, orienté sur les produits de la mer. La carte des vins est elle aussi classique et représentative des principaux vignobles français. Le ticket moyen généré par cette offre est de 65 € TTC (dont 15 pour les boissons). Les horaires d'ouverture : de 12 h 00 à 15 h 00 et de 19 h 00 à 23 h 00.

LE BAR

Le bar « L'Horizon », d'une capacité de 40 places assises, propose une gamme de boissons et cocktails classiques. Horaires d'ouverture : de 11 h 00 à 24 h 00.

LES PRESTATIONS

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| * internet wifi dans tout l'hôtel | * air conditionné |
| * blanchisserie - pressing | * parking privé |
| * bagagiste | |

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
17NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	3/7

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Ingénierie	30 minutes	0,5

1. RESTAURATION

(20 points)

Vous envisagez la création d'une formule de restauration complémentaire de celle existante. Cette formule sera implantée sur le toit de l'hôtel d'une superficie de 150 m². Cette zone accessible, sécurisée et pouvant accueillir du public n'est pas actuellement exploitée. La formule envisagée sera chic et moderne basée sur un service rapide et une offre de type snacking. La carte permettra une grande liberté de consommation, le cadre sera résolument moderne.

1.1 Présenter les caractéristiques de votre projet en l'articulant autour des éléments suivants :

- définition générale du concept,
- caractéristiques générales : types de produits utilisés, horaires d'ouverture, capacité d'accueil de l'établissement, effectif et répartition des postes de la brigade de restaurant, ticket moyen hors boissons, segments de clientèle visés.

1.2 Proposer un extrait de la gamme boissons en lien avec votre vision de la future offre. Cet extrait comprendra : deux vins en AOP ou IGP ; deux cocktails. Pour toutes ces propositions, veiller à varier les types de produits et les typicités gustatives. Justifier toutes vos propositions. (Annexe A à rendre avec la copie de restauration).

1.3 Présenter les opportunités et risques du projet dans les domaines commerciaux, techniques et financiers.

L'annexe A est à rendre avec la copie de restauration.

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
17NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	4/7

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Ingénierie	30 minutes	0,5

2. GÉNIE CULINAIRE

(20 points)

Monsieur LEPIC souhaite adapter la prestation de restauration le midi aux attentes de sa clientèle. Il vous mandate pour atteindre deux objectifs principaux :

- miniaturiser la prestation en conservant une prestation haut de gamme ;
- maintenir l'utilisation de produits nobles, caractéristiques des attentes de la clientèle.

Pour répondre à ces objectifs, vous utiliserez vos connaissances technologiques relatives à :

- l'évolution des pratiques de consommation alimentaires ;
- la connaissance des produits alimentaires et leurs signes de qualité ;
- la créativité culinaire.

La mise en avant des produits du terroir permettra d'impulser une politique d'approvisionnement raisonnée.

2.1 Rédiger une note structurée d'une vingtaine de lignes mettant en avant vos connaissances des comportements alimentaires français de ces dix dernières années.

2.2 Proposer deux exemples de pièces salées (l'un à base de produits de la mer et l'autre à base de viande) et une pièce sucrée vous permettant de répondre aux objectifs de départ fixés par monsieur LEPIC.

2.3 Identifier les éléments à contrôler lors de la réception d'un colis de poisson frais.

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
17NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	5/7

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Ingénierie	30 minutes	0,5

3. INGÉNIERIE

(10 points)

Monsieur LEPIC soucieux de se mettre en conformité avec sa politique environnementale, vous charge de proposer une analyse de la démarche HQE (haute qualité environnementale) et de vérifier que votre entreprise gère au mieux ses déchets.

- 3.1 Identifier les pistes de réflexion à amener sur la gestion des déchets, pour une éventuelle mise en place de la démarche HQE dans l'établissement.
- 3.2 Citer les types de déchets que l'on peut rencontrer en restauration.
- 3.3 Quels sont les éléments de construction et d'aménagement à prévoir lors de la conception d'un local à déchets ?

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
17NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	6/7

À rendre avec la copie de restauration.

ANNEXE A

Propositions de boissons

Deux cocktails	Propositions de cocktails : nom, recette, mode d'élaboration, contenance totale, moment idéal de consommation.	Justifications des propositions
	Cocktail classique :	
	Cocktail création :	
Deux vins	Propositions d'appellation précisant : région d'origine, couleur et typicité	Justifications des propositions

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
17NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques - Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	7/7