

Brevet de Technicien Supérieur
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Épreuve E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration

Première partie écrite : Conception de la production de services

Option B - Management d'unité de production culinaire

Durée : 4 heures

Coefficient : 3

Attention : pour cette épreuve, vous devez rendre deux copies séparées :

- l'une de Sciences en Hôtellerie Restauration (durée : 2 heures) ;
- l'autre de Sciences et Technologies Culinaires (durée : 2 heures).

Matériel autorisé :

- l'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

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

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

Le sujet est librement inspiré d'une entreprise réelle. Pour les besoins de l'épreuve, les données ont été modifiées, complétées et adaptées. De ce fait, elles ne correspondent plus à la réalité même si elles restent cohérentes.

BTS Management en Hôtellerie Restauration		Session 2020
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 1/11

RESTAURANT « LA TARTE À TAIN »

Monsieur et madame Attia, fort d'expériences en restauration collective, ont décidé de s'établir à Tain-l'Hermitage. Madame Attia exprimera sa créativité en cuisine et son époux prendra en charge le travail en service et commercialisation. Ils reprennent et aménagent un nouveau restaurant sur les rives du Rhône, dans le département de la Drôme, au nord de Valence. Ils pourront mettre en valeur les vins des Côtes du Rhône, des chocolats renommés, des fruits et légumes...

L'offre de restauration retenue s'appuie sur une carte courte, créative et renouvelée au fil des saisons s'adressant à une clientèle familiale. Le concept de restauration, tourné vers la préparation de tartes salées et sucrées « faites maison », est complété par une offre de salades, soupes et desserts. La politique des prix pratiquée est celle de l'alignement avec la concurrence, dans un positionnement « économique » avec des menus hors boissons à moins de 15 €, les plats entre 6 et 9 € et les desserts entre 5 et 7 €.

Ce nouvel établissement a pour objectif de produire des prestations de service simples à forte valeur ajoutée, utilisant majoritairement des produits locaux. Cette petite structure souhaite mettre en place des process de production afin de garantir une qualité constante. Elle vise la reconnaissance par l'obtention de labels valorisant leurs savoir-faire.

Monsieur et madame Attia souhaitent être assistés dans ce projet. Vous intervenez en qualité de conseiller culinaire et apportez votre expertise scientifique et technique en restauration commerciale.

Dossier documentaire :

Document 1	Les légumes lacto-fermentés
Document 2	La mousse au chocolat et le chocolat chantilly
Document 3	Déguster du chocolat
Document 4	Composition nutritionnelle de trois desserts
Document 5	Trois nouveaux labels pour différencier votre restaurant
Document 6	Les spécialités de la Drôme / Rhône Alpes

PARTIE SCIENCES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Durée conseillée : 2 heures

Le travail portera sur les dossiers suivants :

- **Dossier 1** – Valorisation des végétaux par transformation microbiologique
- **Dossier 2** – Valorisation d'une production locale
- **Dossier 3** – Équilibre nutritionnel des enfants

Dossier 1 - Valorisation des végétaux par transformation microbiologique

Dans un souci de promotion des méthodes traditionnelles, madame Attia souhaite développer une activité de transformation de légumes locaux selon le procédé de la lacto-fermentation.

Elle s'interroge sur l'intérêt d'une telle pratique, tant sur le plan technique que nutritionnel.

- 1.1** Présenter le principe général de la lacto-fermentation.
- 1.2** Identifier, dans les étapes du process de lacto-fermentation, les éléments participant à sa réussite. Justifier leurs rôles respectifs.
- 1.3** Présenter les avantages et inconvénients de la lacto-fermentation et de l'appertisation artisanale pour les différentes composantes de la qualité en restauration.
- 1.4** Indiquer les bénéfices sur la santé de la consommation de produits lacto-fermentés.
- 1.5** Justifier la recommandation de l'organisation mondiale de la santé concernant la limitation de la consommation en sel.

Dossier 2 - Valorisation d'une production locale

Pour mettre à l'honneur une entreprise locale spécialisée dans la transformation du cacao, monsieur et madame Attia proposent à la carte un supplément de « chocolat chantilly » afin de décorer les tartes sucrées. Le choix des chocolats est important et nécessite l'analyse de leurs qualités organoleptiques.

- 2.1** Présenter la différence entre une émulsion et une mousse. Indiquer les mécanismes physico-chimiques utilisés pour l'élaboration du « chocolat chantilly ».
- 2.2** Schématiser le mécanisme de la perception des saveurs.
- 2.3** Associer les sens sollicités dans l'analyse sensorielle du chocolat aux descripteurs correspondants.
- 2.4** Présenter un autre test d'analyse sensorielle qui pourrait être organisé pour orienter vers un choix de chocolats.

BTS Management en Hôtellerie Restauration		Session 2020
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 3/11

Dossier 3 - Équilibre nutritionnel des enfants

Pour l'élaboration des desserts du menu enfant, madame Attia cherche à respecter des apports nutritionnels équilibrés et adaptés au jeune consommateur d'une dizaine d'années environ. Elle envisage de proposer une portion de 110 g de tarte aux fraises, de 110 g de clafoutis ou de 70 g de brownie.

- 3.1 Calculer l'apport énergétique de la portion de tarte aux fraises et déterminer la proportion qu'elle représente dans l'apport énergétique du déjeuner.
- 3.2 Argumenter la composition nutritionnelle de chacune des portions et leur incidence sur la santé d'un jeune consommateur.

Données :

Apport énergétique de 110 g de clafoutis = 878 kJ.

Apport énergétique de 70 g de brownies = 1 366 kJ.

Le déjeuner représente, pour un enfant, 40 % de l'AEJ¹ qui est de 7 100 kJ.

¹ Apport énergétique journalier

BTS Management en Hôtellerie Restauration Option B - Management d'unité de production culinaire		Session 2020
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 4/11

PARTIE SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

Durée conseillée : 2 heures

Le travail portera sur les dossiers suivants :

- **Dossier 1** - Labels et offre « fait maison »
- **Dossier 2** - Maîtrise d'un standard de production
- **Dossier 3** - Commercialiser une offre
- **Dossier 4** - Équiper une petite unité de production

Dossier 1 - Labels et offre « fait maison »

Le consommateur français cherche à se forger des valeurs avec, en son centre, la qualité. Dans ce contexte, les labels apparaissent comme un gage de qualité lorsqu'ils sont connus et reconnus.

La réputation du label « fait maison » n'est plus à faire et madame Attia souhaite saisir cette opportunité pour améliorer l'offre de son établissement au printemps prochain.

- 1.1** Justifier la mise en place du label « fait maison ».
- 1.2** Préconiser un fonctionnement en cuisine, une organisation de l'entreprise permettant à madame Attia de produire des prestations en « fait maison ».
- 1.3** Proposer un menu enfant comprenant un plat / un dessert / une boisson répondant aux critères du label « ChickKids ».

Dossier 2 - Maîtrise d'un standard de production

La pâte brisée est un élément incontournable du concept de « Tarte à Tain » sur lequel les clients auront des attentes.

- 2.1** Préciser le rôle de chaque ingrédient qui compose une pâte brisée et conclure sur les critères de réussite lors de sa fabrication.
- 2.2** Présenter des farines pouvant être utilisées pour réaliser une pâte brisée sans gluten. Expliquer les difficultés techniques liées à sa fabrication et les solutions pour les contourner.
- 2.3** Réaliser une fiche de contrôle de qualité de la production pour une tarte salée afin d'assurer une qualité constante des prestations.

BTS Management en Hôtellerie Restauration		Session 2020
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 5/11

Dossier 3 - Commercialiser une offre

Monsieur et madame Attia mettent au point leur support de vente. Ils s'interrogent sur les mentions obligatoires devant être mises à disposition de leur clientèle.

- 3.1** Rappeler les informations obligatoires à communiquer au client et les informations utiles à mentionner sur le support de vente et au sein de l'établissement.

Afin de diversifier leur activité, le couple envisage d'aménager l'étage situé au-dessus du local de restauration afin d'offrir deux chambres d'hôtes. Ils réfléchissent à l'élaboration d'une plaquette commerciale.

- 3.2** Indiquer les éléments à faire apparaître sur la plaquette commerciale.

Dossier 4 - Équiper une petite unité de production

Madame Attia travaille seule en cuisine et souhaite conserver le concept de fabrication traditionnelle. Pour l'heure, le démarrage de l'activité du restaurant ne permet pas le recrutement d'une aide en cuisine.

- 4.1** Proposer et justifier l'achat d'équipements permettant d'optimiser la production de la carte.
- 4.2** Rechercher des solutions techniques permettant d'optimiser les conditions de travail en cuisine dans ce contexte.

BTS Management en Hôtellerie Restauration		Session 2020
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 6/11

Document 1 - Les légumes lacto-fermentés

La lacto-fermentation est un procédé de fermentation utilisé depuis le Néolithique, et qui consiste à laisser macérer les aliments avec du sel, ou bien les plonger dans une saumure, en l'absence d'air.

Les légumes portent sur leur surface des microorganismes (champignons, bactéries) responsables de la putréfaction. En l'absence d'air (anaérobiose) et en présence de sel, qui inhibe les autres ferments, ceux de la famille des ferments lactiques (*Leuconostoc*, *Lactobacillus*) peuvent se développer. C'est le début du processus de fermentation lactique, avec production, entre autres, d'acide lactique et de gaz carbonique. L'acide lactique inhibe complètement les microorganismes susceptibles de provoquer la putréfaction. Lorsque l'acidité atteint pH 4, la fermentation s'arrête d'elle-même et le produit devient stable. A ce stade, la conservation peut durer plusieurs années, même à température ambiante.

L'acide lactique empêche la spore responsable du botulisme de se développer, et inhibe la croissance des pathogènes (*Salmonella*, *Listeria*...). Ainsi, la lacto-fermentation est absolument sûre à 100% : on ne connaît pas un seul cas, présent ou passé, de maladie ou de décès dû à l'absorption d'un aliment lacto-fermenté.

Pratiquement tous les végétaux comestibles se fermentent (choux, carottes, betteraves, haricots verts, navets, etc.). C'est très facile à faire, cela ne demande aucune énergie, il faut juste du sel et un récipient propre : laver, éplucher et émincer des légumes issus de l'agriculture biologique, remplir des bocaux (préalablement lavés, ébouillantés et refroidis) avec les légumes et tasser fortement. Recouvrir d'une saumure froide réalisée avec 30 g de sel non raffiné par litre d'eau de source (non chlorée). Fermer hermétiquement les bocaux. La fermentation débute en 5 jours à température ambiante, et se poursuit 4 semaines à 15°C.

La fermentation développe la saveur d'une manière incroyable. Comparons le vin au jus de raisin, le fromage au lait, la choucroute au chou, le saucisson à la viande crue. Des centaines de substances sapides ont été créées dans le processus de fermentation. On peut prendre l'exemple des asiatiques qui consomment beaucoup d'aliments fermentés et cuisent le riz nature sans sel : c'est la sauce soja qui assaisonne et qui sale. Ainsi, une portion de légumes fermentés de 100 g apportera environ 1g de sel, donc les aliments fermentés peuvent être utilisés à la place du sel. Un peu de saumure de légume fermenté peut remplacer le sel dans une sauce ou une soupe. Et comme ça a plus de goût, on en met moins. Cela remplacera surtout le bouillon cube qui apporte 5 g de sel, dose à ne pas dépasser par jour, selon l'OMS.

Les légumes lacto-fermentés peuvent se consommer très régulièrement, tous les jours, en accompagnement, par exemple. Cela entre dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Les bactéries de fermentation agissent comme une prédigestion : elles fabriquent des enzymes qui hydrolysent les grosses molécules organiques en molécules plus petites. Elles facilitent l'assimilation des amidons et des protéines. La lacto-fermentation augmente la biodisponibilité des sels minéraux présents dans les aliments (tels le calcium, le potassium). Les légumes lacto-fermentés sont sources de vitamine C en plus grande quantité que le même légume frais, et les *Lactobacillus*, parvenus dans l'intestin, synthétisent les vitamines K et B.

Les bactéries lactiques font partie de celles qui sont présentes dans notre flore intestinale. Elles enrichissent le microbiote intestinal et le diversifient, ce sont des probiotiques qui renforcent notre système immunitaire en faisant barrière contre les agents pathogènes dans l'intestin.

Source : Le blog des aliments fermentés
<https://nicrunicuit.com> (consulté le 26/10/2019)

BTS Management en Hôtellerie Restauration		Session 2020
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 7/11

Document 2 - La mousse au chocolat et le chocolat chantilly

Tout d'abord, la mousse au chocolat classique

Pour faire une mousse au chocolat, on commence par fondre du chocolat... lequel est principalement fait de cristaux de sucre (très petits, solides) dispersés dans une matière grasse, liquide quand le chocolat est fondu. Éventuellement, on ajoute du beurre ou du jaune d'œuf. Puis, à part, on bat des blancs d'œufs en neige, et l'on fait donc une mousse. Ayant ces deux matières, on ajoute le chocolat fondu à la mousse, et l'on obtient donc une mousse « au » chocolat.

Ensuite, le chocolat chantilly

La crème est obtenue à partir du lait, lequel est une « émulsion », parce que des gouttelettes de matière grasse sont dispersées dans de l'eau. Quand on laisse le lait reposer, les gouttes de matière grasse viennent flotter en surface, ce qui fait la crème, et la crème est donc une émulsion concentrée.

Puis, si l'on bat, on introduit des bulles d'air, mais, comme on fait cela à froid, une partie de la graisse fige, et forme un réseau qui stabilise la crème fouettée. Terminons en signalant que la différence entre crème fouettée et crème chantilly tient seulement à la présence de sucre dans la crème chantilly : le sucre se dissout dans l'eau de l'émulsion.

L'idée a été de généraliser le procédé : d'une émulsion, on passe à une émulsion foisonnée qui est « figée » par le froid.

Déposons dans la casserole un morceau de chocolat (250 grammes), puis chauffons : le chocolat fond, et libère les cristaux de sucre, qui viennent se dissoudre dans l'eau, tandis que la matière grasse vient s'« émulsionner » dans l'eau sucrée. Si l'on fouette, les bulles d'air sont expulsées de l'émulsion et remontent à la surface. En revanche, si l'on pose la casserole sur des glaçons, la matière grasse liquide solidifie, cristallise, et les bulles d'air sont piégées... On obtient alors une mousse « de » chocolat : c'est cela, le chocolat chantilly ! Bref, il n'est pas nécessaire d'ajouter d'œuf pour faire cette mousse chocolatée. Si l'on est gourmand, pensons que l'eau utilisée peut être du thé, une infusion de menthe, un jus d'orange, du vin...

Source : La mousse au chocolat, et le « chocolat chantilly », AgroParisTech, <http://www2.agroparistech.fr> (consulté le 24/10/2019)

Document 3 (1/2) - Déguster du chocolat

Déguster du chocolat, c'est mettre tous nos sens en éveil. Avec un peu d'expérience, il devient aisé d'apprécier un chocolat aussi bien par son apparence ou son odeur que par son goût.

Procurez-vous dans le commerce trois chocolats d'origines différentes, par exemple un Venezuela, un Madagascar et un Caraïbe. Sur ces trois chocolats, vous allez faire une analyse descriptive. C'est à dire que vous allez rechercher quelles sont les sensations perçues et quelles sont les différences entre les chocolats.

Tout d'abord, regardez le dessous de votre chocolat. Sa couleur peut aller du brun clair au marron le plus sombre. Mais surtout, il doit être brillant et lisse. C'est la garantie d'un beau travail de chocolaterie et d'une longue durée de vie. Ensuite cassez-le. Le bruit doit être net, presque claquant. Regardez la cassure. Si le chocolat est bien préparé, elle sera lisse, sans bulle ni grumeau. Portez cette cassure à votre nez. Tout comme pour le vin, l'odeur de votre chocolat est déjà une première rencontre, une première émotion. Certains sentent si bon qu'il est presque dommage de les croquer !

BTS Management en Hôtellerie Restauration		Session 2020
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 8/11

Document 3 (2/2) - Déguster du chocolat

Mais nous y voilà. Mettez le chocolat entre vos dents et croquez-le. Il doit se casser franchement dans un claquement net. Il passe dans la bouche et il doit fondre tout de suite, imprégnant vos papilles dans une caresse voluptueuse.

Maintenant ça y est, les différences d'arômes apparaissent en fonction de l'origine des chocolats. Le Venezuela est très rond, avec des notes de miel ou de caramel. Le Madagascar surprend, avec une légère acidité qui porte des arômes de fruits rouges ou jaunes selon les fermes et les années. Le Caraïbe est plus chaud, avec des goûts de fruits secs ou de tabac blond.

Pour continuer la formation d'expert en chocolats, prenez deux chocolats de teneur différente en cacao, entre 55 % et 85 %. Vous allez observer l'importance relative de la teneur en cacao et de l'origine des fèves. Là encore il s'agit d'une analyse descriptive, au cours de laquelle on identifie les arômes perçus et les différences entre les chocolats. Le chocolat le plus riche en cacao n'est pas forcément le meilleur. Au contraire, si vous aimez le sucre, vous distinguerez celui qui contient le moins de cacao.

De toute façon, dites-vous bien que le meilleur chocolat, c'est celui que vous préférez. Cela dépend du moment, de l'humeur, de l'envie personnelle.

Source : conseils pour une bonne dégustation, *Du cacao au chocolat L'épopée d'une gourmandise*, Michel Barel, éd. Quæ <http://www.lasciencesimplement.fr/> (consulté le 27/10/2019)

Document 4 - Composition nutritionnelle de trois desserts

Constituant (g)	Tarte aux fraises		Clafoutis		Brownie	
	Pour 100 g	Par portion (110 g)	Pour 100 g	Par portion (110 g)	Pour 100 g	Par portion (70 g)
Protéines	3,2	3,6	5,2	5,7	6,2	4,4
Glucides	31	34,1	27,2	30	50	35
Lipides	19,8	21,8	6,5	7,2	26,2	18,3
Sucres	25	27,5	21,4	23,5	35	24,5
Fibres	1,5	1,7	1,8	2	3,3	2,3
AG saturés	9,0	9,9	3,9	4,3	8,2	5,7
AG monoinsaturés	2,7	5,7	2,0	2,2	10,3	7,2
AG polyinsaturés	1,5	1,7	0,4	0,5	3,4	2,7

Source : Table de composition nutritionnelle des aliments, CIQUAL <https://ciqual.anses.fr> (consulté le 30/10/2019)

BTS Management en Hôtellerie Restauration		Session 2020
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 9/11

Document 5 - Trois nouveaux labels pour différencier votre restaurant

Sans gluten, family-friendly, éco-responsable, fait-maison : des étiquettes qui permettent aux restaurants de sortir du lot. Ils facilitent aussi leur référencement dans un secteur aussi concurrentiel que celui de la restauration commerciale, challengé par le développement des sites d'avis. Découvrez les labels qui pourraient améliorer la visibilité de votre établissement.

FreeGluten, le label qui garantit la transparence des plats

- Une pathologie des clients devenue un outil marketing.

Aujourd'hui le régime « sans gluten » correspond à une demande des patients atteints de la maladie de cœliaque en quête d'adresses pour aller manger sans risquer des douleurs, mais aussi de nombreux consommateurs en recherche de mieux-être. [...]

- Rétablir la confiance consommateur sans gluten vs restaurateur.

Souvent encore méfiants des plats proposés « sans gluten », la création du label FreeGluten a pour but de restaurer une confiance entre ces clients et les professionnels de la restauration. En adoptant cette distinction, les restaurateurs s'engagent à suivre une formation. [...]

ChickKids, les restaurants gastronomiques dédiés aux enfants

- Conquérir une clientèle familiale devenue réticente des restaurants.

Alors que certains parents se sentent parfois gênés d'aller au restaurant avec leurs enfants, certains établissements labellisés leur garantissent un accueil et une expérience adaptés à leur famille. ChickKids est un label indépendant créé en Suisse certifiant que le restaurant accueille les enfants avec plaisir, lui propose un repas équilibré et l'initie au goût. [...]

- Un engagement en faveur du bien manger des futures générations.

« L'ambition du Label ChickKids est de devenir le symbole d'une éducation culinaire saine pour les enfants, et d'un plaisir de sortie en famille. » Cette appellation facilite donc aux parents le choix de restaurants adaptés et proposant des produits de qualité pour manger en famille.

Anti-gaspi, « le meilleur déchet c'est celui qu'on ne produit pas »

Aujourd'hui, les consommateurs comme les restaurateurs sont de plus en plus sensibilisés au gaspillage alimentaire et font de plus en plus attention à leur empreinte écologique. C'est dans ce contexte que l'association Franheim a lancé, « Restaurant Engagé Anti-Gaspi », premier label reconnaissant les efforts des restaurateurs français en matière de lutte anti-gaspi.

- Adopter une image responsable.

Trois niveaux de labels, bronze, argent et or, sont proposés aux restaurateurs selon les critères respectés. [...]

Dominique Brechon, co-fondateur de Franheim explique d'ailleurs dans un communiqué, « *Les consommateurs sont aujourd'hui à la recherche de sens. Aller au restaurant est un acte social à plus d'un titre. Les clients de demain choisiront leur restaurant sur des critères clairs de responsabilité sociétale et environnementale. Nous avons d'ailleurs observé qu'après le bio, c'était la lutte contre le gaspillage qui apparaissait comme le deuxième critère différenciant pour les consommateurs, lorsqu'ils doivent choisir entre deux restaurants ayant une offre similaire.* »

Source : www.blog.zenchef.fr/3-nouveaux-labels-differencier-restaurant (consulté le 20/10/2019)

BTS Management en Hôtellerie Restauration		Session 2020
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 10/11

Document 6 - Les spécialités de la Drôme / Rhône Alpes

Le trio incontournable

Olive et huile d'olive. L'olive de Nyons (AOC-AOP) dont la variété est la Tanche est la seule obtention d'origine contrôlée distinguant une olive. Elle est récoltée mûre donc noire entre novembre et janvier. Les plus gros calibres d'olives noires sont destinés à la dégustation, les plus petits, à la fabrication de l'huile. L'Huile d'Olive de Nyons (AOC – AOP), première à avoir obtenu une AOC est un « pur jus de fruit », d'où sa garantie de qualité. La Tapenade, à base d'olive noires de Nyons, est aussi appelé caviar provençal. C'est une purée d'olives noires aromatisée aux herbes et aux câpres. [...]

La truffe noire. Récoltée dans le Tricastin, le Val de Drôme ou les Coteaux de Romans, la truffe noire drômoise, la Mélanosporum, est exceptionnelle par son parfum puissant et sauvage à la fois ; c'est le diamant noir. [...]

Le nougat de Montélimar. Avec l'arrivée des congés payés et des grands départs en vacances, il fut un temps, à Montélimar, où l'on vendait les nougats à la criée, le long de la N7 embouteillée. Aujourd'hui, avec l'arrivée de l'autoroute du Sud, cette tradition n'est plus, mais c'est toujours au chaudron jusqu'à 13 heures de cuisson que les artisans fabriquent l'appellation « Nougat de Montélimar », savamment dosée avec 28 % d'amandes, 2 % de pistache et 25 % de miel de lavande.

Les autres spécialités

La carte des viandes. L'agneau (IGP) : de pure race préalpine, l'agneau de la Drôme est une viande de qualité du fait de la nourriture, de l'espace et des méthodes d'élevage. Le pintadeau de la Drôme (IGP) : il est commercialisé à l'âge de treize semaines donnant ainsi une viande onctueuse, très goûteuse, pouvant supporter toute forme de cuisson. [...]

Le plateau de fromages.

- Le Picodon (AOC – AOP) : [...]
- Le Bleu du Vercors Sassenage (AOC – AOP) : [...]
- Le Banon (AOC – AOP) : [...]
- Le Saint-Marcellin (IGP) : [...]
- La Raviole de Royans (IGP) [...]

Un panier bien garni.

- L'ail blanc (IGP) [...]
- Le petit épeautre de Haute-Provence [...]

Les fruits.

- Les pêches, nectarines [...]
- Le melon de Montoisson [...]
- La noix de Grenoble (AOC – AOP) [...]

Source : www.ladrometourisme.com (consulté le 22/10/2019)

BTS Management en Hôtellerie Restauration		Session 2020
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 - Première partie écrite	Code : MHRU5B	Page 11/11