

Brevet de Technicien Supérieur  
**MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION**

**Épreuve E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration**

**Deuxième partie pratique : Production de services**

**Option B – Management d'unité de production culinaire**

*Durée : 6 heures*

*Coefficient : 12*

**Documents et matériels autorisés :**

- Ordinateur personnel, disque dur externe, documentation personnelle, calculatrice.
- Matériel de cuisine : mallette à couteaux et autres petits matériels.
- Le téléphone portable est interdit.

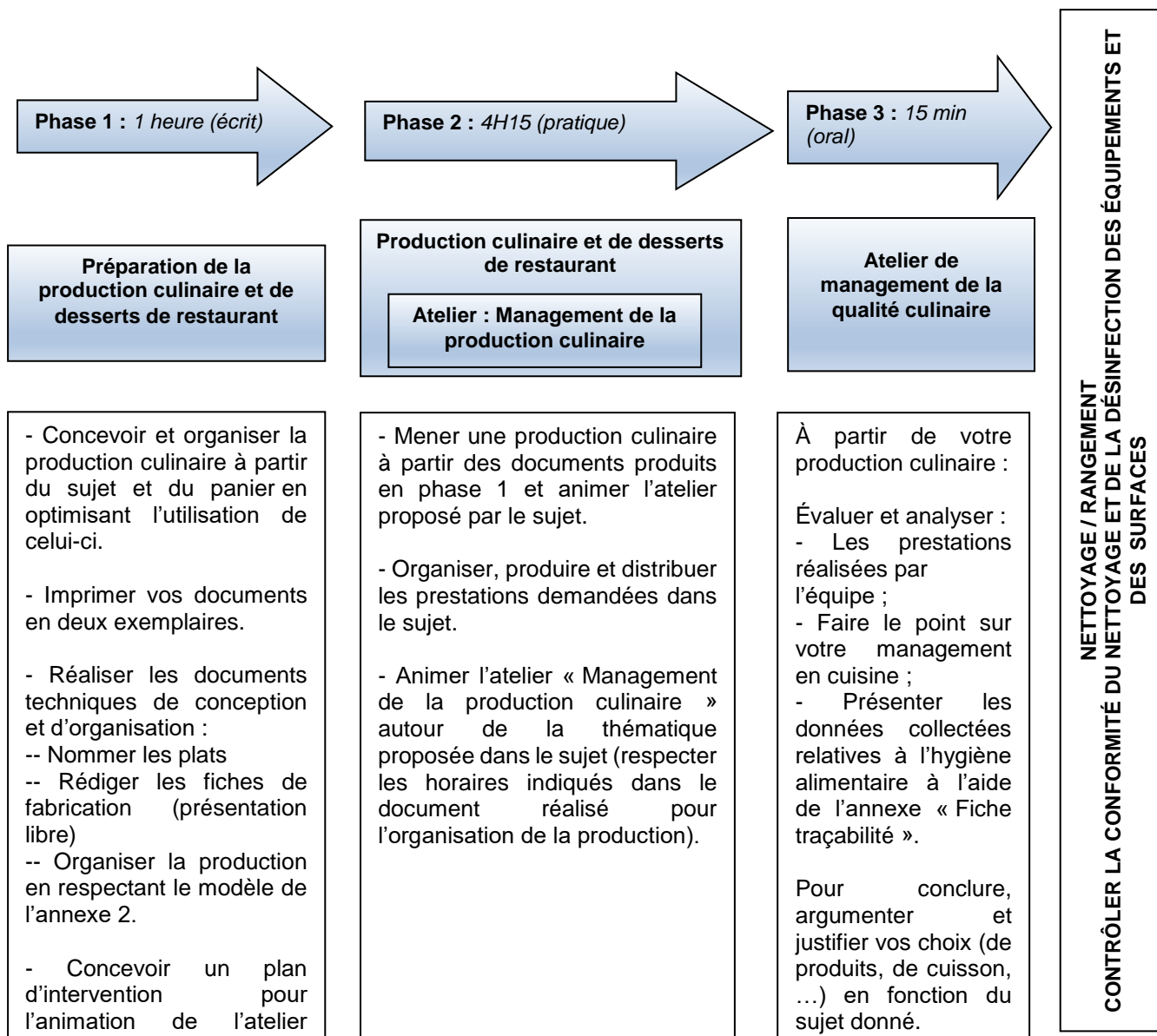
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**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.

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5 n°1	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	1 sur 7

L'épreuve de production de service en management d'unité de production culinaire comporte deux parties consécutives :

- Une première partie orale d'une durée de 30 minutes pour laquelle vous prendrez appui sur votre dossier de stage.
- Une deuxième partie pratique d'une durée de cinq heures trente organisée de la façon suivante :



Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5 n°1	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 7

# Sujet - La tarte Tropicézienne

## Caractéristiques de l'établissement :

- Restaurant bistronomique moderne avec une prestation salon de thé l'après-midi.
- Clientèle principalement saisonnière appréciant les pâtisseries créatives.
- Restaurant de 25 places en intérieur et 30 en terrasse.
- Ticket moyen du restaurant à 35 € TTC.
- Équipe composée de 2 cuisiniers et de 2 serveurs en contrat à durée indéterminée que des saisonniers et des stagiaires viennent renforcer durant la période estivale.

Vous êtes responsable des cuisines du restaurant « Marius », situé dans le centre-ville de Sanary-sur-Mer à proximité des plages et du port. Dans vos archives, vous retrouvez la recette d'une tarte Tropicézienne (voir annexe 1), réalisée en 1975 par le père de votre gérant, lui-même restaurateur à Sanary-sur-Mer.

## Travail à faire

1/ Après avoir réalisé le travail demandé en phase 1, concevoir avec vos commis durant la phase 2, les prestations suivantes :

- **1 pâtisserie traditionnelle au plat pour 4 couverts ;**
- **1 dessert à l'assiette revisité pour 4 couverts.**

L'atelier « Management de la production culinaire » consiste à l'aide d'une démonstration à former les commis sur le thème suivant : **La pâte à brioche, étapes de fabrication et critères de qualité**

2/ Animer cette séance en fonction des contraintes identifiables dans l'organisation proposée.

3/ Conclure pendant la phase 3 en :

- Analysant les prestations et les informations d'hygiène alimentaire collectées dans l'annexe ;
- Justifiant les choix effectués par rapport au contexte du sujet.

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauraton	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	3 sur 7

## Annexe 1 – Recette ancienne de « tarte façon tropézienne »

### Ma tarte façon tropézienne pour 4 à 6

#### Pâte

- 10 g de levure
- 125 g d'œuf
- 75 g de beurre
- 20 g de Sucre
- 40 g de lait
- 10 g d'eau de fleur d'oranger
- 250 g de Farine
- 4 g de sel

#### Avant d'enfourner

- 1 jaune
- 50 g de sucre en grains



#### La crème

- 0,5 L de lait
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 200 g de crème liquide

- Réaliser la pâte à brioche, la laisser pousser 1 heure, la rabattre la bouler, la laisser refroidir au réfrigérateur et l'abaisser dans un disque de 20 cm sur 1,5 cm d'épaisseur avant de la laisser à nouveau pousser et doubler de volume,
- Avant d'enfourner, dorer et saupoudrer de sucre en grains.
- Cuire à 200°C pendant 20 minutes,
- Réaliser une crème pâtissière, la laisser refroidir puis la mélanger délicatement avec la crème fouettée.
- Monter la tropézienne.

## Saint-Tropez : C'est quoi le secret du succès de la véritable tarte tropézienne ?

La recette de la tarte tropézienne est totalement confidentielle :

- La tarte tropézienne est en réalité une marque déposée, désignant une entreprise du Var.
- Les tartes sont produites à partir de la recette originelle, tenue secrète.

Nous sommes au milieu des années 1950. Roger Vadim tourne ce qui deviendra un film culte : « Et Dieu... créa la femme » dans un petit village encore inconnu du grand public nommé Saint-Tropez. L'histoire dit que sur le tournage, un boulanger-pâtissier d'origine polonaise et installé dans ce coin-ci du golfe, Alexandre Micka, fait livrer une tarte qu'il a créée, inspirée de la recette de sa grand-mère.

Brigitte Bardot, actrice sur ce tournage, tombe en amour pour cette pâtisserie, et suggère de la baptiser « La Tarte Tropézienne ». Le film sort, les foules affluent à Saint-Tropez, et avec elles le succès du dessert inventé par Alexandre Micka qui devient un classique de la pâtisserie française.

### Une recette secrète

Alexandre Micka a déposé la marque « tarte tropézienne » et la fameuse recette en 1973 avant de transmettre quelques années plus tard les rênes de sa petite entreprise, forte aujourd'hui d'une vingtaine de boutiques en France, à son ami Albert Dufrene. L'objet de toutes les convoitises et de toutes ces précautions est la « crème tropézienne », à laquelle est mélangée une crème au beurre. Cette crème est ensuite ajoutée à l'aide d'une poche à douille dans une brioche coupée en deux et recouverte de sucre.

### Diversifier la production

Pour diversifier la production, la pâtisserie a lancé il y a quelques années des déclinaisons de la tarte tropézienne, sous forme de miniature ou avec des goûts différents. L'activité de la pâtisserie étant aujourd'hui soumise au tourisme, avec un pic en saison, l'entreprise songe à s'étendre dans des lieux où l'aléa saisonnier n'existe pas, que ce soit dans de grandes villes françaises voire à l'étranger.

20 minutes.fr le 12/06/18

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	4 sur 7

## Annexe 2 – Organisation de la production À compléter par le candidat en phase 1

Dans ce tableau d'organisation, une ligne représente un quart d'heure.

HORAIRES	COMMIS 1	CANDIDAT	COMMIS 2
00h15			
00h30			
00h45	<b>Atelier : Management de la production culinaire</b> « La pâte à brioche, étapes de fabrication et critères de qualité »		
01h00			
01h15			
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45			
03h00			
03h15			
03h30			
03h45			
04h00			
04h15			
04h30	NETTOYAGE	DÉGUSTATION ANALYSE DE LA PRODUCTION	NETTOYAGE

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauraton	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	5 sur 7

**Annexe 3 - Fiche traçabilité****A compléter par le candidat en phase 2, à remettre au jury en phase 3.***Ce document doit être complété par le candidat à titre indicatif. Il doit être remis au jury en début de l'entretien final de la phase 3.*

<b>RÉCEPTION ET CONTRÔLE DES MATIÈRES PREMIÈRES (échantillonnage)</b>					
Produits	Contrôle des matières premières				Commentaires
	Emballage	Aspect visuel	DLC / DDM	T°C	
DOA					
DOV					
Surgelés					
Conserves					

<b>TEMPÉRATURES DES CHAMBRES FROIDES POSITIVES &amp; NÉGATIVES</b>					
	Début d'épreuve		Fin d'épreuve		Commentaires
CF +		°C		°C	
CF -		°C		°C	

<b>CYCLES DE REFROIDISSEMENT</b>					
Produits	Début du cycle de refroidissement rapide		Fin du cycle de refroidissement rapide		Temps
	Heure	T° C	Heure	T° C	

*La zone comprise entre + 63°C et + 10°C est reconnue comme particulièrement critique.*

<b>REMARQUES ÉVENTUELLES</b>	

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauración	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	6 sur 7

