

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.

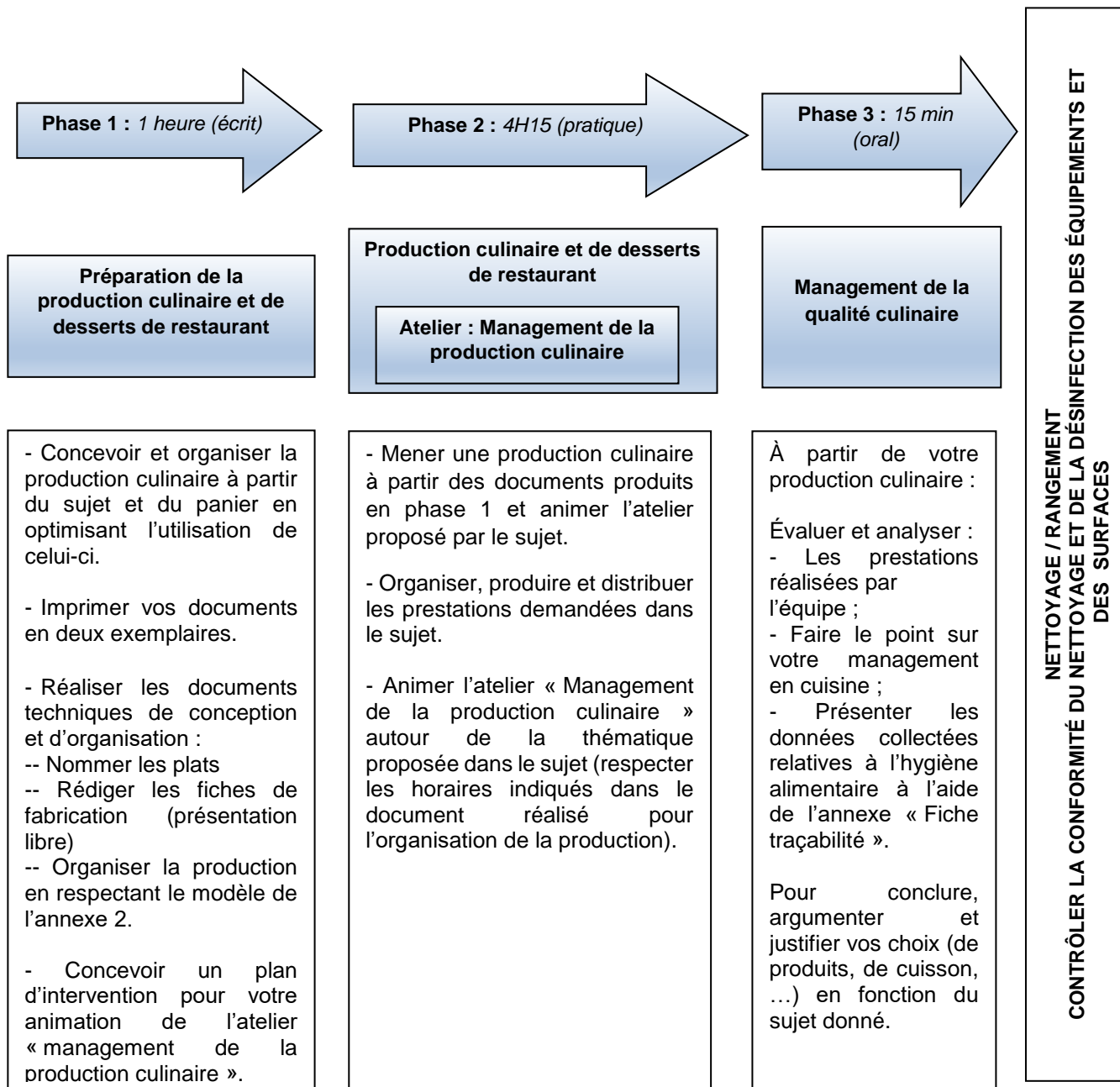
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**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°2	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-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5 n°2	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 7

# Sujet - Réflexion culinaire autour de la volaille

Vous êtes l'adjoint du responsable des cuisines de l'hôtel - restaurant « *Les vagues \*\*\*\** » situé dans la ville de Cabourg en Normandie.

## Caractéristiques de l'établissement :

- Hôtel saisonnier de 112 chambres.
- Restaurant semi-gastronomique de 80 places ouvert le midi et soir, 7/7 jours.
- Ticket moyen du restaurant à 51 € TTC.
- Une cafétéria pour le personnel de 40 couverts/service en moyenne.

Vous recevez cette promotion de la part de votre fournisseur de volaille et décidez de réaliser deux nouvelles recettes, l'une pour votre restaurant gastronomique, l'autre pour la cafétéria du personnel.

**Jusqu'à -25 % // Petits prix !**

**Giga promotion sur l'ensemble de notre volaille :**

- Poulet PAC Label rouge à 5,90 € le kg (La pièce d'environ 1,2 kg)
- Cuisse de poulet standard à 2,60 € le kg
- Suprême de poulet standard à 10,41 € le kg
- Blanc de poulet standard à 9 € le kg

*Le coq, grossiste en poulet fermier et volaille depuis 1922*



## Travail à faire

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

- **Un plat chaud pour le restaurant semi-gastronomique dressé sur 4 assiettes ;**
- **Un plat chaud pour la cafétéria du personnel dressé sur 4 assiettes.**

L'atelier « Management de la production culinaire » consiste, à l'aide d'une démonstration, à former les commis sur le thème suivant : **Rendement lors de la découpe de la volaille.**

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 par rapport au contexte du sujet.

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5 n°2	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	3 sur 7

## **Annexe 1 - Antoine Westermann : « Un bon poulet rôti a vécu heureux »**

Antoine WESTERMANN. « Il s'agit d'une volaille de Challans élevée pendant 100 jours. Je me fournis auprès de quatre éleveurs qui se relaient : Yvon Riotteau, Didier Merceron, Robin & Cercleron et Franck Jaegi.

### **Comment sélectionnez-vous vos éleveurs ?**

Je me rends sur place, je les rencontre et je goûte ! Le contact avec l'éleveur est fondamental. J'en choisis qui travaillent en plein champ. Les volailles gambadent en extérieur, mangent ce qu'elles trouvent. Leur alimentation est complétée par des céréales, souvent bio, et la plupart du temps produites par la ferme elle-même.

### **Le bio est-il important pour vous ?**

On trouve de tout dans le bio. Si je peux avoir une volaille nourrie en bio, bien sûr, je préfère. Mais l'essentiel est de choisir une ferme qui travaille dans les règles de l'art.

### **Pourquoi choisir des volailles 100 jours ?**

D'abord pour le goût. La chair est plus ferme, plus goûteuse avec des bêtes plus âgées. Il faut leur laisser le temps de grandir. Mais aussi par respect pour l'animal. Un poulet qui a vécu heureux sera meilleur dans l'assiette. A contrario d'animaux qui ont souffert, enfermés et transportés dans des conditions affreuses.

### **Quelle est votre recette ?**

Les poulets sont d'abord pochés dans un bouillon de volaille, ce qui rend la chair moelleuse. Puis les bêtes sont rôties entières à la broche au moment de la commande. C'est ce qui garantit le croustillant. Cela prend 30 à 40 minutes selon les races : le temps que le client déguste une entrée. Pour une personne, nous servons un quart de poulet, en laissant le choix de l'aile ou de la cuisse.

### **Et le jus ?**

C'est à la fois le plus simple et le plus compliqué ! Le jus doit être brun, bien corsé et un peu gras. Tout se joue dans le choix du moment précis où on le recueille au fond de la rôtissoire après l'avoir déglacé avec un verre d'eau pour récupérer les sucs. Si on le fait trop tôt, le jus est blanc, laiteux et pas assez goûteux.

### **Vous proposez plusieurs accompagnements mais pas de purée. Pourquoi ?**

Je le préfère avec des frites ! Nous utilisons différentes variétés de pommes de terre selon les saisons. Elles sont soit blanchies dans l'eau bouillante puis frites dans deux bains d'huile, soit directement frites dans deux bains d'huile. Nous proposons aussi un gratin de macaronis au parmesan, avec une réduction de crème et une fricassée de légumes de saison. Et toujours une belle salade bien assaisonnée avec un bon vinaigre de vin, du jus de citron et de l'huile d'olive ou de noisette.

### **Quel est l'accord parfait ?**

En bon Alsacien, je répondrais un joli blanc comme le riesling. Mais un bordeaux ou un bourgogne pas trop lourd, qui reste sur la fraîcheur, marche aussi très bien.

### **En quoi consiste le « Tour de France des belles volailles » que vous organisez jusqu'en mars 2019 au Coq Rico ?**

Chaque mois, je présente aux clients une variété de volaille d'exception issue de nos régions. L'idée est de faire comprendre qu'il y a un terroir qui donne du goût à la bête. Parce que la volaille de Challans ça va, mais un Coucou de Rennes ou une Géline de Touraine, c'est encore mieux !

### **Avez-vous des conseils pour réussir son poulet rôti à la maison ?**

Il doit être bien vidé et préparé, puis porté à ébullition dans un bouillon, pendant environ 30 minutes, mais sans bouillir. Une fois poché, le poulet peut être mis à la broche de suite, ou conservé une ou deux nuits au frigo avant de le rôtir. Cela n'altère pas le goût.

*Le Figaro le 14/11/2018*

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5 n°2	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.

<b>HORAIRES</b>	<b>COMMIS 1</b>	<b>CANDIDAT</b>	<b>COMMIS 2</b>
00h15			
00h30			
00h45	Atelier : Management de la production culinaire « Rendement lors de la découpe de la volaille »		
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-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5 n°2	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique		Page 5 sur 7

**Annexe 3 – Fiche de traçabilité**

**À compléter par le candidat en phase 2,  
à remettre au jury en phase 3**

*Ce document doit être complété par le candidat. 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-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet U5 n°2	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	6 sur 7

## Annexe 4 – Denrées à disposition du candidat

Les produits indiqués en gras devront être obligatoirement utilisés										
Matières d'œuvres	Unité	Quantité	Coût unitaire HT	Coût matière		Matières d'œuvres	Unité	Quantité	Coût unitaire HT	Coût matière
<b>BOUCHERIE</b>						<b>Pomme Golden</b>	<b>Kg</b>	<b>0,100</b>	1,00	0,10
Crépine	kg	0,100	4,80	0,48		Radis	Botte	0,125	1,21	0,15
Poitrine fumée tranchée	kg	0,050	8,28	0,41		Thym frais	Botte	0,3	0,85	0,21
<b>VOLAILLE</b>						<b>ÉPICERIE</b>				
<b>Cuisse de poulet standard (2 pces)</b>	kg	0,400	2,60	1,04		Chapelure blanche	kg	0,050	1,99	0,10
<b>Suprême de poulet standard (2 pces)</b>	kg	0,600	10,41	6,25		Champignon appertisé	Bt 4/4	0,500	6,40	3,20
<b>Blanc de poulet standard</b>	kg	0,250	9,00	2,25		Clous de girofle	kg	0,010	4,92	0,05
<b>Poulet 4/4 Fermier LR (1,4 kg)</b>	kg	1	5,90	8,26		Concentré de tomate	kg	0,020	2,68	0,05
						Curry	kg	0,010	4,13	0,04
<b>CRÉMERIE</b>						Farine	kg	0,100	0,59	0,06
Beurre	kg	0,250	6,40	1,60		Fond blanc de volaille	kg	0,040	13,18	0,53
Crème	L	0,50	5,50	2,75		Huile d'arachide	L	0,05	1,57	0,08
Parmesan	kg	0,050	12,42	0,62		Huile d'olive	L	0,05	5,50	0,28
						Lait de noix de coco	L	0,10	1,90	0,19
<b>LÉGUMERIE / FRUITERIE</b>						Pignon de pin	kg	0,015	18,77	0,28
Ail	kg	0,010	3,98	0,04		Raisin sec blond	kg	0,020	5,39	0,11
<b>Artichaut poivrade</b>	Pce	4	0,40	1,60		Riz long	kg	0,200	4,69	0,94
<b>Banane</b>	kg	0,100	1,71	0,17		Riz rond	kg	0,20	1,37	0,27
Basilic	Botte	0,3	1,42	0,36		Vinaigre de xérès	L	0,05	3,43	0,17
Betterave chiogga	kg	0,100	1,56	0,16						
Betterave rouge crue	kg	0,200	1,28	0,26		<b>SURGELÉS</b>				
Carotte fane	kg	0,200	2,39	0,48		Artichaut Fonds	kg	0,200	5,35	1,07
Cerfeuil	Botte	0,3	1,42	0,36		<b>Carotte rondelle</b>	kg	0,200	0,63	0,13
Citron	kg	0,100	1,21	0,12		<b>Oignon émincé</b>	kg	0,200	1,02	0,20
Échalote	kg	0,100	3,40	0,34						
Navet fane	kg	0,200	2,21	0,44						
Oignon	kg	0,200	0,71	0,14						
Pomme de terre Agria	kg	0,200	1,30	0,26						
<b>Chacun des ingrédients sera pesé séparément et mis à disposition sur votre poste de travail</b>										

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