

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 n°2
.../.../....
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.

Attention :

- il devra être intégralement remis aux examinateurs à l'issue des 3 heures.
- le numéro du sujet devra être reporté sur la copie de sciences.

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2020 n°2	...	1 sur 8

- SUJET N°2 – .././.... – 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.

LES ALÉAS DU SERVICE

« MOOVE HÔTEL » est un hôtel restaurant 4 étoiles de 90 chambres situé en centre-ville de Nantes. Il vient d'être rénové et restructuré, tout en gardant une âme traditionnelle et les valeurs qui ont fait sa réputation.

Le restaurant du « Moove Hôtel » se nomme « Le Vintage ». Il offre une carte composée des grands classiques ayant fait le succès de la restauration, comme les flambages et les découpages réalisés en salle.

À la réouverture de cet établissement, quelques dysfonctionnements ont été constatés, particulièrement au restaurant et au service des étages.

La direction de l'hôtel envisage donc de trouver des solutions afin de pallier ces problèmes.



Moove
HOTEL

Documents disponibles :

Annexe 1 – Ingrédients utilisés lors de la préparation de la pâte à crêpes

Annexe 2 – mécanisme de l'allergie

Annexe 3 – Les cinq sens et les récepteurs sensoriels

Annexe 4 – Fiche établissement

Annexe 5 – Fiche technique des crêpes flambées

Annexe 6 – Fiche produit Crémant de Loire brut

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2020 n°2	...	2 sur 8

ÉPREUVE DE STS – PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

Vous disposez d'une heure pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. En fin d'heure, votre copie sera ramassée et vous ne pourrez plus y avoir accès.

Vous reporterez le numéro du sujet en haut à droite de la copie.

Le flambage des crêpes en salle est très apprécié par la clientèle. Sa mise en œuvre nécessite le respect des règles d'hygiène et de sécurité de la part du personnel de salle. Bien qu'appréciée, la crêpe est une source non négligeable d'allergènes. La réglementation oblige le professionnel à informer sa clientèle de la présence d'allergènes. L'annexe 1 présente les aliments utilisés dans la préparation de la pâte à crêpe.

1. Identifier les aliments sources d'allergènes.
2. Proposer deux moyens d'information accessibles à la clientèle concernant les allergènes.

Le mécanisme de l'allergie est schématisé dans l'annexe 2.

3. Expliquer le mécanisme de l'allergie.

Un client informe le serveur qu'il souffre d'une intolérance au lactose.

4. Argumenter sur les différences physiologiques qui existent entre allergie et intolérance.

La pâte à crêpes, recette préparée à base d'œufs coquille, peut aussi être source de micro-organismes pathogènes tels que les salmonelles.

5. En utilisant la méthode des 5 M, à 3 origines possibles de cette contamination, associer une mesure préventive.

De par son caractère « spectaculaire », la réalisation de la crêpe flambée devant le client éveille ses sens. L'annexe 3 présente les mécanismes de la perception sensorielle.

6. Schématiser le mécanisme général de la perception sensorielle.
7. Indiquer les sens sollicités chez les clients en les associant à leurs stimuli lors de la préparation de la crêpe flambée.
8. Présenter le risque auquel est exposé le professionnel lors de la préparation de la crêpe flambée devant le client ainsi que trois mesures de prévention associées.

Barème :

1 : 1 point	5 : 3 points
2 : 1 point	6 : 2 points
3 : 4 points	7 : 4 points
4 : 2 points	8 : 3 points

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2020 n°2	...	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
------------------------------------	--------------------

A la suite des mécontentements de certains clients concernant le service des desserts flambés, vous réfléchissez à la mise au point de cette prestation au restaurant afin de limiter les risques et les délais d'attente.

- 1.1 Préciser les principaux aléas de service qui peuvent influencer sur le temps de réalisation et de service des crêpes flambées.
- 1.2 Réaliser à partir des produits, des matériels mis à votre disposition et en vous aidant éventuellement de la fiche technique fournie, devant le jury des crêpes flambées pour une personne. Justifier la démarche.
- 1.3 Repérer et analyser les risques liés à la production des desserts flambés en salle autant au niveau du personnel que de la clientèle.

Atelier 2 – Délogement d'un client	Durée : 30 minutes
---	--------------------

La direction de l'hôtel doit souvent faire face à des aléas techniques. Des malfaçons lors de la rénovation de l'hôtel ont occasionné une fuite d'eau, ce qui a contraint l'établissement à fermer une chambre de catégorie supérieure.

L'hôtel étant complet, vous êtes chargé(e) de prévoir le délogement externe du/de la client(e) concerné(e) (monsieur ou madame Valmont chambre 102).

- 2.1 Préciser les conséquences des aléas techniques non maîtrisés en hôtellerie.
- 2.2 Rechercher, à l'aide de l'outil informatique, un hôtel susceptible d'accueillir votre client en délogement. À l'issue de cette recherche, justifier les choix.
- 2.3 Présenter, sous forme de jeu de rôle, à monsieur ou madame Valmont l'organisation que vous proposez pour son délogement.

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2020 n°2	...	4 sur 8

Atelier 3 – Promotion d'un vin effervescent

Durée : 30 minutes

A la suite d'une erreur de commande, votre stock de Crémant de Loire brut est trop important. Afin de l'écouler, vous réfléchissez à des actions qui pourraient vous permettre d'encourager les ventes de ce vin.

- 3.1** Proposer des actions commerciales adaptées pour dynamiser la vente de ce produit.
- 3.2** Préparer, à l'aide des éléments fournis, un stand pour présenter et mettre en valeur votre produit dans la salle de restaurant. Expliquer vos choix, et exposer des pistes d'amélioration.
- 3.3** Réaliser l'ouverture et le service du Crémant de Loire pour un client qui a été intéressé par votre stand et qui a choisi de déguster ce vin.

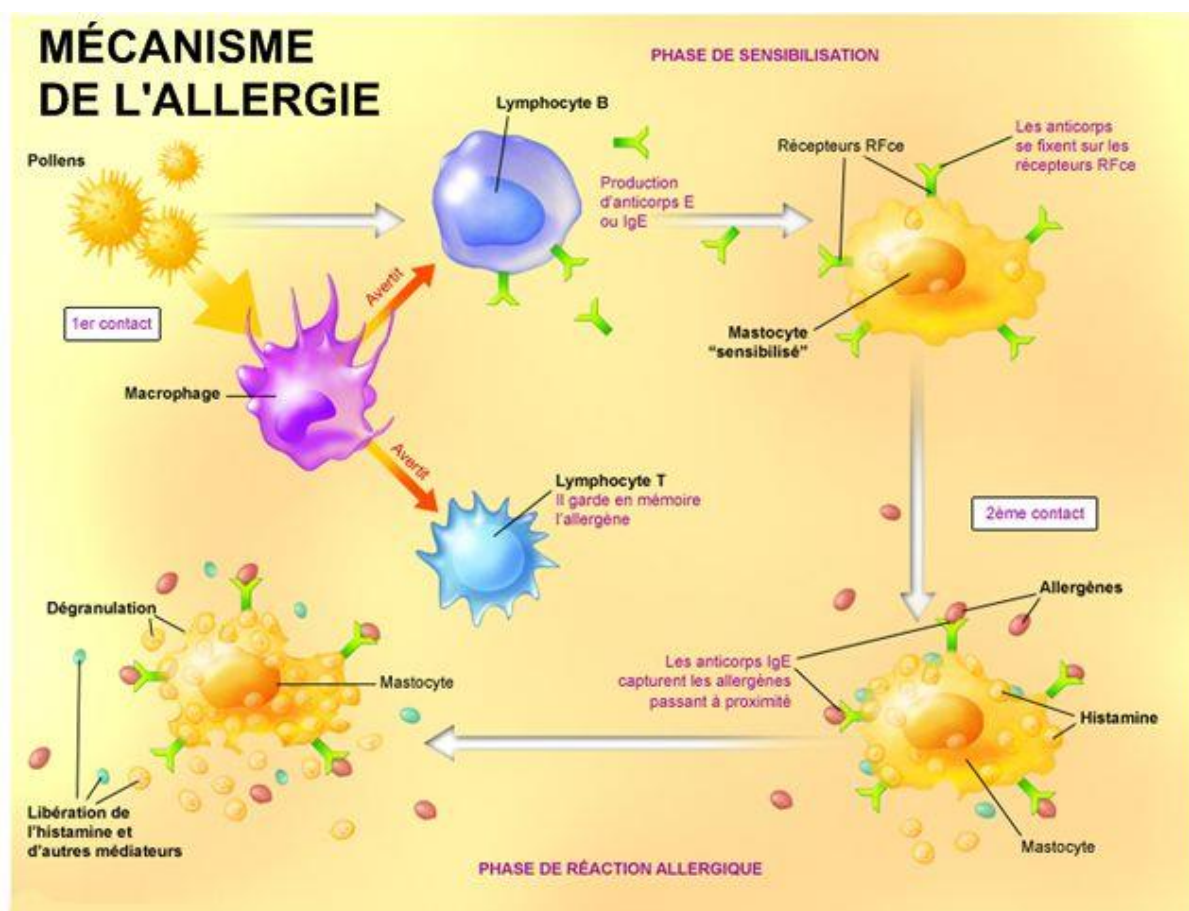
SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2020 n°2	...	5 sur 8

Annexe 1 - Ingrédients utilisés lors de la préparation de la pâte à crêpes

Pour environ 30 crêpes :

- 600 g de farine
- 6 œufs
- 100 g de sucre
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 150 cl de lait
- 10 cl de rhum

Annexe 2 – mécanisme de l'allergie



Disponible sur docteur-gerardbouvier.fr
Consulté le 10/10/2019

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2020 n°2	...	6 sur 8

Annexe 3 - Les cinq sens et les récepteurs sensoriels

Les récepteurs sensoriels permettent à l'organisme d'être informé sur l'état de son environnement. Ils réagissent donc à ce que l'on nomme un stimulus, soit les changements qui se produisent dans l'environnement et qui sont perceptibles par un récepteur sensoriel.

Le circuit sensitif parcouru par l'influx nerveux est toujours le même, peu importe le stimulus qui sera à l'origine de celui-ci. Tout commence par le stimulus qui sera capté par un récepteur sensoriel. Une transformation se produit afin de changer le stimulus en influx nerveux. Par la suite, l'influx parcourt un conducteur (un neurone sensitif par exemple) jusqu'au cerveau, lieu où l'influx sera analysé.

Les récepteurs sensoriels se retrouvent dispersés dans tout le corps afin d'intercepter les messages de l'environnement (stimuli), qu'ils soient mécaniques, chimiques, lumineux ou thermiques. On les retrouve principalement dans les organes des sens.

Disponible sur essc-sciences.weebly.com

Annexe 4 – Fiche établissement

L'hôtel restaurant « Moove Hotel »

18, avenue d'Alsace

44000 NANTES

Tel : 02.73.90.55.14

www.moovehotel.com

- 55 chambres standards de 20 m² pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes à partir de 100 euros la nuit
- 25 chambres supérieures de 25 m² pour 5 personnes à partir de 150 euros la nuit
- 10 suites de 40 m² ou plus pour 2 à 6 personnes à partir de 250 euros la nuit
- Toutes les chambres sont équipées d'un mini-bar, d'un coffre-fort et de la climatisation.

Services de l'hôtel

- Espace de stockage de matériel en dépôt : porte vélos, vélos, poussettes
- Une piscine intérieure ouverte toute l'année
- Restaurant de type brasserie avec un prix moyen couvert de 30 euros
- Carte de room-service disponible hors des horaires d'ouverture du restaurant
- Le wifi est disponible dans l'ensemble de l'établissement

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
	Sujet publié en 2020 n°2	...	7 sur 8

Annexe 5 - Fiche technique des crêpes flambées

MATÉRIEL	INGRÉDIENTS POUR UNE PERSONNE
<ul style="list-style-type: none">- 1 réchaud- 1 poêle bi-métal- 1 pince- 1 couteau entremets- 1 assiette à pain- 1 saupoudreuse- 3 verres	<ul style="list-style-type: none">- 3 crêpes- 12 cl de jus d'orange :- 2 cl de Grand Marnier cordon rouge- 2 cl de Cognac- 10 g de beurre- 1/2 citron- caramel liquide (quantité au choix)
MÉTHODE DE PRÉPARATION	
<ol style="list-style-type: none">1- Allumer le réchaud, saupoudrer le fond de la poêle de sucre en poudre, presser le citron sur tout le fond de la poêle, laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel ou verser le caramel liquide dans le fond de la poêle.2- Ajouter le beurre (facultatif) et verser le jus d'orange puis le Grand Marnier.3- Enrober les crêpes une à une dans le mélange jus d'orange/caramel, les plier en quatre et les ranger sur le bord de la poêle.4- Répartir les crêpes dans la poêle et flamber au cognac.5- Saupoudrer de sucre pendant le flambage (facultatif).6- Dresser les crêpes dans l'assiette à entremets.	

Annexe 6 - Fiche produit Crémant de Loire brut

Assemblage de vins blancs :

70 % de Chenin et 30 % de Chardonnay cultivés sur des sols argilo-calcaires.

Vinification :

Première fermentation en cuve sous contrôle de température. La fermentation dure environ 3 semaines.

La 2^{ème} fermentation naturelle est appelée « prise de mousse ». Le gaz ainsi produit se mélange au vin et se transforme en fines bulles.

Les bouteilles capsulées provisoirement sont couchées sur lattes pour une durée de 24 mois. C'est au cours de cette phase que se produit l'effervescence du Crémant de Loire.

Dégustation :

Il se caractérise par la finesse des bulles, l'élégance et la complexité des arômes de fruits blancs tel que la poire.

Style et température de service :

C'est un vin de fête et de convivialité, il est parfait à tout moment de la journée, ainsi qu'à l'apéritif, au dessert ou tout au long d'un repas.

Accompagnements suggérés : petits fours salés ou sucrés, gâteaux de fête, ...

Servir frais entre 6 et 8°C.

SESSION 2020	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	7
Sujet publié en 2020 n°2		...	8 sur 8