

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	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 2 pages d'annexes.

Attention : les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, hébergement) sur des copies séparées et anonymées.

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 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
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
Hébergement	30 minutes	0,5

« Hôtel La Cigogne **** »

Depuis sa réouverture en octobre 2014, l'hôtel « La Cigogne » situé dans le quartier historique de « La Petite France » à Strasbourg monte en puissance. Deux ans de travaux revisitant les traditions alsaciennes dans une alliance de tradition et de modernité, se sont avérés nécessaires pour la rénovation de cet hôtel de caractère.

Ces transformations ont permis à l'établissement d'atteindre le niveau d'exigence de la chaîne volontaire « Executive Hotels » et d'y adhérer.

L'établissement, proche de toutes commodités et, entouré de maisons à colombages a réussi à se positionner rapidement sur le marché de Strasbourg en se démarquant de la concurrence.

L'hôtel accueille toute l'année une clientèle d'affaires, des groupes, des touristes individuels et quelques parlementaires européens ou artistes en tournée dans la capitale alsacienne.

Monsieur WERNER, directeur de l'hôtel, vous a recruté-e en qualité d'assistant-e de direction. Vous êtes chargé-e de mener à bien les actions suivantes :

- **restauration** : promouvoir la vente des vins au verre ;
- **génie culinaire** : améliorer la prestation banqueting ;
- **hébergement** : développer le segment « femmes d'affaires ».

Annexe 1	Fiche signalétique de l'établissement		Page 6
Annexe 2	Article de presse « 97 % des restaurants proposent du vin au verre »	Restauration	Page 7

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
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
Hébergement	30 minutes	0,5

1. RESTAURATION

(20 points)

Afin de préparer la prochaine saison, monsieur WERNER vous charge d'améliorer les prestations offertes dans son établissement. Il envisage de mettre en place la vente de vin au verre.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 Après lecture du document de l'annexe 2 et, en vous appuyant sur votre expérience personnelle, rédiger à l'attention de votre directeur, une note dans laquelle vous développez vos arguments pour la mise en place de la vente de vin au verre. Préciser également les contraintes à prendre en compte (20 lignes maximum).
- 1.2 Décrire et justifier les actions nécessaires à l'approvisionnement et à la mise en place de cette pratique dans votre établissement pour vous assurer de maîtriser le ratio coût matières.
- 1.3 Pour quatre régions viticoles françaises, proposer une appellation de vin à vendre au verre. Indiquer un accord mets/vins argumenté pour chacun de ces produits.

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
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
Hébergement	30 minutes	0,5

2. GÉNIE CULINAIRE

(20 points)

À la suite d'un diagnostic qualité effectué en interne, monsieur WERNER constate quelques points à améliorer :

- les frais de personnel liés aux prestations banquet engendrent des coûts trop importants par rapport aux standards de la chaîne « Executive Hôtel » ;
- les menus des banquets sont jugés trop caloriques par la clientèle d'affaires.

En tant qu'assistant(e) du directeur, vous êtes chargé(e) des missions suivantes :

- former le personnel de production à la cuisine équilibrée ;
- concevoir, en collaboration avec le chef de cuisine, une offre de cuisine équilibrée mettant en valeur quelques produits d'Alsace ;
- optimiser la production et l'envoi des banquets grâce au procédé de la régénération sur assiette.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 Présenter, à destination du personnel, les principes de production de la cuisine allégée permettant de construire une offre de cuisine équilibrée. Vous vous appuyerez sur la méthode des 5 M.
- 2.2 Rédiger un menu équilibré composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert en privilégiant les produits locaux. Argumenter les propositions par un descriptif culinaire.
- 2.3 Décrire le principe de la régénération sur assiette. Présenter quatre avantages et quatre précautions liés à ce procédé.

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
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
Hébergement	30 minutes	0,5

3. HÉBERGEMENT

(10 points)

La chaîne volontaire « Executive Hotels » a programmé au quatrième trimestre 2015 une campagne publicitaire visant à développer la clientèle « femmes d'affaires ».

Souhaitant profiter des retombées de cette action commerciale, la direction de l'hôtel « La Cigogne » vous charge de réfléchir aux moyens à mettre en œuvre afin de satisfaire les attentes de cette clientèle.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 Dresser l'inventaire des produits et des services existants dans l'hôtel qui sont susceptibles de répondre aux besoins de la clientèle « femmes d'affaires ».
- 3.2 Proposer une offre complémentaire suffisamment diversifiée concernant les produits ou aménagements possibles dans la chambre.
- 3.3 Élaborer une charte de qualité « accueil de la femme d'affaires » destinée au personnel de réception. Les services proposés et attitudes permettront de structurer cette charte.

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
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
Hébergement	30 minutes	0,5

Annexe 1 - FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

HÔTEL « LA CIGOGNE** »**

Membre de la chaîne volontaire « Executive Hotels »

7, rue Modigliani

67070 Strasbourg-France

Tél +33(0)3. 88 60 95 24 Fax +33(0)3. 88 60 95 25

Email : hotel.lacigogne@wanadoo.com

Web : <http://www.lacigogne-strasbourg.com>

L'HÔTEL

86 chambres sur 4 niveaux

- * 30 chambres à grand lit ;
- * 40 chambres à 2 lits ;
- * 10 junior suites ;
- * 3 suites ;
- * 3 chambres pour personnes à mobilité réduite.

Équipement des chambres :

- * télévision par satellite/câble ;
- * films payants ;
- * ligne haut débit pour vos connections ;
- * air conditionné ;
- * coffre-fort ;
- * mini-bar ;
- * salle de bain équipée de baignoire, miroir grossissant et sèche-cheveux.

LA RESTAURATION

Le restaurant "Pain et Sel" possède une salle d'une capacité de 80 places et un jardin d'hiver de 30 places. Le chef propose une carte inventive revisitant les grands classiques de l'Alsace, avec des produits soigneusement sélectionnés dans la région.

LE BAR

Le bar "Le Parnasse" est un espace cosy et convivial pour partager un verre, un repas rapide, ou profiter d'une soirée jazz. Une vente à emporter réserve aux clients un grand choix parmi une sélection de snacks et de boissons.

Horaires d'ouverture : 11 h 00 - 02 h 00.

L'hôtel « La Cigogne » possède une structure modulable de 650 m² en 8 salons et peut accueillir des événements tels que réunions, séminaires, repas de 10 à 450 personnes.

LES PRESTATIONS

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * wifi internet dans l'hôtel ; * boutique cadeaux/presse ; * nettoyage à sec/repassage ; * espace SPA/ piscine ; | <ul style="list-style-type: none"> * bagagiste ; * garde d'enfant sur demande ; * parking privé ; * accès handicapé. |
|---|--|

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	6/7

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

Annexe 2

97% des restaurants proposent du vin au verre

À l'occasion du lancement du premier Winelab (salon de présentation des vins) qui s'est tenu Lundi 2 juin à Paris au Carreau du Temple, les organisateurs et leurs équipes dévoilent des données sur le vin au verre au restaurant

Le vin au verre* répond à l'envie des clients de découvrir de nouveaux vins tout en maîtrisant leur budget et leur consommation. Aujourd'hui en France, 97 % des restaurants proposent du vin au verre. Alors que les commandes de vins sont globalement en retrait dans la restauration, la vente de vin au verre augmente (+ 39 % en 2013) avec en moyenne, 5 références à un prix moyen de 3,8 € TTC. En volume, le verre représente désormais 20 % des ventes (la bouteille 42 % et le pichet 26 %). Le rosé est la couleur la plus vendue au verre en été : 48 % contre seulement 11 % en hiver.

L'entrée de nouveaux vins dans les cartes des restaurants est liée au succès du service du vin au verre. Si les vins de Bordeaux, Provence, Vallée du Rhône et Bourgogne restent les plus recherchés, les cartes des vins se sont dotées d'un plus grand choix et d'une plus grande diversité de régions avec en moyenne 8 vignobles différents.

En l'espace de 5 ans, des vins se sont progressivement imposés et ont augmenté leur présence sur les cartes, dont des vins de pays de cépage/IGP (dont IGP Pays d'Oc, + 26,5 %), Bourgogne (dont Chablis, Mâcon...+ 15,9 %), Sud-Ouest hors Bordeaux (dont Bergerac, Cahors... + 12,6 %), Vallée du Rhône (dont Ventoux, Luberon, Nîmes...+ 12,5 %), Provence, + 9,1 %), mais aussi, des vins étrangers (+ 7,3 %). En tête de classement des vins présents à la carte (tous contenant, millésimes et couleurs confondus) s'affichent : les vins de Bordeaux (75,2 %), Provence (70,3 %), Vallée du Rhône (68,7 %) et Bourgogne (63,1 %).

À noter également la progression du nombre de vins issus de l'agriculture biologique dans les cartes de vins. En 2013, 48 % des établissements de restaurations à table ont proposé des vins « bio » contre 37 % en 2011. Aujourd'hui, les restaurants proposent en moyenne 39 références de vin différentes avec de nouvelles origines (32 en 2009) et laissent de la place à la diversité et aux curiosités gustatives.

Un critère de choix : l'accord mets & vins

Selon une récente enquête réalisée par Bettane+Desseauve** à l'occasion du Winelab, le salon du vin qui s'est tenu à Paris le 2 juin 2014 au Carreau du Temple, 56,9 % des personnes sondées considèrent que la carte des vins est un critère important dans le choix d'un restaurant.

Si les amateurs de vins interrogés déclarent être principalement influencés par le descriptif des vins sur la carte (58,8 %) et par les conseils du serveur ou « la sélection du mois » (27,7 %), ils choisissent avant tout leur vin en fonction des accords mets & vins (42,18 %) et du prix (26,83 %) avant la région, le domaine ou la couleur. Le « Rouge » est toujours la couleur la plus vendue.

Enfin, pour optimiser les accords mets & vins, 62,4 % des sondés déclarent qu'ils préfèrent consommer plusieurs vins différents au restaurant au cours du même repas (un plat = un verre).

Sources :

* Résultats GRANDE ÉTUDE NATIONALE CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS : « Le vin en CHR Français et plus précisément dans la Restauration Service à Table » sur la base de 6 031 réponses réalisée de août à novembre 2013 auprès de 175 000 Cafés-Hôtels-Restaurants correspondant au marché global des CHR français. Grande Nationale CHR / RAT 2013. CNIV cofinancé par FranceAgriMer

** Sondage national Bettane+Desseauve via Monkey Survey « le vin et vous au restaurant » auprès d'un échantillonnage de 1 474 amateurs du vin en avril 2014

D'après L'Hôtellerie Restauration
lundi 2 juin 2014

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	7/7