

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 6 pages numérotées dont 1 page d'annexe.

Attention :

Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, hébergement) sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat.

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 2016	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
16NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	1/6

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

« CHALLENGE GOLF EUROPE »

Depuis 75 ans, le « Challenge Golf Europe » s'est installé dans le panorama des grands évènements internationaux et s'inscrit comme la première compétition de golf par équipes au monde. Organisé tous les deux ans, en alternance sur les territoires américain et européen, le « Challenge Golf Europe » jouit du plus grand prestige.

Véritable vitrine du golf français, le GOLF NATIONAL de Saint-Quentin-en-Yvelines, qui a ouvert ses portes en 1990 et a été rénové en 2012 (fiche signalétique en Annexe 1), accueillera le « Challenge Golf Europe-USA » en septembre 2016.

Le programme de la compétition s'étale sur une semaine mais l'épreuve elle-même se déroule sur 3 jours, du vendredi au dimanche. Les matchs opposent des équipes de 12 golfeurs américains et européens. Même si l'Europe est représentée dans sa globalité, la majorité des joueurs européens est sélectionnée parmi les équipes anglaises, françaises et scandinaves.

En tant qu'assistant de direction du GOLF NATIONAL, vous êtes chargé(e) de présenter un dossier dans les domaines suivants :

- Restauration : organisation d'un brunch adapté aux attentes des organisateurs.
- Génie culinaire : cuisine allégée et systèmes de production.
- Hébergement : organisation du séjour des participants.

Fiche signalétique de l'établissement	Annexe 1	Page 6
---------------------------------------	----------	--------

Session 2016	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
16NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	2/6

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)

À la demande des organisateurs du « Challenge Golf Europe », votre directeur vous sollicite afin de travailler sur la mise en place d'une offre de restauration adaptée aux exigences de la compétition.

Les contraintes horaires des participants pour le service du midi vous imposant des horaires élargis, vous décidez de mettre en place une prestation de type « Brunch ».

Le nombre des compétiteurs se situe entre 160 et 200 à chaque service. Les organisateurs souhaitent qu'on propose une prestation leur permettant de découvrir les produits traditionnels français tout en respectant les habitudes alimentaires des compétiteurs et les contraintes liées à un régime sportif.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 Rédiger une note d'une vingtaine de lignes à l'attention de votre directeur lui permettant de comprendre l'organisation horaire, matérielle et humaine que vous souhaitez mettre en place.
- 1.2 Déterminer les postes et les effectifs de la brigade nécessaires au service de cette prestation. Justifier votre réponse.
- 1.3 Proposer, de façon structurée, les mets et les boissons qui constitueront ce brunch en vous assurant qu'ils sont adaptés aux attentes de votre clientèle.

Session 2016	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
16NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	3/6

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)

Les organisateurs vous demandent une proposition de prestations variées durant cette semaine de compétition. Les journées seront dédiées à la découverte du patrimoine gastronomique français à travers ses produits phares.

- Du lundi au jeudi : le homard, la volaille, le foie gras et le bar de ligne.
- Le vendredi : mise en œuvre d'une production culinaire allégée.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1** Une des journées découvertes sera consacrée à la « Volaille de Bresse ». Proposer trois appellations (amuse bouche, entrée, plat principal) à base du produit de référence. Expliquer vos propositions en mettant en évidence les principales techniques de réalisation et les pièces utilisées.
- 2.2** Rédiger à l'attention de vos collaborateurs une note présentant les grands principes pour alléger une cuisine traditionnelle. Illustrer vos propos par des exemples.
- 2.3** Dans un souci de productivité, vous souhaitez privilégier la liaison froide positive. Présenter le schéma d'organisation de cette liaison, de l'arrivée des matières premières à la distribution des mets proposés. Inclure dans votre schéma les couples temps/températures précis.

Session 2016	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
16NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	4/6

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)

Soucieux de proposer un service de qualité adapté et une offre de prestations élargie destinée spécifiquement aux participants du «Challenge Golf Europe-USA», vous décidez de recruter un(e) employé(e) chargé(e) des relations avec ces clients. Cet(te) employé(e) disposera dans le hall d'un bureau clairement identifié « Challenge Golf Europe-USA». Il aura pour mission de répondre à toutes les demandes, afin de parfaire le service.

Vous êtes chargé(e) de mener une réflexion préalable au recrutement de cette personne et au bon déroulement de cette manifestation.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 Identifier les tâches et activités du poste dédiées à cette manifestation.
- 3.2 Déterminer les qualités attendues pour les candidats à ce poste.
- 3.3 Suggérer un choix de cadeaux à déposer dans les chambres des golfeurs, conformément à la demande des organisateurs.
- 3.4 Réaliser un document à déposer sur un chevalet dans la chambre. Ce nouveau support informera les golfeurs des services et attentions privilégiés qui leur sont réservés.

Session 2016	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
16NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	5/6

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

LE GOLF NATIONAL



Adresse : Golf National - 2 avenue du golf - 78280 Guyancourt
 Date de construction : 1990
 Architecte : Hubert CHESNAU
 Parcours : 18 trous par 72 / 6 695 mètres : l'Albatros
 18 trous par 71 / 5 961 mètres : l'Aigle
 9 trous par 32 / 1 955 mètres : l'Oiselet
 Practice aménagé : 36 postes couverts, 100 postes sur herbe,
 green d'entraînement de 3 400 m²

LES INSTALLATIONS

- Un restaurant gastronomique de 80 couverts
- Un restaurant brasserie « Le tee time » pouvant accueillir 220 personnes
- Deux bars
- Un grand salon
- Une bibliothèque
- Une salle de sport
- Une piscine, un hammam
- Une boutique, un salon esthétique / coiffure

L'HÔTEL

- 130 chambres
- Classé 5 étoiles en mai 2012
- 2 salles de séminaires
- Service de conciergerie
- Équipement des chambres :
 - Salle de bains avec baignoire et douche séparées
 - WC séparés de la salle de bains
 - Coin salon
 - Lit king size
 - TV écran plat de 32 pouces
 - Climatisation
- L'hôtel pratique le service de la couverture de toutes les chambres occupées

Session 2016	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
16NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	6/6