

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie Culinaire	60 minutes	1
Ingénierie	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 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9 ;
 4 pages de textes numérotées de 2/9 à 5/9
 et 4 pages d'annexes numérotées de 6/9 à 9/9.

Attention :
Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, ingénierie) sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat. L'annexe A sera à joindre à la copie de restauration.
La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99).
Tout autre matériel est interdit.

Avertissement : si le texte du sujet, celui de ses questions ou le contenu de l'annexe vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Session 2013	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)	Feuille / SUJET	1/9

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

Hôtel « LE XV » Restaurant « SAVEURS D'ANTAN »

Monsieur FRATELLI est propriétaire indépendant d'un hôtel 3 étoiles « Le XV » et d'un restaurant traditionnel « Saveurs d'Antan », situés au cœur de Paris, rive droite. Depuis trois ans, le niveau des résultats ne cesse de se dégrader. En effet, l'établissement vieillissant ne correspond plus aux attentes et tendances actuelles. Pour remédier à la situation, monsieur FRATELLI a décidé de créer un point de vente de restauration rapide haut de gamme. Ce dernier serait ouvert sur la rue proposant un service au comptoir et la vente à emporter.

Employé(e) en tant qu'adjoint(e) de direction, vous devez dans le cadre d'un repositionnement de l'offre/produit, étudier les domaines suivants en vous appuyant sur vos connaissances et les annexes.

- **Restauration et génie culinaire** : création d'un nouveau concept de restauration
- **Ingénierie** : mise en place d'une plancha et gestion des fluides

Les annexes jointes comprennent la description de l'établissement ainsi que les documents à rendre avec la copie.

Annexe 1	Fiche signalétique des établissements		Page 6
Annexe 2	Évolutions et tendances du marché de la restauration rapide et repas pris hors foyer	Restauration Génie culinaire	Page 7
Annexe A	Propositions de plats et boissons (un exemplaire à rendre avec la copie restauration)	Restauration	Pages 8 et 9

L'annexe A est fournie en deux exemplaires dont l'un au moins est à rendre complété avec la copie, l'autre pouvant servir de brouillon éventuel.

Session 2013	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)	Feuille / SUJET	2/9

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

1. RESTAURATION

(20 POINTS)

Le projet de monsieur FRATELLI consiste à créer un point de vente de restauration rapide « haut de gamme ». Il vous demande d'apporter votre expertise dans ce domaine.

Vous orientez vos recherches vers un concept qui allie la restauration rapide et gastronomique : un « snack chic haut de gamme ».

La cible de clientèle est constituée de touristes visitant le quartier et, surtout, des cadres d'entreprises travaillant à proximité. Le ticket moyen prévisionnel est de 13 € boissons comprises.

Le décor sera un cadre urbain et moderne associant lignes claires et matériaux naturels sobres. Ce cadre doit favoriser une ambiance conviviale et présenter une empreinte « chic et moderne » inspirée des cuisines du monde.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide de vos connaissances personnelles et de l'**annexe 2** :

1.1. Caractériser votre nouveau concept de restauration et **justifiez** vos choix en vous appuyant sur les critères suivants :

- l'amplitude horaire,
- les supports de vente,
- les systèmes de prise de commande et de facturation,
- les types de produits utilisés,
- les formules proposées.

1.2. Proposez six sandwiches de la nouvelle gamme ainsi que des boissons originales, en lien avec votre concept, qui vont constituer la carte. (**Annexe A** à compléter).

1.3. L'étude du chiffre d'affaires prévisionnel du nouveau concept de restauration ne permet pas de couvrir les charges fixes.

Proposez trois activités annexes permettant à cette nouvelle unité commerciale une meilleure rentabilité. **Justifiez** vos réponses.

Un exemplaire de l'annexe A est à rendre avec la copie.

Session 2013	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)	Feuille / SUJET	3/9

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

2. GÉNIE CULINAIRE

(20 POINTS)

Monsieur FRATELLI vous demande d'étudier le projet présenté ci-dessous permettant de diversifier son offre.

Il souhaite implanter un point de vente de type restauration rapide haut de gamme. Ce nouveau point de vente aura une ouverture sur la rue et proposera un service au comptoir.

Dans ce projet, un cuisinier sera promu responsable de la production et de la vente à emporter et sera aidé d'un commis. La stratégie choisie a pour objectif de limiter le temps de production au profit de la finition, de la distribution des plats et de l'encaissement.

Une étude prévisionnelle prévoit un passage de 150 personnes pendant la journée.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1. **Identifiez et présentez** le concept de production retenu en rédigeant une note d'une quinzaine de lignes à l'attention de monsieur FRATELLI. **Argumentez** votre proposition.
- 2.2. Le futur responsable de ce point de vente devra mettre en avant son professionnalisme. **Listez et justifiez** les compétences attendues.
- 2.3. En prenant en compte les tendances du marché présentées en **annexe 2**, **proposez** des mets (hors sandwiches) pouvant figurer sur votre carte :
 - un mets chaud ou froid salé,
 - un mets sucré.

Justifiez vos réponses.

Session 2013	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)	Feuille / SUJET	4/9

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

3. INGÉNIERIE

(10 POINTS)

L'implantation d'un point de vente de type restauration rapide, complémentaire au restaurant « Saveurs d'Antan », nécessite quelques aménagements.

L'achat de matériel plus performant et plus adapté au concept devient nécessaire. Après concertation avec l'équipe, l'achat d'une plancha est retenu.

TRAVAIL À FAIRE :

3.1 Caractériser la plancha et **indiquez** les avantages liés à son utilisation. **Présentez** les critères de choix d'un tel équipement.

3.2 Soucieux de maîtriser les coûts en cuisine, monsieur FRATELLI souhaite réduire la consommation des fluides. En répondant sous forme de tableau :

- **identifiez** les fluides présents dans un établissement de restauration ;
- **présentez** deux moyens permettant de maîtriser leur consommation en distinguant ce qui relève des gestes quotidiens et des solutions techniques.

Session 2013	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)	Feuille / SUJET	5/9

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

ANNEXE 1 - Fiche signalétique des établissements

FICHE SIGNALÉTIQUE DU « LE XV » - « Saveurs d'Antan »

HÔTEL : « LE XV » - 15, rue E. Pierre - PARIS

Hôtel 3 étoiles à décoration vieillissante d'une capacité de 42 chambres équipées d'une salle de bain, d'une télévision par satellite, d'un mini bar et d'une connexion Wifi.

Vaste hall où est implanté un bar de 15 places ouvert de 17 h à 23 h.

Salle de petit déjeuner avec buffet.

RESTAURANT : « LES SAVEURS D'ANTAN » - 13, rue E. Pierre - PARIS

Capacité de 90 places.

Cuisine traditionnelle, menus et carte renouvelés deux fois par an.

Décor très classique : moquette, lustres, cuivres, tables carrées, nappage blanc.

OUVERTURE :

Restaurant : Service de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30. - Fermé le dimanche

Hôtel : Ouvert toute l'année.

ENVIRONNEMENT CONCURRENTIEL :

Composé de brasseries, restaurants haut de gamme et de restauration rapide de type chaîne américaine.

CLIENTÈLE :

L'établissement bénéficie d'une situation privilégiée et d'un vivier conséquent constitué d'une clientèle affaires (nationale et internationale), touristes, loisirs, grâce à :

- de nombreuses entreprises environnantes ;
- la proximité des sites touristiques et culturels parisiens ;
- la proximité des parcs d'expositions (CNIT, Palais des Congrès, Espace Champerret, ...).

Session 2013	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)	Feuille / SUJET	6/9

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

ANNEXE 2 - Évolutions et tendances du marché de la restauration rapide et repas pris hors foyer

Un point sur le marché de la restauration hors-foyer.

Des grandes tendances se confirment :

Moins cher : les consommateurs n'hésitent pas à faire des infidélités au service à table pour se reporter sur la restauration rapide
Moins structuré : de 3 ou 2 plats, les consommateurs réduisent leur menu à 1 plat, éventuellement accompagnés d'une boisson

Moins de quantité : la recherche d'un équilibre nutritionnel entraîne une baisse ou une régulation des quantités journalières absorbées.

De nombreux facteurs expliquent ces tendances :

Interdiction de fumer dans les lieux publics.

Répression sur l'alcoolémie.

Communication sur la lutte contre l'obésité.

Mais aussi :

Recherche permanente d'un équilibre alimentaire.

Chute du temps consacré au déjeuner et au dîner.

Sans oublier :

Le développement des plats tout prêts.

Le paradoxe français, **pressé mais gourmet.**

- En 1975, le repas durait en moyenne 1h38
- En 2008, il passe à 31 mn

Les clients gagnés sur la restauration traditionnelle à table ont des exigences plus pointues en termes de qualités des produits, de diversités.

Selon le GIRA, ces clients structurent mieux leurs repas et dépensent plus.

Entre 5 et 7% de plus que la dépense moyenne qui se situe autour de 9€.

Source : GIRA Sic Conseil 2009 (Cabinet de Conseil et marketing)

Aujourd'hui sous l'impulsion de chefs étoilés et inventifs, le fast food ou « fast good » (concept déposé par Ferran Adria) fait son retour en grâce. Les chefs revisitent, réinventent la restauration rapide sous un côté chic et gastronomique en capitalisant sur des recettes élaborées, d'inspiration du monde entier, savoureuses et surtout saines, à des prix abordables !

Récemment le fast food bio de Marc Veyrat à Annecy, de Paul Bocuse à Lyon, « L'ouest Express », de Guy Martin « Le miyou » à Paris et prochainement T. Marx annoncent l'ouverture d'une épicerie fast-food, avec des plats à emporter ou à consommer sur place conçus avec des produits de qualité, réalisés sous les yeux des clients.

Le luxe fait-il bon ménage avec la "cuisine de rue" ?

Il y a bientôt 20 ans, une enseigne de sandwiches haut de gamme à emporter se créait à Paris : Lina's importait en France l'art de vivre new-yorkais entre ses bagels et ses spécialités au pastrami. On a même pu goûter à Noël un sandwich au foie gras ! Face à une offre proposant des matières premières industrielles, Lina's a été le premier à faire appel à des artisans et offrir à sa clientèle des produits sophistiqués, avec des recettes plus élaborées. Son concept de « sandwich sur mesure » est en soi a priori incompatible avec le « fast ». Et pourtant... En 7 minutes en moyenne, on est servi et une bonne moitié de la clientèle choisit d'emporter son lunch sous le bras !

Source : Nathalie Merceron - Fureur de vivres. Avec la collaboration de R. Lucas agence Cate Marketing, E. Kempf, Responsable marketing Lina.

Session 2013	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)	Feuille / SUJET	7/9

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

Exemplaire à rendre avec la copie

ANNEXE A - Propositions de plats et boissons

GAMMES	DÉSIGNATIONS
SANDWICHES AUTOUR DES PAINS DU MONDE (6 propositions)	-
	-
	-
	-
	-
	-
BOISSONS ALCOOLISÉES (3 propositions)	-
	-
	-
BOISSONS SANS ALCOOL (4 propositions)	-
	-
	-
	-
BOISSONS CHAUDES (3 propositions)	-
	-
	-

Session 2013	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)	Feuille / SUJET	8/9

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

Exemplaire à rendre avec la copie

ANNEXE A - Propositions de plats et boissons

GAMMES	DÉSIGNATIONS
SANDWICHES AUTOUR DES PAINS DU MONDE (6 propositions)	-
	-
	-
	-
	-
	-
BOISSONS ALCOOLISÉES (3 propositions)	-
	-
	-
BOISSONS SANS ALCOOL (4 propositions)	-
	-
	-
	-
BOISSONS CHAUDES (3 propositions)	-
	-
	-

Session 2013	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)	Feuille / SUJET	9/9