

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*

## **SUJET 1**

**VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2020**

**Documents et matériels autorisés :**

- Ordinateur personnel, disque dur externe, documentation personnelle, calculatrice.
- Matériel de cuisine : mallette à couteaux et autres petits matériels.

**Matériels non autorisés :**

- Téléphone portable et objets connectés.

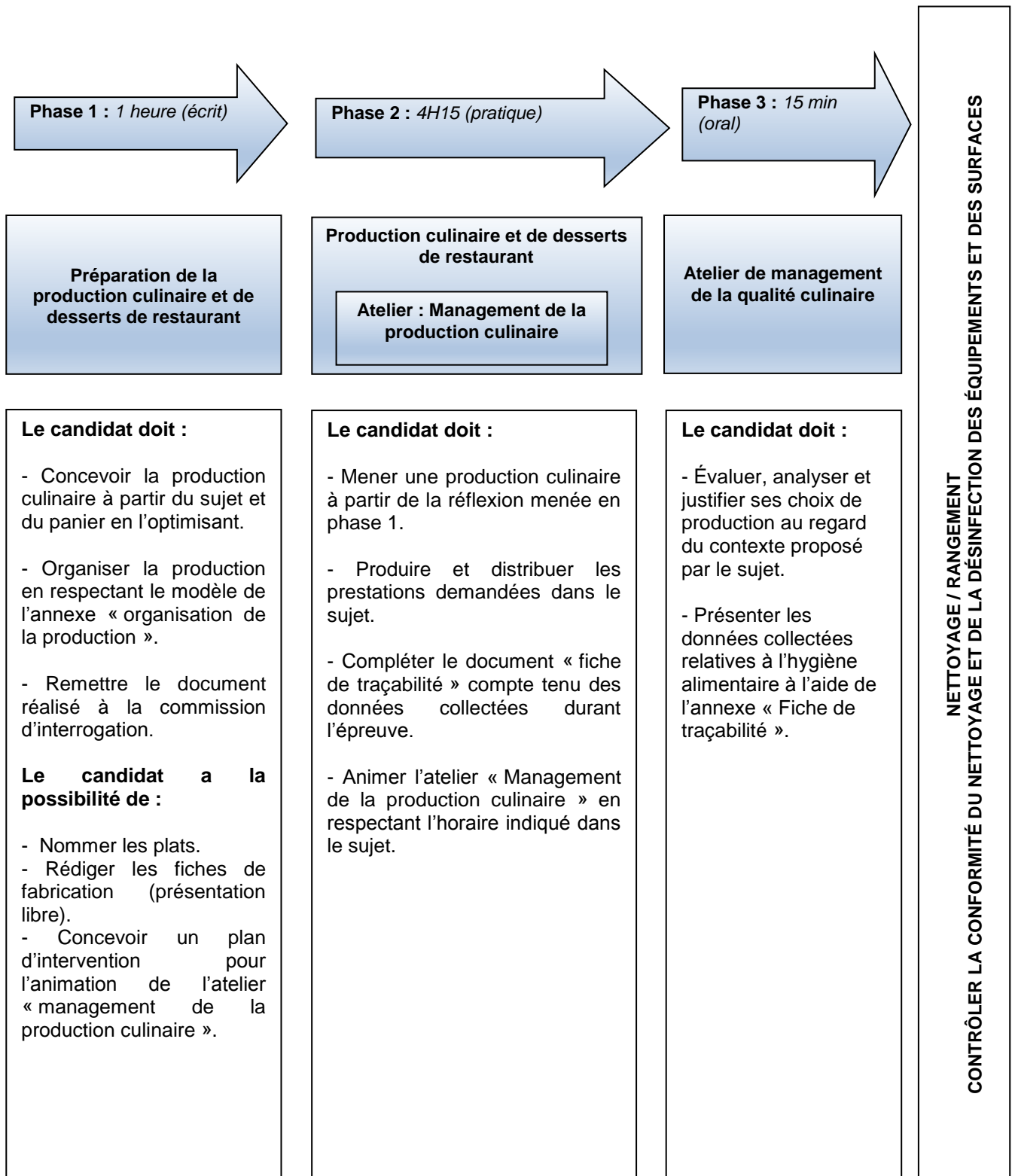
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**ATTENTION : Le sujet devra être intégralement remis à la commission d'interrogation à l'issue de l'épreuve.**

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>Sujet 1</b>	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 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>Sujet 1</b>	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 7

## Sujet 1 - La cuisine au fromage

Vous êtes responsable de la boutique fromagère du restaurant « La reine des Prés », située dans le village du Villaret à proximité de la station de ski du Grand Bornand (Haute Savoie).

### Caractéristiques de l'établissement :

- Restaurant traditionnel avec une petite boutique fromagère ouverte uniquement le midi, située à côté du restaurant.
- Clientèle principalement saisonnière appréciant les produits du terroir.
- Restaurant de 35 places et une terrasse de 20 places.
- Ticket moyen du restaurant à 25 € TTC le midi et 40 € le soir.
- Équipe composée de 4 cuisiniers (1 chef, 1 second et 2 apprentis).

Le plateau de fromage traditionnel que vous fournissez est très couteux et les pertes sont importantes. Le Chef souhaite proposer une recette fromagère par jour à la place du plateau de fromage traditionnel servi au restaurant.

Il vous demande de travailler sur la création ou l'adaptation de recettes valorisant les produits du terroir alpin.

### Travail à faire

#### **Concevoir et produire une recette pour 2 couverts pour chacun des jours de la semaine :**

- Lundi : Bleu (de Sassenage).
- Mardi : Faisselle.
- Mercredi : Reblochon.
- Jeudi : Tomme de Savoie.
- Vendredi : Abondance.

Thème de l'animation de l'atelier de « Management de la production culinaire » :

#### **« Paner à l'anglaise et frire une préparation fromagère »**

Cette technique est à utiliser dans l'une des productions demandées.  
Respecter l'horaire imposé dans l'organigramme de la production.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration Option B - Management d'unité de production culinaire	Durée	6 heures
<b>SUJET 1</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Coefficient	12
		Page	3 sur 7

## Annexe 1 - Comment cuisiner le fromage ?

Les fromagophiles ne sont pas forcément des puristes qui ne conçoivent l'objet de leur passion que dans son état naturel. Certains (au hasard : toute la rédaction de Régal) aiment en parsemer tous leurs plats.

Voici nos cinq repas au fromage. Ici, pas de fromage frais, ou à tartiner, ni même de mozzarella : nous avons choisi des goûts plus puissants. Même dans les desserts !



### Menu au parmesan

Le plus facile à travailler de notre sélection, car les recettes abondent. Les pâtes au fromage ont sauvé plus d'un dîner !

Mais le répertoire gastronomique transalpin regorge d'autres bonnes recettes : minestrone, carbonara, risotto... Comme il se râpe aisément, et finement, le parmesan peut aussi entrer dans la composition de pâtes : à pizza (et pas seulement dessus !), d'un crumble (sur un poisson), etc. Et il fond – et nous fait fondre – à feu doux (ou gare aux grumeaux) dans des crèmes ou des bouillons.

### Menu au chèvre

La difficulté monte d'un cran, car le goût du chèvre – typé même dans les plus frais – ne plaît pas toujours. Mais il a des alliés indéfectibles. Certaines alliances marchent à tous les coups : petits pois, courgette, épinards, jambon cru, et même poissons à chair grasse (entre autres). Vous pouvez enrichir une recette avec du chèvre en un instant. Ajoutez une quenelle de chèvre frais sur votre soupe de courgette ou d'épinard ; un toast de chèvre chaud (quelques minutes sous le gril) sur votre salade ; des copeaux de crottin sur des pâtes au saumon...

### Menu au comté

Cela paraît plus compliqué. Mais en fait, imaginer une recette au comté est facile, car il se travaille comme le gruyère et l'emmental. Pensez aux gratins, à la fondue, au croque-monsieur, au cake au fromage... ou à l'enfant dernier-né de ces deux derniers, le croque-cake.

### Menu au camembert

Emblème national, et deuxième fromage le plus consommé des Français, le camembert n'est pas le plus simple à cuisiner. Le camembert chaud, passé au four (et, chez Jamie Oliver, versé sur des pâtes) est un classique, mais d'autres recettes existent, où le fromage est plus travaillé. Une fois fondu, par exemple, il peut être incorporé à une sauce, un gâteau moelleux ou un soufflé au fromage...

### Menu aux bleus

Ils sont nombreux et tous différents, mais peuvent se cuisiner de façon similaire. Particulièrement puissants, ils sont à manipuler avec précaution, et à allier avec des produits de caractères, notamment ceux présentant une amertume (roquette, betterave, endive...). Là encore, vous trouverez une belle source d'inspiration dans la cuisine italienne et ses recettes au gorgonzola.

Les Français aiment le fromage. Il fait partie du « repas gastronomique des Français » inscrit en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Mais le plateau de fromages est de plus en plus boudé, notamment par les plus jeunes. Il ne représente que 60% de la consommation fromagère des moins de 35 ans, contre 80% chez les 60 ans et plus.

« *Le fromage est vu comme un luxe* », explique l'économiste Pascale Hébel, directrice du pôle consommation du CREDOC. Cet achat est nettement lié aux revenus : « *Plus on est aisé, plus on dépense en fromage.* » La jeune génération, aux revenus modestes, renonce donc au plateau de fromages. Mais pas au fromage en lui-même ! En effet, Pascale Hébel observe dans cette population une augmentation de la consommation de fromage en tant qu'ingrédient.

Source : Régal, Auriane Velten, <https://www.regal.fr/inspiration/cest-la-saison/comment-cuisiner-le-fromage-8881>

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>SUJET 1</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	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.

HORAIRES	COMMIS 1	CANDIDAT	COMMIS 2
00h15			
00h30			
00h45			
01h00			
01h15			
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45			
03h00			
03h15	Atelier management de la production culinaire « Paner à l'anglaise et frire une préparation fromagère »		
03h30			
03h45			
04h00			
04h15			
04h30	NETTOYAGE	DÉGUSTATION ANALYSE DE LA PRODUCTION	NETTOYAGE

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>SUJET 1</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	5 sur 7

Ce document doit être complété par le candidat à titre indicatif. Il doit être remis au jury en début de l'entretien final de la phase 3.

RÉCEPTION ET CONTRÔLE DES MATIÈRES PREMIÈRES (échantillonnage)					
Produits	Contrôle des matières premières				Commentaires
	Emballage	Aspect visuel	DLC / DDM	T°C	
DOA					
DOV					
Surgelés					
Conserves					

TEMPÉRATURES DES CHAMBRES FROIDES POSITIVES & NÉGATIVES					
	Début d'épreuve		Fin d'épreuve		Commentaires
CF +		°C		°C	
CF -		°C		°C	

CYCLES DE REFROIDISSEMENT					
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.*

#### REMARQUES ÉVENTUELLES

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>SUJET 1</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	6 sur 7

## Annexe 4 - Matières d'œuvre disponibles

Les produits indiqués en gras devront être obligatoirement utilisés				
Matières d'œuvre	U	Quantité	PU HT	PT HT
<b>CHARCUTERIE</b>				
Poitrine fumée (2 tranches)	kg	0,020	9,26	0,19
<b>CRÉMERIE</b>				
Abondance	kg	0,150	14,18	2,13
Beurre	kg	0,250	6,40	1,60
Bleu (de Sassenage)	kg	0,150	22,59	3,39
Faisselle (0,100kg/pce)	pce	1	0,35	0,35
Crème épaisse	kg	0,250	2,21	0,55
Crème liquide	L	1,00	5,50	5,50
Lait entier	L	1,00	0,67	0,67
Œuf	pce	12	0,12	1,44
Reblochon	kg	0,150	10,86	1,63
Tomme de Savoie	kg	0,150	27,02	4,05
<b>LÉGUMERIE/FRUITERIE</b>				
Affila cress	barquette	1	1,39	1,39
<b>Asperge verte</b>	<b>kg</b>	<b>0,250</b>	<b>8,75</b>	<b>2,19</b>
Basilic	botte	0,250	1,00	0,25
Betterave chiogga	kg	0,200	4,98	1,00
Betterave rouge cuite	kg	0,300	0,90	0,27
Carotte	kg	0,400	1,11	0,44
Champignon de Paris	kg	0,250	5,23	1,31
Ciboulette	botte	0,250	0,60	0,15
Courgette	kg	0,200	1,55	0,31
Mesclun	kg	0,040	8,23	0,33
Oignon rouge	kg	0,100	1,42	0,14
Pomme de terre Mona Lisa	kg	0,25	0,70	0,18
Persil plat	botte	0,25	0,45	0,11
<b>Petits pois frais</b>	<b>kg</b>	<b>0,300</b>	<b>6,62</b>	<b>1,99</b>
Pomme golden	kg	0,100	0,99	0,10
Pousse d'épinard	kg	0,200	1,82	0,36
<b>L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.</b>				

Matières d'œuvre	U	Quantité	PU HT	PT HT
<b>Poire</b>	<b>kg</b>	<b>0,100</b>	<b>1,92</b>	<b>0,19</b>
Sucrine	pce	1	0,49	0,49
Tomate	kg	0,250	1,46	0,37
<b>ÉPICERIE</b>				
Agar-agar	kg	0,001	43,9	0,04
Cerneau de noix	kg	0,030	20,38	0,61
Chapelure blanche	kg	0,250	3,00	0,75
Crozets	kg	0,100	6,45	0,65
Farine T45	kg	0,500	0,95	0,48
Gélatine feuille	kg	0,005	30,09	0,15
<b>Kadaïf</b>	<b>kg</b>	<b>0,040</b>	<b>2,44</b>	<b>0,10</b>
Levure chimique	Sachet	1	1,06	1,06
Maïs appertisé	kg	0,140	4,79	0,67
Maïzena	kg	0,200	2,13	0,43
Pain de campagne	pce	0,500	0,80	0,40
<b>Pain d'épices</b>	<b>kg</b>	<b>0,100</b>	<b>3,40</b>	<b>0,34</b>
Pâte à filo	kg	0,250	3,93	0,98
Quinoa	kg	0,100	6,55	0,66
Vinaigre balsamique blanc	L	0,1	2,64	0,26
<b>Cave</b>				
Vin blanc de Savoie	L	0,15	4,44	0,67
<b>TOTAL EN EUROS</b>				<b>40,26</b>
<b>MATÉRIELS SPÉCIFIQUES</b>		<b>VAISSELLES NÉCESSAIRES</b>		
1 Friteuse et huile 2 Cercle à tarte diam 6 1 Siphon 2 Cartouches gaz siphon		4 assiettes moyennes 4 plats ronds ou ovales 2 verrines 7 cl		

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>Sujet 1</b>	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	7 sur 7