

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 2**

**JEUDI 10 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.

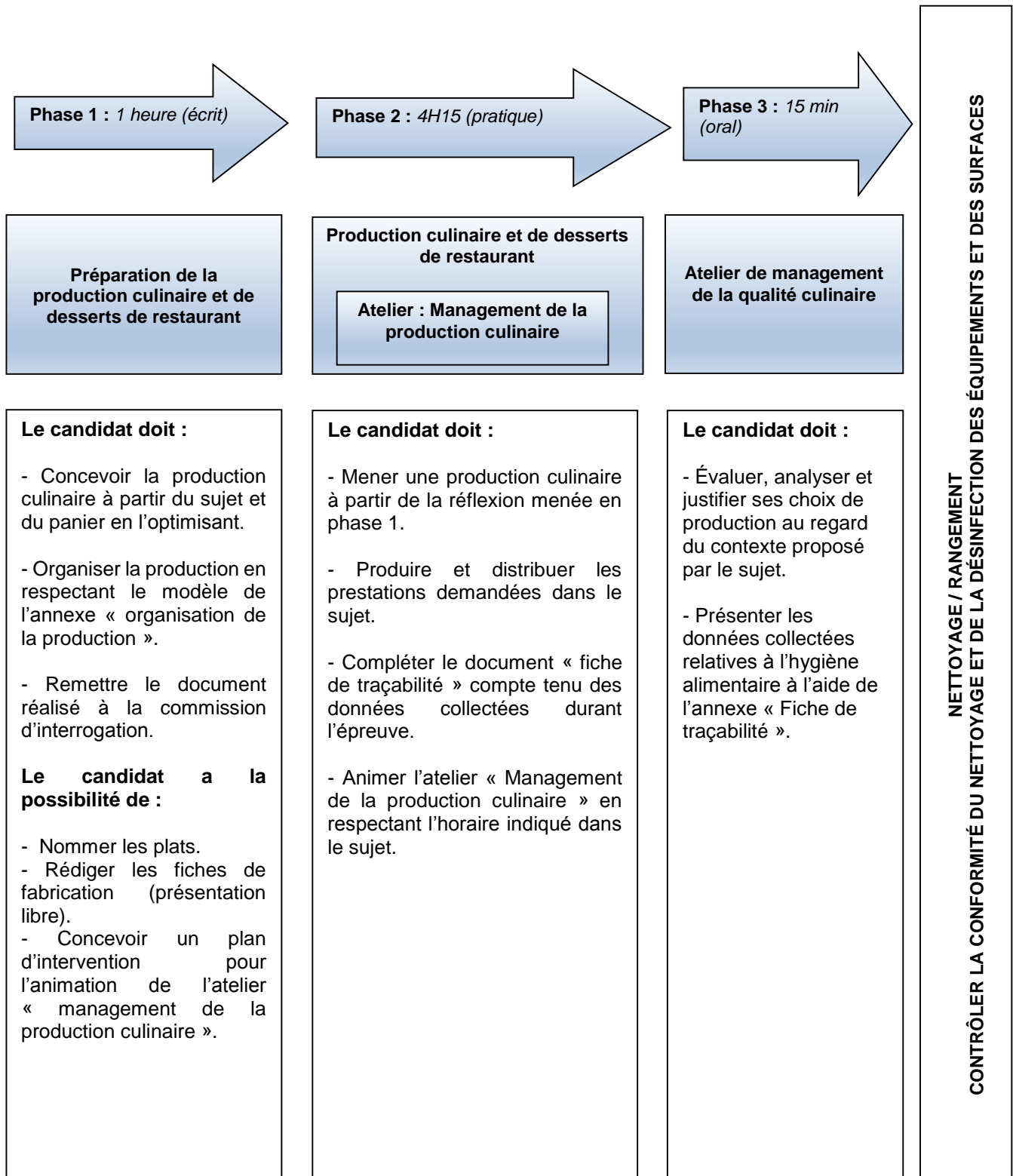
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**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 Option B - Management d'unité de production culinaire	Durée	6 heures
<b>SUJET 2</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Coefficient	12
		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 2</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	2 sur 7

## **Sujet 2 - Variation autour des produits de la mer**

Vous êtes responsable du restaurant « La Belle Marée », situé au centre ville de La Rochelle près de l'aquarium, haut lieu touristique de la ville.

### **Caractéristiques de l'établissement :**

- Restaurant bistronomique avec prestations basées sur les produits de la mer.
- Clientèle locale et touristique.
- Restaurant de 35 places et boutique traiteur (vente à emporter).
- Ticket moyen du restaurant 35 euros TTC.
- Prix de vente prévisionnel des plats en bocaux 10 à 12 euros par personne.

Vous désirez proposer des prestations en vente à emporter dressées en bocaux pour répondre à une clientèle désireuse de manger rapidement des plats de qualité à base de poisson, notamment de lotte.

### **Travail à faire**

- **Une production chaude version bistronomique pour 4 personnes dressée sur 4 assiettes.**
- **Une production autour des produits de la mer dressée en 4 bocaux pour vente à emporter en liaison froide.**

Thème à réaliser durant l'atelier de « Management de la production culinaire » :

**« Apprécier la qualité de la lotte, dépouiller et lever les filets »**

Respecter l'horaire imposé dans l'organigramme de la production.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>SUJET 2</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	3 sur 7

## Annexe 1 - Boc & Croc, un nouveau restaurant à Nautilis

Le restaurant dont les fenêtres surplombent les bassins du centre nautique, n'était plus occupé depuis la liquidation de Cuisines du monde en novembre 2018. C'est Anne-Sophie Guinot qui gère ce lieu atypique d'une capacité d'une soixantaine de couverts, avec Kevin en cuisine. Fast-food d'un nouveau genre, Boc & Croc propose chaque jour plusieurs entrées, plats et desserts à base des produits frais, tous servis dans des bocaux. Les clients peuvent être servis à table et à l'assiette, soit repartir avec un bocal (consigné) pour déjeuner chez eux ou au bureau. Dos de lieu et riz sauvage, parmentier de canard aux trois purées, poulet au chorizo et pommes de terre grenaille : le chef varie les recettes régulièrement. « *Si on me prévient à l'avance, je peux même cuisiner les plats demandés par les clients, par exemple pour un repas de groupe* », précise-t-il.

Les tarifs varient de 6 à 9 € pour un plat, autour de 4 € pour une entrée ou un dessert.

Source : [lacharentelibre.fr](http://lacharentelibre.fr) / 9 octobre 2019

## Annexe 2 - Le Concept Boco

**Une solution de restauration spécialement dédiée à l'hôtellerie.**

**BOCO : Des recettes de chefs étoilés à tout moment de la journée**

Boco : la cantine des chefs étoilés.

Nos recettes sont signées par de grands chefs étoilés et grands chefs pâtisseries et présentées dans de jolis bocaux en verre.

A déguster sur place, à emporter ou livré.

- Une large gamme de produits, proposant des terrines, soupes, entrées, plats et desserts (dont des recettes végétariennes et sans gluten).
- Simple et rapide : des plats cuisinés à réchauffer en moins de 2 minutes au micro-ondes.

Blanquette de volaille citronnée et riz pilaf Recette de Vincent Ferniot. A déguster chaud. Filets de poulet jaune accompagnés de riz long aux petits oignons. Champignons, carottes et poireaux à la crème. 10,20 €

Bœuf braisé en parmentier XL Le grand classique de Boco. Bœuf braisé dans un court jus, surmonté d'une purée de pomme de terre au lait et au beurre. Recette de Régis Marcon. À déguster chaud. 10,20 €

Cabillaud, sauce verte, écrasée de pommes de terre olives-citron Recette de Vincent Ferniot (198 g). À déguster chaud 9,90 €

Source : site [www.boco.fr/fr/restaurants/boco-Bordeaux/](http://www.boco.fr/fr/restaurants/boco-Bordeaux/)

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>SUJET 2</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	4 sur 7

### Annexe 3 - 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	Atelier : Management de la production culinaire « Apprécier la qualité de la lotte, dépouiller et lever les filets »		
01h00			
01h15			
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45			
03h00			
03h15			
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 2</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.*

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

<b>TEMPÉRATURES DES CHAMBRES FROIDES POSITIVES &amp; NÉGATIVES</b>					
	Début d'épreuve		Fin d'épreuve		Commentaires
CF +		°C		°C	
CF -		°C		°C	

<b>CYCLES DE REFROIDISSEMENT</b>					
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 2</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	6 sur 7

## Annexe 5 - Matières d'œuvre disponibles

Les produits indiqués en gras devront être obligatoirement utilisés									
Matières d'œuvre	Unité	Quantité	PU HT	PT HT	Matières d'œuvre	Unité	Quantité	PU HT	PT HT
<b>BOUCHERIE</b>					<b>ÉPICERIE</b>				
Chorizo doux	kg	0,100	6,20	0,62	Tomate tout venant	kg	0,300	1,39	0,42
Poitrine fumée tranchée fine	kg	0,100	8,95	0,90					
<b>POISSONNERIE</b>					<b>SURGELÉ</b>				
Étrille	kg	0,250	4,50	1,13	Anis vert, cumin	kg	0,010	14,00	0,14
Merlan (0,600 kg/pièce)	kg	0,600	8,00	4,80	Concentré de tomate	kg	0,025	0,89	0,02
<b>Moule de bouchot</b>	<b>kg</b>	<b>0,500</b>	<b>2,90</b>	<b>1,45</b>	Curry poudre	kg	0,010	14,00	0,14
<b>Queue de lotte (cal 1 à 1,2 kg / pce)</b>	<b>pce</b>	<b>1,000</b>	<b>16,80</b>	<b>16,80</b>	Farine	kg	0,200	0,50	0,10
<b>CRÉMERIE</b>					Huile olive	L	0,10	3,79	0,38
Beurre doux	kg	0,250	6,04	1,51	Lait de coco	L	0,10	7,80	0,78
Crème fraîche liquide 35 %	L	0,300	4,42	1,33	Riz arborio	kg	0,400	3,72	1,49
Oeuf	pce	4,000	0,08	0,32	Safran poudre	g	0,5	4,48	2,24
Parmesan bloc	kg	0,100	21,32	2,13	Sucre semoule	kg	0,100	0,60	0,06
<b>LÉGUMERIE / FRUITERIE</b>					Vinaigre de Xérès	L	0,10	2,00	0,20
Aubergine	kg	0,400	1,50	0,60					
Basilic	botte	0,5	0,70	0,35	<b>CAVE</b>				
<b>Carotte fane</b>	<b>botte</b>	<b>0,5</b>	<b>1,50</b>	<b>0,75</b>	Cognac	L	0,05	14,17	0,71
Céleri rave	kg	0,500	3,47	1,74	Vin blanc	L	0,03	1,42	0,04
Cerfeuil	bte	0,25	0,70	0,18					
Citron	kg	0,200	1,19	0,24					
Coriandre	botte	0,25	0,70	0,18					
Courgette	kg	0,500	1,55	0,78					
Échalote	kg	0,100	16,45	1,65	<b>TOTAL EN EUROS</b>				
Estragon	botte	0,25	0,70	0,18					46,92
<b>Fenouil bulbe</b>	<b>kg</b>	<b>0,250</b>	<b>3,13</b>	<b>0,78</b>	<b>MATÉRIELS SPÉCIFIQUES</b>		<b>VAISSELLES NÉCESSAIRES</b>		
Oignon gros	kg	0,200	0,80	0,16	4 bords avec couvercles 350 ml et joints 4 assiettes Ø 32 cm				
Orange	kg	0,250	0,80	0,20					
Poivron vert	kg	0,200	2,65	0,53					
Pomme de terre Charlotte	kg	1,000	0,39	0,39					
Poireau	kg	0,300	0,60	0,18					
<b>L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.</b>									

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