

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 5

MERCREDI 09 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.

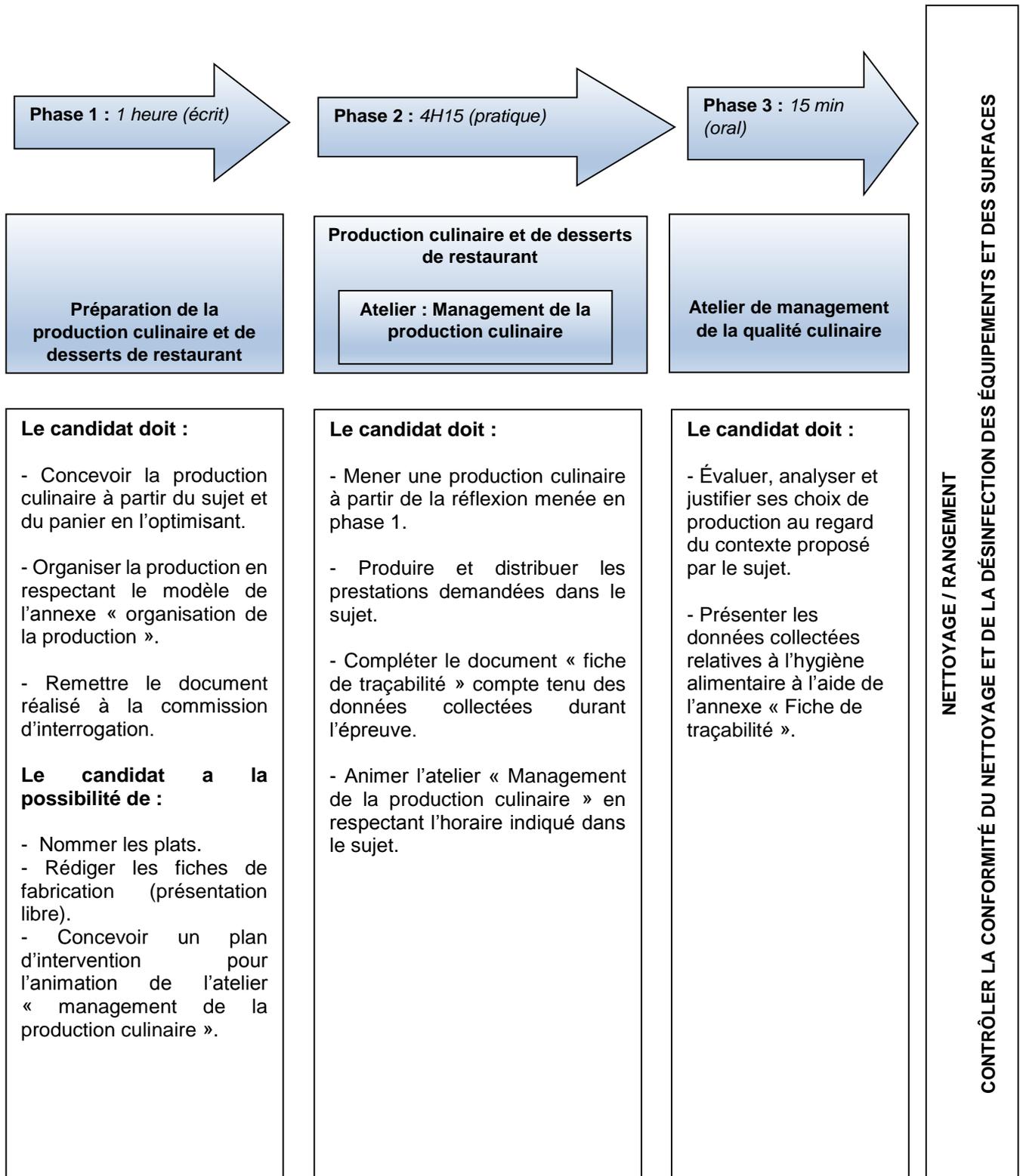
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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
SUJET 5	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-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 7

Sujet 5 – La cuisine fusion

Vous êtes second de cuisine du restaurant « *Le Thai Landais* » situé à Parentis en Born dans le département des Landes.

Caractéristiques de l'établissement :

- Restaurant 42 couverts. Ouvert tous les midis, en formule du jour et les soirs à la carte, 5 soirs par semaine.
- Cuisine de bistrot alliant produits du terroir de qualité et saveurs asiatiques.
- Concept de production traditionnel mettant en avant le label « Fait Maison ».
- Équipe de 2 cuisiniers à temps plein et 1 apprenti.
- Local de travail exigu, imposant une marche en avant dans le temps.

Nouvellement embauché(e) dans le restaurant, vous proposez au chef d'élaborer des plats pour sa formule du midi, dans l'esprit de la cuisine fusion de l'établissement. Vous lui apportez votre aide dans la mise en place des procédures d'hygiène.

Travail à faire

- **Une entrée sous forme de 4 tartines revisitant la « salade landaise ».**
- **Un plat du jour dressé à l'assiette, pour 4 couverts.**

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

« Nettoyage et désinfection d'un poste de travail »

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

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	3 sur 7

Annexe 1 - Santé Magazine : « Cuisinez tendance, cuisinez fusion food ! »



Vous ne le saviez pas encore, mais votre poulet à la menthe n'est plus dans le coup. Trop banal. Désormais, pour cuisiner branché, il faut surprendre, oser ! Place à la fusion food qui revisite les plats du terroir, mélange les saveurs et joue avec les textures...

Une bouillabaisse nipponne, ça vous tente ? Les puristes du terroir vont en perdre leurs couverts, mais c'est une réalité : les mélanges culinaires inédits s'invitent partout. Les cacahuètes s'enrobent de wasabi, les topinambours

s'associent au gingembre, l'huile d'olive se pschitte sur une salade d'oranges... Cette tendance porte un nom : **la fusion food**. En clair, il s'agit d'intégrer dans une recette des ingrédients qui a priori n'ont à rien à faire ensemble et sont issus de cultures différentes.

Opposition de textures, rupture de saveurs

« La fusion food, c'est l'exotisme revisité. Elle répond à un besoin du consommateur de découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles textures, et d'en jouer avec », assure Xavier Terlet, expert en tendances et innovations du Salon international de l'alimentation (Sial). Dans ce nouvel art culinaire, l'audace a toute sa place. Il s'agit avant tout d'étonner, de surprendre.

« *On en a fini avec les saveurs douces et féminines. Aujourd'hui, on est dans l'opposition des textures, le besoin de rupture dans les goûts* », développe Xavier Terlet. Ce qui est important, c'est de savoir mélanger différents ingrédients, de se les approprier en créant des associations improbables. De la vanille dans de la moutarde, du foie gras dans une soupe thaïe...

Les aliments vedettes de la fusion food

Pour mixer les saveurs, la fusion food s'inspire largement des traditions culinaires du monde entier. Certes, cette vogue des aliments exotiques n'est pas nouvelle : rappelons-nous du lait de coco, du sésame, de la citronnelle, découverts dans les années 1990. Aujourd'hui, de nouveaux venus débarquent dans nos assiettes.

Côté fruits, la cranberry, à découvrir en sucré-salé avec une viande ; mais aussi le goji, un fruit rouge d'origine chinoise ou encore le yuzu, un agrume japonais très prisé dans les desserts. Dans la famille des légumes, demander le chou chinois et, moins connu, l'okra, également appelé gombo, un légume vert originaire d'Afrique de l'Ouest.

Gingembre et spéculoos

Les épices indiennes sont particulièrement appréciées en fusion food. Elles revisitent les plats de terroir en se glissant par exemple dans une blanquette de veau. Autres vedettes : le gingembre et le wasabi, un condiment japonais au goût piquant. Sans oublier le spéculoos, le fameux biscuit belge aux épices. Xavier Terlet, expert en tendances et innovations du Sial, le confirme : « *Il est partout, dans les boissons, les glaces, les pâtes à tartiner...* »

Miel et champignons

La quête d'insolite revendiquée par la fusion food ne s'arrête pas là. Il s'agit aussi d'explorer différemment les ingrédients de tous les jours. Le miel classique cède la place à un miel aux épices qui devient condiment avec la viande. Les champignons, la truffe notamment, investissent les pâtes fromagères. Ou encore la coriandre, à utiliser en huile essentielle, en spray sur les préparations.

Source : <https://www.santemagazine.fr/alimentation/acheter-et-cuisiner/cuisiner/cuisinez-tendance-cuisinez-fusion-food-178108>

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	4 sur 7

Dans ce tableau d'organisation, une ligne représente un quart d'heure.

HORAIRES	COMMIS 1	CANDIDAT	COMMIS 2
00h15			
00h30			
00h45			
01h00			
01h15			
01h30	Atelier : Management de la production culinaire « Nettoyage et désinfection d'un poste de travail. »		
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-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	5 sur 7

Ce document doit être complété par le candidat. 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-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
SUJET 5	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	6 sur 7

Annexe 4 - Denrées à disposition du candidat

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			
VOLAILLE					ÉPICERIE							
Canette PAC 1,5kg/pce	pce	1	11,00	11,00	Badiane	kg	0,003	17,57	0,05			
Canard gésier confit	kg	0,080	19,90	1,59	Chapelure blanche	kg	0,100	1,95	0,20			
Canard magret fumé tranché	kg	0,080	29,96	2,40	Farine T 55	kg	0,100	0,55	0,06			
					Feuille de riz	pce	8,000	0,10	0,80			
CRÉMERIE					Huile de sésame	L	0,050	10,42	0,52			
Beurre doux	kg	0,125	5,24	0,66	Miel	kg	0,050	9,34	0,47			
Crème liquide UHT	kg	0,250	2,61	0,65	Pain de campagne boule 0,5 kg	pce	1,000	2,00	2,00			
Lait demi-écrémé UHT	L	0,500	0,70	0,35	Pignon de pin	kg	0,050	34,68	1,73			
Œuf frais	pce	6,000	0,14	0,84	Poivre de Séchouan	kg	0,003	55,90	0,17			
					Polenta de maïs précuite	kg	0,100	0,99	0,10			
LÉGUMERIE / FRUITERIE					Sauce soja	L	0,050	18,63	0,93			
Ail	kg	0,050	4,02	0,20	Sésame blanc graine	kg	0,020	5,80	0,12			
Artichaut poivrade	pce	4	0,51	2,04	Vinaigre de riz	L	0,050	3,79	0,19			
Asperge blanche	kg	0,200	9,53	1,91								
Betterave Chioggia	kg	0,100	1,95	0,20	SURGELÉS							
Carotte fane	botte	0,500	1,64	0,82	Escalope foie gras 0,050kg/pce	pce	2	2,35	4,70			
Citron vert	kg	0,100	2,93	0,29								
Citronnelle bâton	botte	0,125	4,14	0,52								
Échalote	kg	0,100	2,06	0,21	CAVE							
Gingembre racine	kg	0,020	4,06	0,08	Armagnac	L	0,020	22,62	0,45			
Oignon jaune	kg	0,200	1,35	0,27	Vin rouge	L	0,250	2,81	0,70			
Radis rose	botte	0,125	2,11	0,26	TOTAL EN EUROS							
Roquette	kg	0,050	7,89	0,39								37,86
					MATÉRIELS SPÉCIFIQUES			VAISSELLES NÉCESSAIRES				
					2 Sacs de cuisson sous-vide			4 assiettes Ø 24 cm 4 assiettes Ø 32 cm				
L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.												

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