

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 01**

**Mardi 25 mai 2021**

**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.

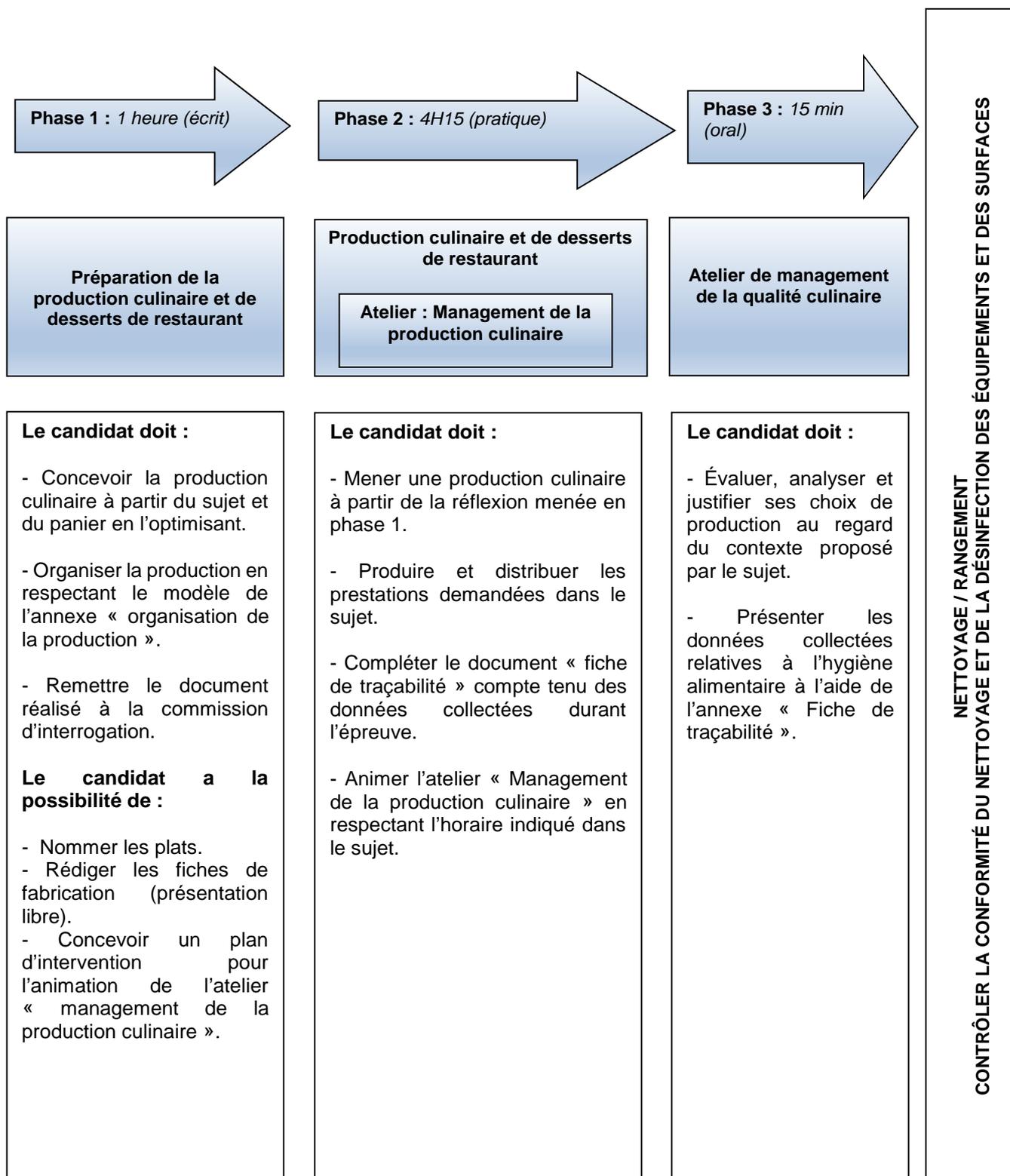
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**ATTENTION : Le sujet devra être intégralement remis à la commission d'interrogation en fin d'épreuve.**

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>Sujet 01</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	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 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>Sujet 01</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	2 sur 7

## Sujet 01 – Le lapin en prestation traiteur

Vous êtes l'adjoint responsable de production du traiteur organisateur de réception « MIDI TRAITEUR » situé en région provençale.

En concertation avec votre chef de production, vous décidez de mettre au point et tester deux nouvelles recettes à base de lapin, l'une en portage à domicile pour des personnes âgées, l'autre pour un dîner festif sous forme de banquet.

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

- Traiteur Organisateur de Réception ;
- Événementiel haut de gamme ;
- Clients : entreprises, administrations, individuels ;
- Production de 10 à 2 000 couverts ;
- Laboratoire de PCEA agréé en liaison chaude et froide ;
- Concept : cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité ;
- Tarification variable selon les prestations (de 10 à 150 € / personne) ;
- Équipe composée de 8 cuisiniers et 2 pâtisseries. Extras pour les manifestations extérieures.

### Travail à faire

- **1 plat chaud pour portage à domicile dressé en quatre barquettes de 2 personnes.**
- **1 plat chaud pour le banquet dressé sur assiettes pour 4 personnes.**

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

**« Découper à cru un lapin, critères de qualité »**

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

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration Option B - Management d'unité de production culinaire	Durée	6 heures
<b>Sujet 01</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Coefficient	12
		Page	3 sur 7

## Annexe 1 - Enquête sur l'alimentation des personnes âgées

La CLCV (Association nationale de défense des consommateurs et usagers) a enquêté auprès de 1400 personnes âgées résidant en maisons de retraite ou clientes d'un service de portage de repas afin de recueillir leur avis sur la qualité de l'alimentation.

[...] Néanmoins, notre enquête met en lumière un certain nombre de points problématiques :

- le menu unique est trop souvent la règle, en maison de retraite le réchauffage des plats est souvent inadapté ce qui affecte la qualité ;
- l'assaisonnement, et notamment la quantité de sel, sont jugés insuffisants, ce qui peut amener à une perte d'appétit et selon de nombreux géiatres contribuerait au risque de dénutrition ;
- l'alimentation dans les maisons de retraite rattachées à des hôpitaux est moins bien perçue, résultat qui peut s'expliquer par la qualité très médiocre de l'alimentation dans bon nombre d'hôpitaux. [...]



Source : [www.clcv.org/nos enquêtes](http://www.clcv.org/nos_enquetes)

## Annexe 2 - Quelles sont les nombreuses façons de cuisiner le lapin ? Quels sont les rudiments à connaître ?

### RÉPONSE de nos experts : Anette Poisson

Le lapin a une chair maigre et fine. C'est pourquoi il réclame de l'attention lors de la cuisson. Pour réussir votre lapin mijoté à la cocotte, par exemple, sachez qu'il ne doit pas être cuit à haute température. Vous devez cependant le saisir tout au moins au commencement de la cuisson compte tenu de sa faible teneur en matières grasses. Continuez ensuite à une température basse. La viande de lapin ne supporte pas les grandes ébullitions. Votre viande ne sera pas desséchée lors de la cuisson à condition que vous utilisiez une crépine. L'humidité interne de la viande est maintenue.

### Par Kate Georges

La viande de lapin est une viande fragile. Le lapin peut s'apprêter de plusieurs manières : en brochettes, en papillotes, en méchoui, au four. Vous le trouvez dans de nombreuses préparations culinaires incontournables comme le lapin à la crème de moutarde et de champignons, lapin aux pruneaux, lapin aux petits légumes, etc.

### Par Darkvador92

Lors de sa cuisson, le lapin est cuit lorsque sa chair se détache des os sans difficulté. Personnellement, je préfère les lapins grillés. Donc si vous l'aimez au barbecue, séchez bien le lapin et marinez-le au moins une fois avant de le griller. L'épaule, la gigolette, le râble s'y prêtent délicieusement. Diminuez l'intensité du feu et fermez le couvercle. Cela permet à l'air et l'humidité de se déplacer en circuit fermé dans l'enceinte de cuisson. De cette façon, votre viande ne présentera pas à la fois des parties carbonisées et d'autres pas assez cuites. 15 minutes suffisent à cuire les 2 faces.

Source : [www.marieclaire.fr](http://www.marieclaire.fr)

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>Sujet 01</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			
01h00	Atelier : Management de la production culinaire « Découper à cru un lapin, critères de qualité »		
01h15			
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45			
03h00			
03h15			
03h30			
03h45			
04h00			
04h15			
04h30	NETTOYAGE	DÉGUSTATION ANALYSE DE LA PRODUCTION	NETTOYAGE

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>Sujet 01</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 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>Sujet 01</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>VOLAILLE</b>					<b>ÉPICERIE</b>				
<b>Filet de volaille (0,150 kg / pce)</b>	<b>pce</b>	<b>1</b>	<b>1,50</b>	<b>1,50</b>	Chapelure blanche	kg	0,150	1,95	0,29
<b>Lapin entier (1,2 kg / pce)</b>	<b>pce</b>	<b>2</b>	<b>8,34</b>	<b>16,68</b>	Concentré de tomate	kg	0,050	1,04	0,05
<b>BOUCHERIE</b>					Farine de pois chiche	kg	0,150	5,40	0,81
<b>Crépine de porc</b>	<b>kg</b>	<b>0,150</b>	<b>5,17</b>	<b>0,78</b>	Farine	kg	0,250	0,66	0,17
Jambon sec tranché	kg	0,100	10,11	1,01	Fond brun de veau lié PAI	kg	0,050	10,64	0,53
<b>CRÉMERIE</b>					Huile d'olive	L	0,10	3,02	0,30
Beurre	kg	0,300	2,25	0,68	Olive verte dénoyautée	kg	0,100	1,58	0,16
Crème liquide 35 % MG	L	0,50	3,70	1,85	Pâte à filo feuille	pce	8	0,10	0,80
Œuf	pce	6	0,14	0,84	<b>Polenta précuite</b>	<b>kg</b>	<b>0,200</b>	<b>2,59</b>	<b>0,52</b>
Parmesan bloc	kg	0,100	27,08	2,71	Pruneau dénoyauté	kg	0,050	6,09	0,30
<b>LÉGUMERIE</b>					Tapenade	kg	0,050	4,25	0,21
Ail	kg	0,020	4,61	0,09	Tomate séchée à l'huile	kg	0,100	10,38	1,04
Aubergine	kg	0,400	1,56	0,62	<b>SURGELÉ</b>				
Basilic	botte	1	1,00	1,00	Asperge verte	kg	0,125	7,74	0,97
Carotte	kg	0,300	0,73	0,22	<b>Fève déhousée</b>	<b>kg</b>	<b>0,150</b>	<b>5,36</b>	<b>0,80</b>
Champignon de Paris	kg	0,250	3,17	0,79	<b>CAVE</b>				
Courgette	kg	0,400	1,25	0,50	Vin blanc	L	0,20	1,50	0,30
Échalote	kg	0,200	2,06	0,41	Vin rouge	L	0,20	1,50	0,30
Oignon jaune	kg	0,200	1,35	0,27	<b>TOTAL EN EUROS</b>				
<b>Oignon nouveau</b>	<b>botte</b>	<b>1/2</b>	<b>2,21</b>	<b>1,11</b>					<b>41,96</b>
Persil plat	botte	1/4	1,00	0,25	<b>MATÉRIELS SPÉCIFIQUES</b>		<b>VAISSELLES NÉCESSAIRES</b>		
Poivron rouge	kg	0,300	3,46	1,04	4 barquettes individuelles 500 cl avec couvercles		4 assiettes Ø 32 cm		
Pomme de terre Bintje	kg	0,800	1,15	0,92	5 étiquettes de traçabilité				
Romarin	botte	1/8	1,00	0,13	5 étiquettes allergènes				
Thym citron	botte	1/8	1,00	0,13					
Tomate TV	kg	0,400	2,22	0,89					
<b>L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.</b>									

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
<b>Sujet 01</b>	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	7 sur 7