

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 02**

**Mercredi 26 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.

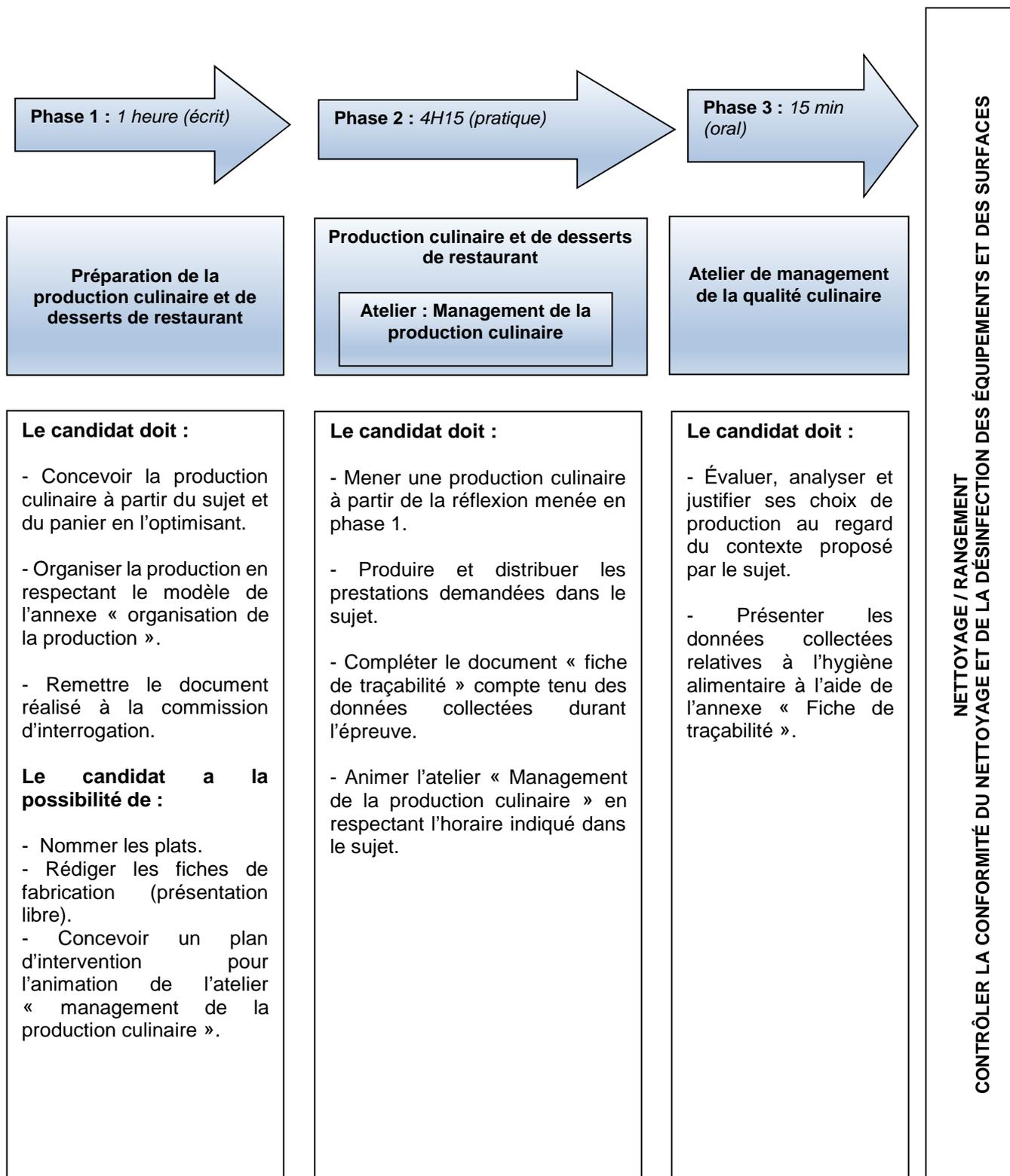
**ATTENTION :**

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

|                 |   |             |          |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session 2021    | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration    | Durée       | 6 heures |
|                 | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12       |
| <b>Sujet 02</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 02</b> | <b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>          | Page        | 2 sur 7  |

## Sujet 02 – Les choux

Vous êtes responsable du service « Recherche et Développement » de l'entreprise **Tom's Traiteur** situé à Toulouse.

Vous êtes à la source des nouvelles recettes. Vous mettez au point les futures cartes.

Vous concevez et réalisez les principales pièces cocktails et les menus en fonction des saisons.

Votre prochaine gamme créative n'étant pas encore finalisée, vous décidez de créer de nouvelles pièces cocktails salées et sucrées à base de pâte à choux.

### Caractéristiques de l'établissement :

- Traiteur organisateur de réception moderne et créatif, réalisant des prestations de 4 à 1 000 couverts ;
- Réalisation d'évènements pour les entreprises locales en semaine (cocktails dînatoires, séminaires, ...) et pour des réceptions familiales le week-end (banquets, mariages, ...).

### Travail à faire

- **1 assortiment de 18 pièces salées comprenant 3 propositions différentes.**
- **1 assortiment de 18 pièces sucrées comprenant 3 propositions différentes.**

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

**« La pâte à choux, étapes de fabrication et couchage »**

Vous respecterez l'horaire imposé dans l'organigramme de la production.

|                 |   |             |          |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session 2021    | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration    | Durée       | 6 heures |
|                 | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12       |
| <b>Sujet 02</b> | <b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>          | Page        | 3 sur 7  |

# La pâte à choux

PAR JÉRÔME QUEULOU, FORMATEUR À L'ENSP



## GÉNÉRALITÉS

Traditionnellement, la pâte à choux est cuite « nature » ; pour obtenir des choux avec une finition plus régulière, les pâtisseries rajoutent un craquelin, celui-ci permet d'obtenir une surface lisse et apporte une texture craquante aux choux.

- Pâte à choux sans beurre : 250 g de lait, 100 g d'huile de tournesol, 190 g de farine T.45, 5 g de sel, 250 g d'œufs.

## Craquelin

### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

30 g Beurre  
40 g Farine T. 55  
40 g Cassonade

### PROCÉDÉ

Sabler les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte. L'abaisser entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur et réserver au grand froid jusqu'à l'utilisation.

## CONSEILS DU CHEF

- Pour réaliser des choux réguliers, on peut dresser la pâte à choux dans des moules en silicone à condition qu'ils soient percés (type Silpain®). La cuisson est identique aux choux pochés sur un Silpat®.
- Pour éviter la formation de grumeaux, il est nécessaire que le beurre soit bien fondu avant d'incorporer la farine ; si l'eau bout trop longtemps et que le beurre n'est pas fondu avant l'ajout de la farine, il y aura une évaporation de l'eau, la recette sera faussée et on obtiendra une pâte trop sèche.
- Après l'incorporation de la farine, il est important de bien dessécher la panade afin d'évaporer l'excédent d'eau dans la pâte.
- Il est également possible de laisser reposer la pâte à choux au froid pendant une nuit avant de la pocher, on obtient des produits moins affaissés à la cuisson (exemple : anneau pour le Paris-Brest).

Source : QUEULOU Jérôme, *Thuries Gastronomie Magazine* N°298, avril 2018, p. 102.

|              |   |             |          |
|--------------|---|-------------|----------|
| Session 2021 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration    | Durée       | 6 heures |
|              | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12       |
| Sujet 02     | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique                 | 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    | Atelier : Management de la production culinaire<br>« La pâte à choux, étapes de fabrication et couchage » |  |           |
| 01h15    |   |  |           |
| 01h30    |   |  |           |
| 01h45    |   |  |           |
| 02h00    |   |  |           |
| 02h15    |   |  |           |
| 02h30    |   |  |           |
| 02h45    |   |  |           |
| 03h00    |   |  |           |
| 03h15    |   |  |           |
| 03h30    |   |  |           |
| 03h45    |   |  |           |
| 04h00    |   |  |           |
| 04h15    |   |  |           |
| 04h30    | NETTOYAGE   | DÉGUSTATION<br>ANALYSE DE LA<br>PRODUCTION | NETTOYAGE |

|                 |   |             |          |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session<br>2021 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration    | Durée       | 6 heures |
|                 | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12       |
| <b>Sujet 02</b> | <b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>          | Page        | 5 sur 7  |

**Annexe 3 - Fiche traçabilité**

**À compléter par le candidat en phase 2,  
à remettre au jury en phase 3.**

*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.*

| <b>REMARQUES ÉVENTUELLES</b> |
|------------------------------|
|------------------------------|

|  |
|--|
|  |
|--|

|                 |   |             |          |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session<br>2021 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration    | Durée       | 6 heures |
|                 | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12       |
| <b>Sujet 02</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       | Matières d'œuvre  | U          | Quantité   | PU HT        | PT HT       |  |  |  |
| <b>BOUCHERIE</b>  |            |              |              |             | <b>ÉPICERIE</b>   |            |  |              |             |  |  |  |
| Foie de volaille  | kg         | 0,125        | 8,40         | 1,05        | Chocolat blanc  | kg         | 0,125  | 13,72        | 1,72        |  |  |  |
|   |            |              |              |             | Chocolat noir couverture  | kg         | 0,125  | 5,24         | 0,66        |  |  |  |
|   |            |              |              |             | Colorant rouge pour chocolat  | kg         | 0,010  | 9,27         | 0,09        |  |  |  |
| <b>POISSONNERIE</b>   |            |              |              |             | Farine  | kg         | 0,500  | 0,64         | 0,32        |  |  |  |
| <b>Maquereau (0,300 kg /pce)</b>                                    | <b>pce</b> | <b>1</b>     | <b>2,15</b>  | <b>2,15</b> | Gélatine  | kg         | 0,020  | 30,09        | 0,60        |  |  |  |
|   |            |              |              |             | Glucose sirop   | kg         | 0,100  | 8,02         | 0,80        |  |  |  |
| <b>CRÉMERIE</b>   |            |              |              |             | Huile d'olive   | L          | 0,05   | 6,13         | 0,31        |  |  |  |
| Beurre  | kg         | 0,500        | 7,02         | 3,51        | Maïzena   | kg         | 0,050  | 4,53         | 0,23        |  |  |  |
| Crème liquide 35 % MG   | L          | 1            | 3,70         | 3,70        | Moutarde  | kg         | 0,02   | 3,52         | 0,07        |  |  |  |
| <b>Fourme d'Ambert</b>  | <b>kg</b>  | <b>0,100</b> | <b>11,17</b> | <b>1,12</b> | <b>Pâte de pistache</b>   | <b>kg</b>  | <b>0,050</b>   | <b>37,29</b> | <b>1,86</b> |  |  |  |
| Lait 1/2 écrémé   | L          | 1            | 1,54         | 1,54        | Pistache émondée  | kg         | 0,050  | 34,44        | 1,72        |  |  |  |
| Œuf   | pce        | 12           | 0,14         | 1,68        | Sucre cassonade   | kg         | 0,100  | 2,29         | 0,23        |  |  |  |
| Parmesan râpé   | kg         | 0,050        | 29,46        | 1,47        | Sucre glace   | kg         | 0,100  | 2,78         | 0,28        |  |  |  |
|   |            |              |              |             | Sucre semoule   | kg         | 0,250  | 1,64         | 0,41        |  |  |  |
| <b>LÉGUMERIE</b>  |            |              |              |             | Vanille poudre  | kg         | 0,001  | 67,52        | 0,07        |  |  |  |
| Aneth   | botte      | 1/4          | 1,00         | 0,25        | Vinaigre de vin rouge   | L          | 0,01   | 1,33         | 0,01        |  |  |  |
| Basilic   | botte      | 1/4          | 1,00         | 0,25        | <b>SURGELÉ</b>  |            |  |              |             |  |  |  |
| Carotte   | kg         | 0,250        | 0,73         | 0,18        | Framboise entière   | kg         | 0,100  | 5,52         | 0,55        |  |  |  |
| Citron vert   | kg         | 0,050        | 2,93         | 0,15        | Purée d'abricot   | kg         | 0,100  | 6,88         | 0,69        |  |  |  |
| Courgette   | kg         | 0,250        | 1,25         | 0,31        | <b>Foie gras tranche 40 g/pce</b>   | <b>pce</b> | <b>2</b>   | <b>0,82</b>  | <b>1,64</b> |  |  |  |
| Fraise  | kg         | 0,125        | 16,67        | 2,08        | <b>CAVE</b>   |            |  |              |             |  |  |  |
| Framboise   | kg         | 0,125        | 21,03        | 2,63        | Porto rouge   | L          | 0,05   | 11,29        | 0,56        |  |  |  |
| Menthe  | botte      | 1/4          | 1,00         | 0,25        | Rhum blanc  | L          | 0,05   | 10,19        | 0,51        |  |  |  |
| Oignon doux   | kg         | 0,250        | 5,18         | 1,30        | <b>TOTAL EN EUROS</b>   |            |  |              |             |  |  |  |
| Orange  | kg         | 0,100        | 1,23         | 0,12        | <b>39,32</b>  |            |  |              |             |  |  |  |
| <b>Petit pois frais</b>   | <b>kg</b>  | <b>0,250</b> | <b>4,75</b>  | <b>1,19</b> | <b>MATÉRIELS SPÉCIFIQUES</b>  |            | <b>VAISSELLES NÉCESSAIRES</b>                                  |              |             |  |  |  |
| Poire Passe-Crassane  | kg         | 0,100        | 1,92         | 0,19        | 4 poches à douille<br>1 Silpat  |            | 4 plats ronds grandes tailles<br>2 papiers gaufrés 2 dentelles |              |             |  |  |  |
| Poivron rouge   | kg         | 0,250        | 3,47         | 0,87        | <b>L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.</b> |            |  |              |             |  |  |  |

|                 |   |             |          |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session<br>2021 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration    | Durée       | 6 heures |
|                 | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12       |
| <b>Sujet 02</b> | <b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>          | Page        | 7 sur 7  |