

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 03

Jeudi 27 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.

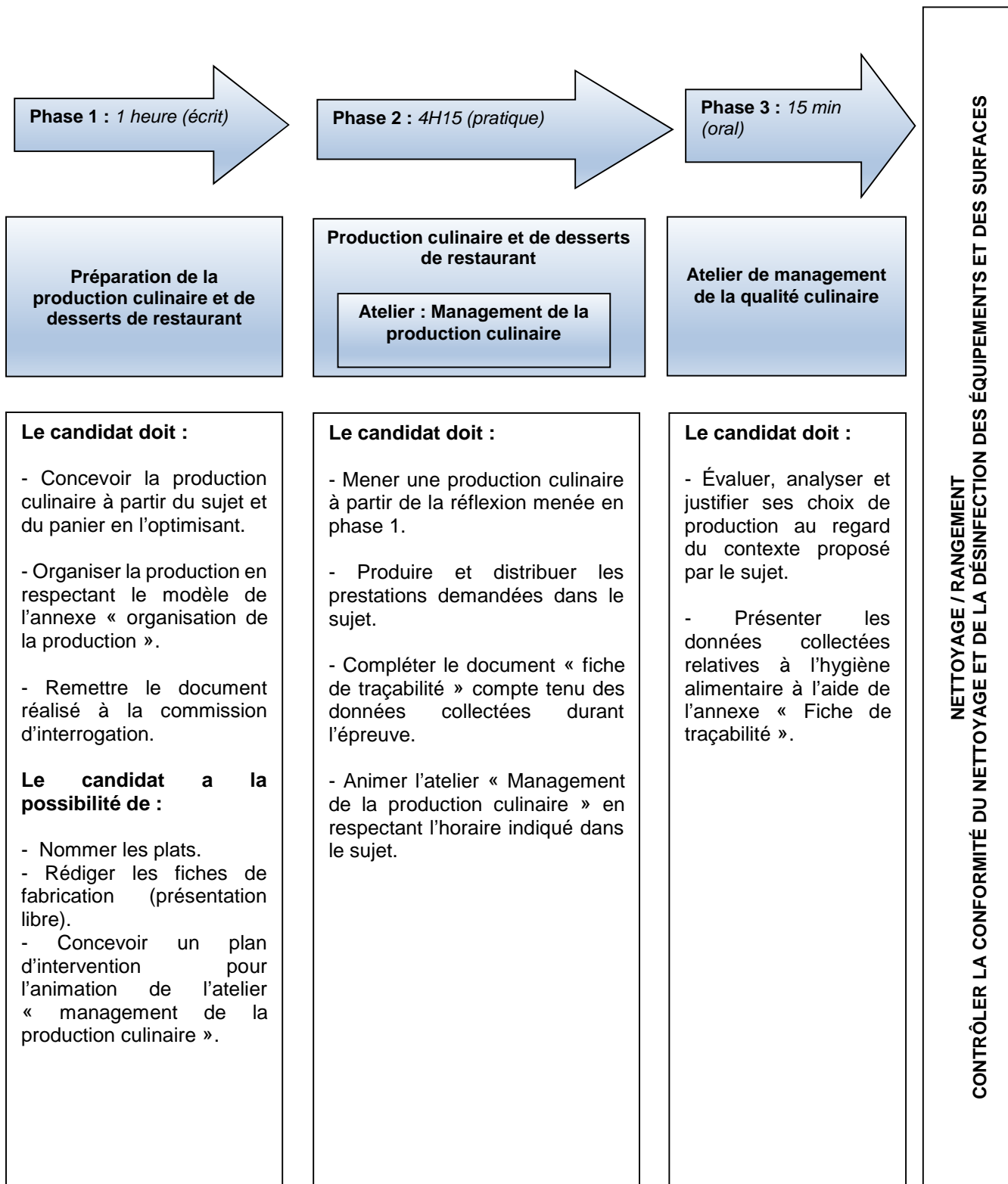
ATTENTION :

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
Sujet 03	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 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 03	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 7

Sujet 03 – La meringue

Vous êtes responsable de la boutique « Exoti'sweet » implantée à Paris dans le quartier du Marais. L'activité de votre établissement consiste en la promotion et la vente des produits exotiques originaires des territoires d'Outre-Mer.

Fort de votre expérience en restauration acquise lors de vos études, vous décidez d'ouvrir un « concept store » en créant un salon de thé où vous mettrez en valeur les produits que vous vendez.

Pour cela, vous souhaitez proposer des pâtisseries modernes « fait maison » servies sur place, en accompagnement de boissons chaudes.

Vous souhaitez concevoir 2 desserts à base de meringues commercialisés aux alentours de 8 €.

Caractéristiques de l'établissement :

- Concept store vendant des produits exotiques : rhum, fruits exotiques, produits et épices exotiques ;
- Clientèle locale et touristique ;
- Salon de thé de 15 places assises ;
- Ticket moyen 12 euros TTC ;
- Vitrine réfrigérée positive.

Travail à faire

- 1 entremets pour 6 personnes intégrant un type de meringue dressé au plat ;
- 1 dessert individuel intégrant un deuxième type de meringue dressé à l'assiette pour 4 personnes.

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

« Confection d'une meringue italienne, caractéristiques de réalisation »

Respecter 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
Sujet 03	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	3 sur 7

Annexe 1 - Quelle meringue pour quelle utilisation ?

Il existe trois types de meringues : la meringue française, la meringue italienne et la meringue suisse. Chaque meringue a une utilisation différente. Nous allons donc faire le point sur les différences entre les meringues.

Avant toute chose, il faut savoir que la base de la meringue est la suivante : sucre + blanc d'œuf. Ce qui varie, ce sont la préparation et la cuisson.



De plus, quelle que soit la meringue que vous allez utiliser, sachez que la quantité de sucre que vous allez utiliser est toujours environ deux fois supérieure à celles des blancs d'œufs.

- **La meringue française**

La meringue française est la plus connue et la plus facile à réaliser. Elle est obtenue en battant des blancs d'œufs avec du sucre semoule.

Elle possède une consistance croustillante, elle est friable et peut être colorée et aromatisée. Elle est très sensible à l'humidité. Vous l'utilisez pour réaliser des œufs à la neige, des meringues sèches, les merveilleux, le mont-blanc, en support de pâtisseries, etc.

- **La meringue italienne**

La meringue italienne (qui est en fait française) est obtenue en montant des blancs d'œufs en neige avec du sucre cuit. Contrairement aux autres, elle ne se recuit pas. Son aspect est brillant et souple.

C'est la plus difficile à réaliser.

C'est la meringue la plus utilisée :

- ✓ On la retrouve en effet dans le nougat, les mousses de fruits, les macarons, les guimauves...
- ✓ Elle permet d'alléger des préparations telles que les mousses, les crèmes (crème au beurre, crème pâtissière, crème Chiboust) ...
- ✓ On l'utilise pour chemiser l'omelette norvégienne, les tartes et entremets meringués...



- **La meringue suisse**

La meringue suisse est confectionnée en montant des blancs d'œufs en neige avec du sucre glace sur un bain-marie. Sa consistance est ferme et elle est moins friable que la meringue française. Elle est très résistante à l'humidité.

Cette meringue est utilisée principalement pour la confection de décors, qui sont formés sur plaque avant cuisson, tels que les champignons que l'on met sur les bûches, mais aussi pour les intérieurs de glaces mystères, pour les coques de vacherins, les petits fours, la pavlova, les mini meringues...

Source : www.blog.cerfdellier.com

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 03	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	Atelier : Management de la production culinaire « Confection d'une meringue italienne, caractéristiques de réalisation »		
01h00			
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
Sujet 03	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	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.

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 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 03	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	6 sur 7

Annexe 4 - 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
CRÉMERIE					Gélatine feuille	kg	0,020	30,09	0,60
Beurre	kg	0,250	2,25	0,56	Lait de coco conserve	L	0,25	1,28	0,32
Blanc d'œuf pasteurisé	L	0,50	3,02	1,51	Levure déshydratée en sachet	pce	1	0,56	0,56
Crème liquide 35% MG	L	1	3,20	3,20	Pailleté feuillantine	kg	0,150	11,25	1,69
Lait	L	0,50	0,70	0,35	Pralin	kg	0,100	13,87	1,39
Mascarpone	kg	0,250	13,21	3,30	Sucre	kg	0,500	1,49	0,75
Œuf	pce	8	0,14	1,12	Sucre glace	kg	0,300	2,78	0,83
					Vanille poudre	kg	0,002	67,52	0,14
LÉGUMERIE									
Ananas	pce	0,5	1,82	0,91	SURGELÉ				
Banane	kg	0,120	1,57	0,19	Purée de fruits exotiques	L	0,50	5,95	2,98
Carambole	pce	1/2	1,45	0,73	Purée de fruits rouges	L	0,50	4,30	2,15
Citron jaune	pce	2	0,28	0,56					
Citron vert	pce	1	0,35	0,35	CAVE				
Fruit de la passion	kg	0,100	11,51	1,15	Rhum blanc	L	0,10	9,80	0,98
Gingembre	kg	0,080	4,06	0,32	Rhum brun	L	0,10	10,19	1,02
Mangue	pce	1	2,56	2,56					
Menthe	botte	1/2	0,99	0,50					
Physalis (0,125 kg/barquette)	pce	1	1,25	0,63					
ÉPICERIE					TOTAL EN EUROS				
Agar-agar	kg	0,006	47,10	0,28					40,42
Amande poudre	kg	0,250	11,75	2,94	MATÉRIELS SPÉCIFIQUES				
Anis étoilé	kg	0,010	17,57	0,18	VAISSELLES NÉCESSAIRES				
Café lyophilisé	kg	0,020	10,48	0,21	4 cercles à tartelette Ø 8				
Cardamome	kg	0,010	8,71	0,09	1 tapis de cuisson siliconé type Silpat				
Chocolat noir	kg	0,200	10,76	2,15	1 batteur mélangeur				
Chocolat blanc	kg	0,250	11,71	2,93	1 cercle à entremets Ø 22 à 26 cm				
Farine	kg	0,500	0,64	0,32	2 poches à douille				
L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.									

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 03	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	7 sur 7