

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 04

Vendredi 28 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.

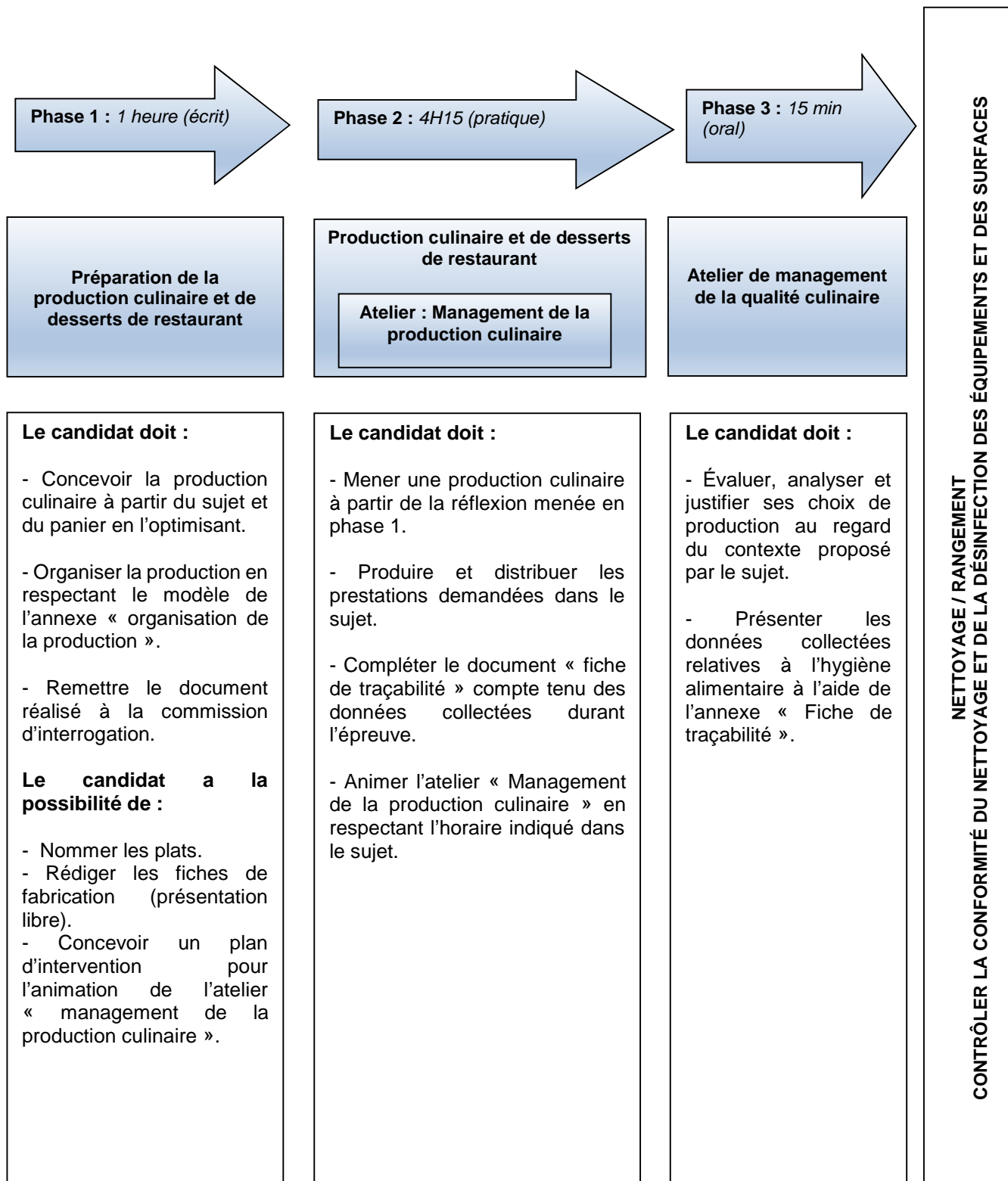
ATTENTION :

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 04	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	1 sur 8

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 04	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 8

Sujet 04 – Show cooking

Vous êtes restaurateur-traiteur dans le Sud-Ouest et M. Puntoun est éleveur et producteur de volaille à chair brune près de Auch dans le Gers. Ce dernier souhaite mettre en place une journée dégustation à la ferme réunissant environ 250 convives.

Il vous demande d'organiser avec l'aide de votre brigade ce cocktail déjeunatoire. Vous proposez des bouchées cocktail valorisant les produits de M. Puntoun comme le canard, le foie gras, le confit ainsi que ses salaisons.

N'ayant pas d'espace dédié à la production culinaire à la ferme, vous réaliserez une production en amont en liaison froide qui sera remise en température sur site.

Afin d'animer la dégustation, M. Puntoun souhaite qu'une des productions soit réalisée en show cooking.

Caractéristiques du site d'accueil à la ferme :

- 1 chef et 2 commis pour la production en amont et l'envoi sur site ;
- 2 postes de type show-cooking animés par les commis proposant la même prestation ;
- Matériels mis à disposition sur site :
 - 1 remorque frigorifique ;
 - 2 réfrigérateurs top amovibles ;
 - 1 four mixte 6 niveaux GN 1/1 ;
 - 3 tables inox ;
 - 2 plaques de cuisson ;
 - 1 friteuse.

Vous décidez d'organiser une phase de test afin de mettre au point vos recettes et former votre personnel au show-cooking.

Travail à faire

- **1 production « sauter-déglacer » à réaliser durant le show cooking pour 10 pièces cocktail ;**
- **2 pièces cocktail chaudes, permettant la remise en température pour 10 personnes, soit 20 portions ;**
- **2 productions froides pour 10 personnes, soit 20 portions.**

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

« Formation à la prestation de type show cooking, notions d'organisation »

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 04	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	3 sur 8

Annexe 1 – La valeur ajoutée de la cuisine en vue du client

Qu'est-ce qu'un show cooking apporte ?

L'évolution :

Dans les premières cuisines, il n'y avait qu'une petite trappe de service. Puis est apparu peu à peu du spectacle en salle avec les grillades. Enfin est venu le temps des cuisines ouvertes où le cuisinier prépare le plat complètement devant le client. Le cuisinier devient un acteur de l'animation de la salle de restaurant.

De nos jours, il est possible d'installer un show cooking dans n'importe quel établissement, pourvu que le nombre de mètres carrés soit suffisant pour les invités prévus et qu'il y ait suffisamment d'espace pour leur emplacement et leur circulation.



Différences avec les cuisines conventionnelles :

Les cuisines ouvertes ou en show cooking dévoilent l'organisation de la cuisine, son design et les secrets du chef. Le client aime regarder les matières premières, la distribution et l'élaboration des plats. Manger dans le restaurant devient une expérience culinaire.

Par contre, les tâches les moins valorisantes ne sont pas visibles et sont réalisées aux arrières. Ainsi, toutes les pièces ne doivent pas être vues, telles que la zone de lavage et la réception de débris ou de vaisselle usagée. Le visible doit toujours être propre

comme la zone de préparation, de cuisson et de distribution.

Le cuisinier pratiquera en show cooking essentiellement des cuissons courtes, des dressages ou des finitions. Ces actions induiront du dynamisme, du spectacle, un sentiment de proximité brisant la barrière entre les chefs et les clients et de la transparence, c'est-à-dire de la sécurité hygiénique.

Source : www/kingsbuffets.com

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 04	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	4 sur 8

Annexe 2 - Le top des spécialités du sud-ouest

Tout d'abord, le sud-ouest est une région bien connue pour sa cuisine généreuse. Du Périgord au Gers en passant par l'Ariège, les spécialités du sud-ouest sont appréciées de toutes et tous, français comme touristes.



Le foie gras, une entrée classique

Vous pouvez acheter votre foie gras en conserve, ou préférer le foie gras sous vide. Quand le foie gras est mi-cuit il se conserve moins longtemps et uniquement au frais, mais son goût est différent. C'est une des spécialités du sud-ouest les plus appréciées !

La salade landaise, vive les gésiers

Qui n'a jamais vu dans le petit resto proche de son travail au menu permanent une salade landaise, ou assiette landaise ? Les recettes varient d'une table à l'autre, mais doivent comporter trois ingrédients clés : des gésiers confits, des aiguillettes de canard généralement grillées, et du magret de canard séché. Le tout sur un lit de salade, tomate, concombre, éventuellement carottes, des croûtons. Parfois, vous gagnez la timbale avec un petit rond de foie gras.

Le cassoulet, un plat familial malmené

Le cassoulet est le plat préparé classique, que l'on trouve en conserve ou en bocal dans le commerce, du coup, c'est plutôt l'image plat trop gras et saucisses qui se délitent qui reste parfois en tête, alors qu'un bon cassoulet artisanal, c'est juste délicieux !

Il contient des cuisses de canard confites, des saucisses (de Toulouse !), de la viande et de la couenne de porc.

Mais l'ingrédient principal du cassoulet est en fait le haricot lingot. Ce haricot est appelé mogette dans le sud-ouest.

La clé d'une cuisson de cassoulet réussie ? Une cuisson lente...

Le confit de canard, un classique dont on ne se lasse pas

Confire, c'est cuire dans le sucre ou la graisse pour conserver les aliments. Les confits sont des parties d'une volaille cuite dans sa graisse. Pour les préparer rien de plus simple, sortez-les de leur bocal ou conserve, débarrassez-le du trop plein de graisse que vous conservez pour faire cuire vos patates, faites-les griller au four.

Les viandes séchées, spécialités du sud-ouest

Le magret séché

De plus, comme pour toute viande séchée, c'est une méthode de conservation idéale de la viande sur une longue durée. Les magrets étant très gras, ils se conservent mieux dans leur propre graisse. Cela étant le canard est considéré comme une viande maigre car c'est une volaille.

Retrouvez nos conseils pour réaliser vous-même votre viande séchée.

Source : www.tempsgourmand.fr

Session 2021	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 04	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	5 sur 8

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			
01h15			
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45			
03h00	Atelier : Management de la production culinaire « Formation à la prestation de type show cooking, notions d'organisation »		
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 04	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	6 sur 8

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 04	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	7 sur 8

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			
BOUCHERIE					ÉPICERIE							
Canette PAC 1,5 kg	pce	1	11,30	11,30	4 épices	kg	0,010	6,27	0,06			
Cuisse de canard confite	pce	1	1,62	1,62	Concentré de tomate	kg	0,040	10,14	0,41			
Gésier confit	kg	0,125	9,30	1,16	Corn-flakes	kg	0,100	4,16	0,42			
Magret séché	kg	0,050	29,90	1,50	Farine	kg	0,500	0,64	0,32			
					Fond brun déshydraté	kg	0,060	10,64	0,64			
CRÉMERIE					Galette de riz	pce	5	0,16	0,80			
Crème liquide 35% MG	L	0,50	3,20	1,60	Huile d'olive	L	0,10	6,13	0,61			
Beurre	kg	0,125	7,02	0,88	Pignon de pin	kg	0,030	39,48	1,18			
Faisselle	kg	0,150	7,68	1,15	Piment d'Espelette	kg	0,005	83,33	0,42			
Lait	L	0,20	1,21	0,24	Polenta	kg	0,005	2,59	0,01			
Œuf	pce	4	0,14	0,56	Pruneau	kg	0,070	6,09	0,43			
					Sauce soja	L	0,15	4,67	0,70			
LÉGUMERIE					Vinaigre de Xérès	L	0,06	1,81	0,11			
Ail	kg	0,100	4,60	0,46								
Betterave Chioggia	kg	0,100	2,12	0,21	BOULANGERIE							
Carotte	kg	0,300	1,64	0,49	Pain campagne tranché	pce	1/4	1,90	0,48			
Céleri rave	kg	0,300	1,00	0,30	SURGELÉ							
Cerfeuil	botte	1/4	0,99	0,25	Foie gras tranche 0,040 kg	kg	0,160	36,22	5,80			
Champignon de Paris	kg	0,200	3,14	0,63	CAVE							
Chou pak-choï	kg	0,200	1,14	0,23	Armagnac	L	0,05	8,90	0,45			
Ciboulette	botte	1/2	1,00	0,50	Vin rouge	L	0,25	1,95	0,49			
Coriandre	botte	1/4	1,00	0,25	TOTAL EN EUROS							
Échalote	kg	0,250	2,06	0,52	40,30							
Oignon nouveau	botte	1	1,59	0,80	MATÉRIELS SPÉCIFIQUES		VAISSELLES NÉCESSAIRES					
Oignon rouge	kg	0,120	1,42	0,17	Jeu d'emporte-pièces ronds unis		10 verrines jetables 7cl					
Orange	kg	0,250	1,23	0,31	1 friteuse avec huile		10 assiettes à pain					
Pomme de terre Bintje	kg	0,650	1,47	0,96	1 paire de gants jetables noirs		10 cuillères japonaises					
Radis	botte	1/4	1,50	0,38			10 piques à brochette cocktail					
Shiso cress	barquette	1/2	1,10	0,55								
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 04	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	8 sur 8