

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

31/05/2022

Documents et matériels autorisés :

- matériel de cuisine : mallette à couteaux et autres petits matériels.
- l'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
- l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

En phase 1 :

Ordinateur personnel, disque dur externe, documentation personnelle.

Matériels non autorisés :

- téléphone portable et objets connectés.

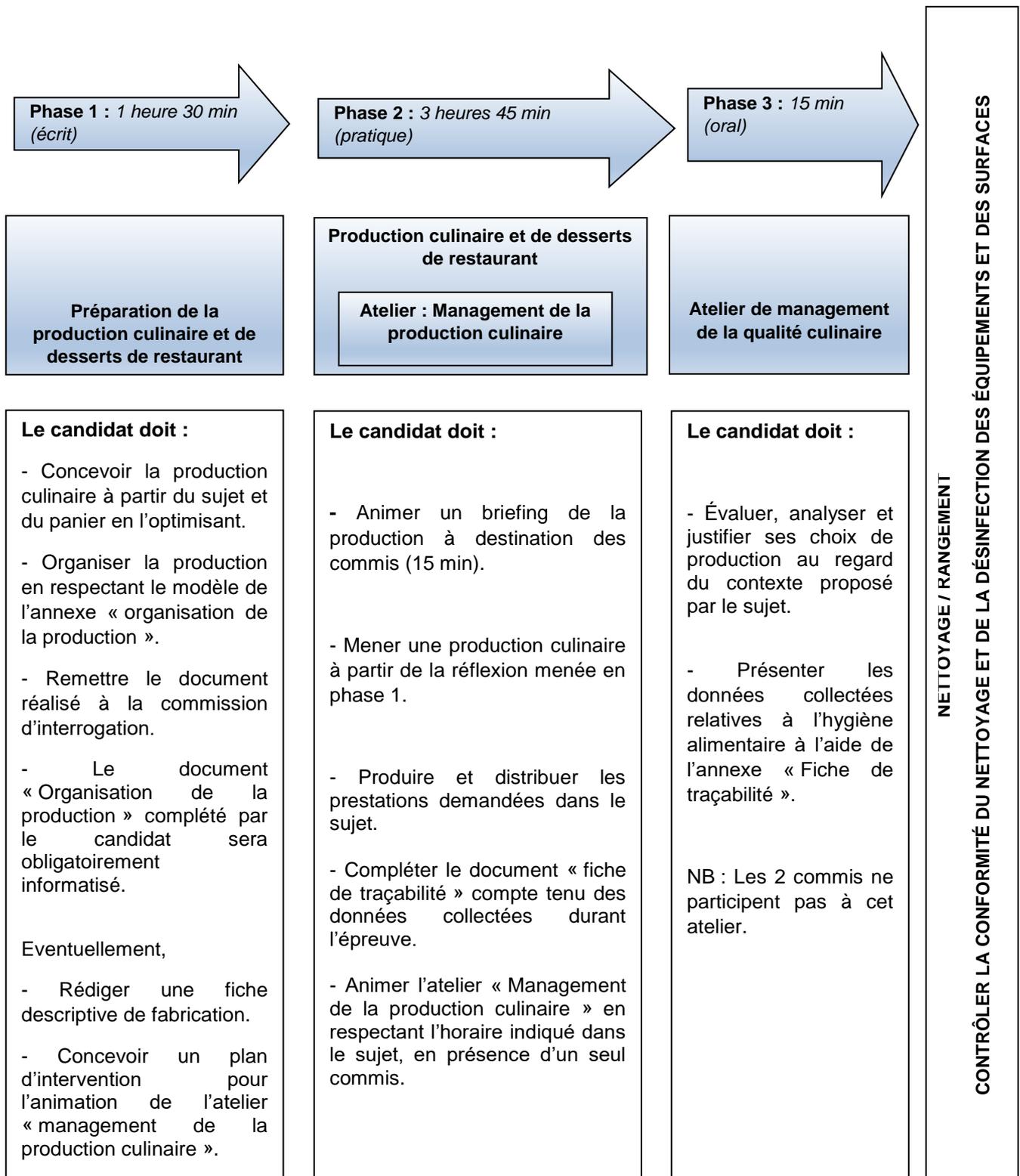
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

Session 2022	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	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 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 02	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 7

Sujet 02 – Dîner festif à Chambord

Vous êtes chef exécutif du traiteur « Histoire de goût » situé dans la ville de Blois en région Centre Val de Loire.

Caractéristiques de l'entreprise :

- traiteur spécialisé dans la production et le service de repas à thème,
- activité saisonnière importante,
- laboratoire de production centralisé avec agrément sanitaire en liaison chaude et froide.

La région vous a contacté pour préparer le repas qui clôturera l'année des 500 ans de la Renaissance en Val de Loire.

Votre interlocuteur vous précise qu'il ne s'agit pas, pour le prestataire, de reconstituer un repas historique mais de s'inspirer des caractéristiques des plats de la Renaissance.

Ce dîner sera servi à 200 invités sous les voûtes du château de Chambord.

Production culinaire et de desserts de restaurant

Pour répondre à la problématique évoquée, réaliser :

- pour l'entrée chaude : 1 tourte de viande servie au plat pour 4 personnes,
- pour le plat chaud : 1 plat à base de volaille servi à l'assiette pour 4 personnes.

Atelier management de la production culinaire

Découpe de la volaille, désossage et critères de qualité

Session 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 02	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	3 sur 7

Annexe 1 - Extrait « Pour comprendre la cuisine française au temps de la Renaissance »

Comment caractériser la cuisine de la Renaissance ?

Il n'existe pas une cuisine de la Renaissance radicalement originale, qui serait en rupture avec le Moyen Âge. Trois traits essentiels de la cuisine médiévale demeurent, que ce soit en France ou en Italie :

- Comme au Moyen Âge, même si la gamme se restreint quelque peu, on retrouve des épices dans tous les types de plats. [...] Le safran, couramment employé, était quant à lui cultivé en France. [...] le gingembre occupe le premier rang, devant la cannelle ou le clou de girofle notamment.

- Les sauces de la Renaissance sont d'une nature très différente des nôtres. Épicées, elles sont à base de verjus, de vinaigre, de bouillon gras, de lait, de lait d'amandes éventuellement... Surtout, si les sucs des viandes peuvent être réduits par cuisson, la farine ne sert pas d'agent de liaison, on lui préfère la mie de pain – séchée ou grillée. D'autres liants sont également employés : jaunes d'œufs, foies de volaille, blancs de chapon, amandes en poudre... [...]

Les traits originaux introduits à la Renaissance

- Le beurre

Encore très peu utilisé dans les recettes du XVe siècle, il se généralise. La cuisine carnée, elle, se fait cependant toujours avec du lard. Cette montée en puissance du beurre constitue une évolution fondamentale sur la durée. Il gagnera ensuite tous les types de préparations au point de devenir l'un des piliers de la cuisine française.

- Le sucre

La forte présence du sucre constitue sans doute la grande originalité de la cuisine de la Renaissance. [...] Le sucre est alors une épice et, comme les autres épices, son utilisation est un outil de distinction sociale des deux côtés des Alpes. Il n'est pas rare de saupoudrer les mets avant de les servir : il ne faut pas seulement sucrer mais donner à voir que l'on sucre.

Source : www.vivadavinci2019.fr

Annexe 2 - Exemple de recette ancienne de tourte de viandes

Tourte St Hubert aux fruits secs et épices

Ingrédients pour 8 personnes :

1 pâte brisée
500 g de chair à saucisse
150 g de pain
50 g de lait
1 œuf
50 g de raisins secs
100 g de champignons de Paris
25 g de fruits secs
1 cuillère à café de gingembre
1/4 c.à café de poivre
1/8 c.à café de clou de girofle
20 g de persil
10 g de marjolaine
15 g de sel



Mélanger la chair à saucisse, le pain trempé dans le lait et l'œuf. Ajouter les épices, les fruits et les herbes. Étaler la pâte, ajouter la farce et monter la tourte, dorer, festonner et cuire au four. Servir chaud.

Source : auteur

Session 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant Option B - Management d'unité de production culinaire	Durée Coefficient	6 heures 12
Sujet 02	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	4 sur 7

Intitulé de l'entrée chaude :

Intitulé du plat chaud :

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

HORAIRES	COMMIS 1	CANDIDAT	COMMIS 2
00h15	Briefing des commis		
00h30			
00h45			
01h00		Atelier : management de la production culinaire « Découpe de la volaille, désossage et critères de qualité »	
01h15			
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45			
03h00			
03h15			
03h30			
03h45			
04h00	NETTOYAGE	Atelier : management de la qualité	NETTOYAGE

Légende à la libre appréciation du candidat :

Session 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 02	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

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				
Chair à saucisse	kg	0,500	6,070	3,035	Amande entière brute	kg	0,050	13,19	0,66
Poulet Label Rouge PAC (1,4 kg/pce)	pce	1	11,52	11,52	Abricot sec	kg	0,100	8,67	0,87
Veau épaule sans os	kg	0,150	9,00	1,35	Badiane	kg	0,003	17,57	0,05
CRÉMERIE					Cannelle bâton	kg	0,005	14,43	0,07
Beurre	kg	0,400	7,02	2,81	Concentré de tomate	kg	0,020	1,04	0,02
Crème liquide 35%	L	0,25	3,70	0,93	Farine	kg	0,300	0,64	0,19
Lait	L	0,25	0,70	0,18	Gingembre moulu	kg	0,003	4,91	0,01
Œuf	pce	6	0,14	0,84	Miel	kg	0,050	11,64	0,58
LÉGUMERIE					Pain de mie tranché	kg	0,150	4,74	0,71
Ail	kg	0,050	4,61	0,23	Pruneau dénoyauté	kg	0,150	6,09	0,91
Asperge verte	botte	0,5	5,54	2,77	Raisin sec blond	kg	0,050	5,14	0,26
Carotte	kg	0,200	0,73	0,15	Sucre cassonade	kg	0,100	2,29	0,23
Carotte fane	botte	0,5	1,64	0,82	Vinaigre de vin rouge	L	0,05	1,33	0,07
Céleri rave	kg	0,500	1,00	0,50					
Cerfeuil	botte	0,250	1,00	0,25					
Champignon de Paris	kg	0,250	3,14	0,79	CAVE				
Citron jaune	kg	0,200	1,68	0,34	Armagnac	L	0,05	22,62	1,13
Échalote	kg	0,150	2,06	0,31	Vin rouge	L	0,50	2,81	1,41
Estragon	botte	0,250	1,00	0,25					
Oignon	kg	0,200	1,35	0,27					
Persil plat	botte	0,250	1,00	0,25	TOTAL EN EUROS				
Pleurote	kg	0,250	7,68	1,92					34,83
Poire	kg	0,400	1,58	0,63	MATÉRIELS SPÉCIFIQUES		VAISSELLES NÉCESSAIRES		
Pomme de terre Bintje	kg	0,500	1,14	0,57	1 cercle à tarte Ø 16 ou 18 cm		1 grand plat rond		
					1 fond cartonné Ø 16 ou 18 cm		4 assiettes Ø 32 cm		
					1 papier gaufré Ø 24 cm				
					2 sacs de cuisson sous vide				
L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.									

Session 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 02	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	7 sur 7