

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 07

08/06/2022

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.

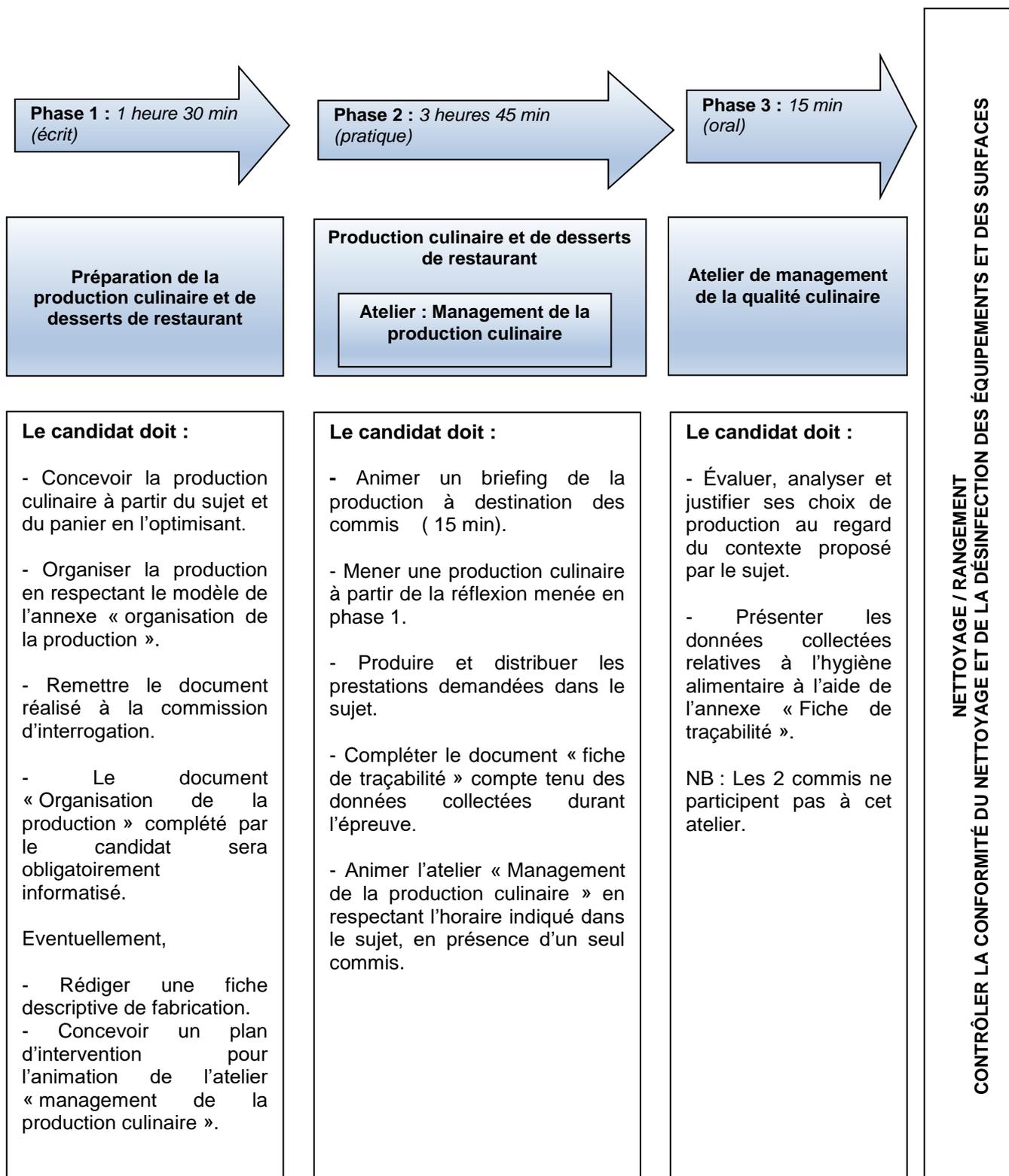
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

Session 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration Option B - Management d'unité de production culinaire	Durée Coefficient	6 heures 12
Sujet 07	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 Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 07	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	2 sur 7

Sujet 07 – DUCK TRUCK

Jeune chef étoilé dans la ville de Toulouse, vous décidez de diversifier votre activité en faisant l'acquisition d'un food truck. Votre idée est de mettre à l'honneur les produits du Sud-Ouest et le canard dans une offre de street food.

Vous réalisez la mise en place de la production dans les cuisines de votre restaurant étoilé, en liaison froide. Les finitions et dressages sont effectués directement dans le food truck.

Caractéristiques de l'établissement :

- restaurant 40 places, 1 macaron au guide Michelin,
- ouvert 5 jours par semaine,
- ticket moyen 70 euros,
- approvisionnement local,
- food truck proposant une offre de street food gourmet 50 personnes envisagées, ticket moyen 15 euros.

Vous mettez au point des plats à emporter qui valorisent et optimisent le travail du canard.

Production culinaire et de desserts de restaurant

Pour répondre à la problématique évoquée, réaliser :

- pour les filets : 1 plat à emporter valorisant une cuisson à juste température pour 4 personnes,
- pour les cuisses : 1 plat à emporter pour 4 personnes individuelles.

Atelier management de la production culinaire

Découper à cru un canard, utilisation et optimisation

Session 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration Option B - Management d'unité de production culinaire	Durée	6 heures
Sujet 07	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Coefficient	12
		Page	3 sur 7

Annexe 1 - Le canard aussi à son food truck

Le festival Omnivore, rendez-vous des amateurs de gastronomie, s'ouvre cette année à la street Food. Dimanche, c'est le fondateur du food truck Le Canard huppé qui révélera ses secrets au cours d'une masterclass (suivie d'une dégustation).

Une croquette de confit de canard effiloché à la main, assaisonnée de gingembre, persil et soja et garnie en son centre d'un morceau de cantal fondu. La description des « duck balls » du Canard huppé, food truck créé par Erwann Huet, a de quoi susciter l'appétit.

Elles seront le fil rouge de la masterclass animée, dimanche 8 mars, par le jeune restaurateur à l'occasion du festival Omnivore, qui fête ses 10 ans et réunit une nouvelle fois la crème des chefs, pâtisseries et artisans pour trois jours de démonstrations et dîners, avec comme nouveauté une scène dédiée à la street food. « Je suis ravi de me retrouver avec des grands de mon secteur comme Kristin Frederick du Camion qui fume ou Catherine Kluger des Tartes Kluger » raconte, enthousiaste, le jeune cuisinier.

Pour élaborer sa carte, Erwann Huet fait appel aux conseils de Bruno Viala, chef originaire du sud-ouest, habitué des cuisines de restaurants étoilés. Les pains, eux, sont commandés auprès du boulanger meilleur ouvrier de France Mickael Morieux, puis préparés par Stéphane Lelan, meilleur boulanger 2014 des Hauts-de-Seine.

S'ajoutent ainsi aux « duck balls » un burger au foie gras frais poêlé (complété de chutney de figue, roquette, sel de Camargue et d'une sauce moutardée), une brochette de magret de canard au piment d'Espelette ou encore un bagel au magret fumé. Servi avec des frites maison cuites à la graisse de canard, il va de soi.

Depuis son ouverture en novembre 2013, le Canard huppé s'est fait une place dans les Hauts-de-Seine (Levallois-Perret, Sèvres, Meudon...) et s'installe aussi, à l'occasion, devant le Point éphémère, à Paris.

En plus d'une évidente dépendance aux saisons et à la météo, les food trucks souffrent d'une pénurie d'emplacements. « Trouver un emplacement est vraiment complexe, les mairies sont toujours très réticentes, même s'il semblerait qu'Anne Hidalgo souhaite changer la donne à Paris (ndlr : elle a annoncé en début d'année la création de 40 emplacements en 2015). Cela nous pousse à travailler de plus en plus avec des entreprises et pour des événements privés ».

Bonne nouvelle pour les food trucks et leurs aficionados : le printemps est bientôt de retour !

Source : www.lesinrocks.com

Session 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration Option B - Management d'unité de production culinaire	Durée	6 heures
Sujet 07	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Coefficient	12
		Page	4 sur 7

Intitulé du plat pour les filets :

Intitulé du plat pour les cuisses :

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 « Découper à cru un canard, utilisations et optimisation »	
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 Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 07	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	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.

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 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
BOUCHERIE					ÉPICERIE				
Canard labélisé PAC	kg	2,500	7,33	18,33	Chapelure	kg	0,200	1,95	0,39
CRÉMERIE					Farine	kg	0,500	0,64	0,32
Beurre	kg	0,250	8,00	2,00	Graisse de canard	kg	0,200	4,58	0,92
Crème liquide	L	0,30	5,00	1,50	Huile d'olive	L	0,20	6,13	1,23
Gruyère rapé	kg	0,150	12,66	1,90	Jus de canard PAI	kg	0,040	25,14	1,01
Levure de boulanger	kg	0,040	7,88	0,32	Maïs à pop corn	kg	0,050	1,79	0,09
Lait entier	L	1	1,00	1,00	Miel	kg	0,020	5,82	0,12
Œuf	pce	10	0,16	1,60	Noisette entière	kg	0,030	24,87	0,75
LÉGUMERIE					Polenta	kg	0,100	2,59	0,26
Ail	kg	0,020	4,61	0,09	Pruneau	kg	0,030	6,09	0,18
Avocat	pce	1	1,20	1,20	Sauce soja	L	0,10	5,01	0,50
Carotte	kg	0,200	1,50	0,30	Sésame	kg	0,020	4,40	0,09
Coriandre	botte	0,5	1,00	0,50	Sucre semoule	kg	0,200	0,77	0,15
Épinard pousse	kg	0,200	9,23	1,85	Vinaigre blanc	L	0,20	0,60	0,12
Oignon	kg	0,200	1,35	0,27	CAVE				
Oignon rouge	kg	0,400	2,00	0,80	Armagnac cuisine	L	0,10	10,00	1,00
Pamplemousse	kg	0,300	1,07	0,32	Vin blanc sec	L	0,20	2,00	0,40
Persil plat	botte	0,5	1,00	0,50	TOTAL EN EUROS				
Poivron rouge	kg	0,300	3,46	1,04					42,49
Pomme de terre Bintje	kg	0,800	1,14	0,91	MATÉRIELS SPÉCIFIQUES		VAISSELLES NÉCESSAIRES		
Radis rose	botte	0,5	2,11	1,06	Friteuse + huile 10 étiquetages allergènes		4 boîtes à burger 4 boccas type le Parfait 350 ml 4 boîtes poke bowl individuelles 4 piques à brochette 4 papiers à sandwich		
Tomate TV	kg	0,500	1,80	0,90					
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 Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet 07	Épreuve E5 – Deuxième partie pratique	Page	7 sur 7