

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 6

MARDI 30 MAI 2023

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.

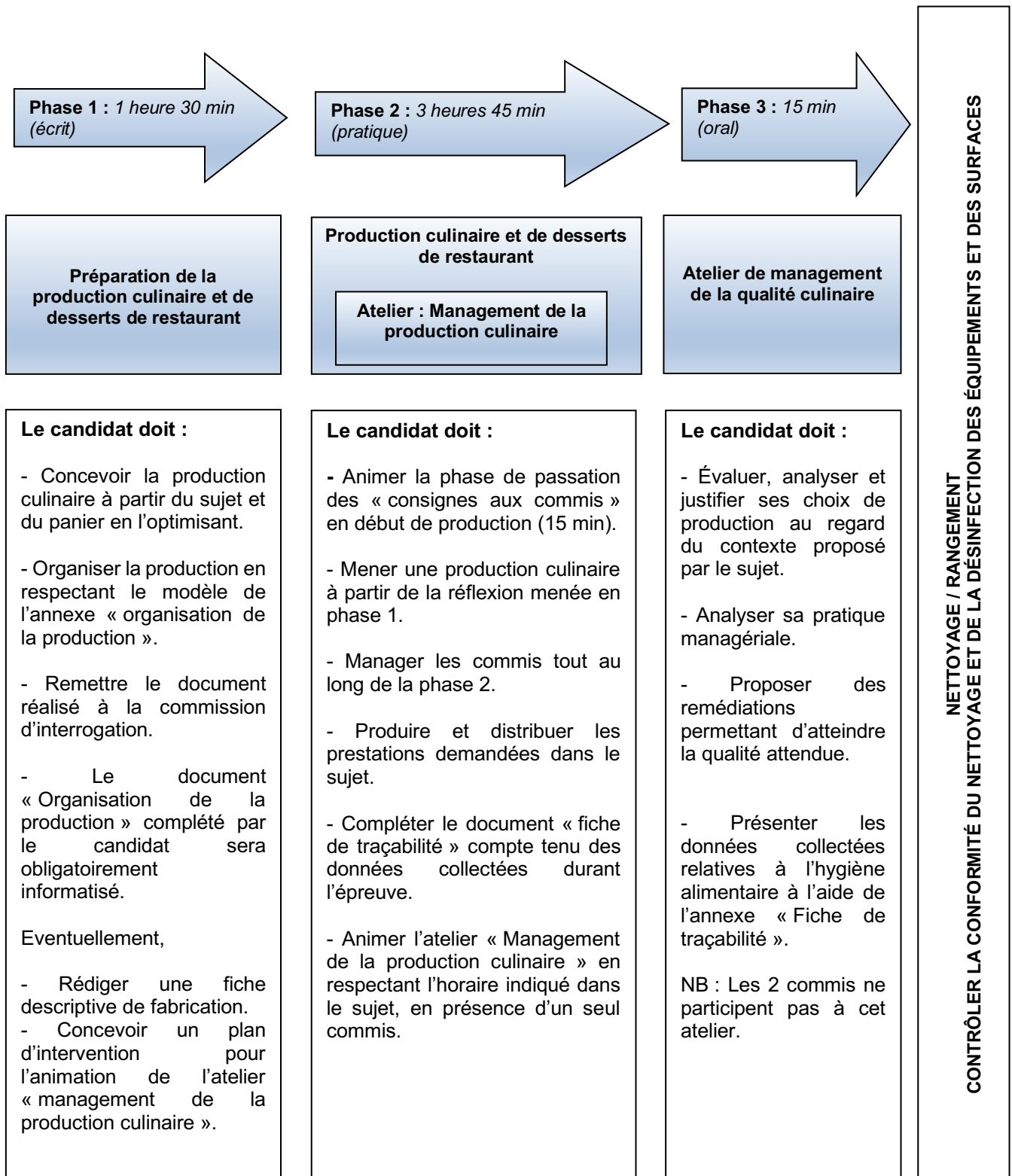
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

| | | | |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session 2023 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration Option B - Management d'unité de production culinaire | Durée | 6 heures |
| Sujet 06 | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Coefficient | 12 |
| | | 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 2023 | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet 06 | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Page | 2 sur 7 |

Sujet 06 – La ferme auberge

Fort de votre expérience en restauration, vous vous installez dans la région des Dombes (Ain) afin d'ouvrir une ferme-auberge.

Le matin, vous serez présent sur différents marchés pour vendre vos produits de la ferme ainsi que quelques plats cuisinés.

Le soir, une offre de restauration traditionnelle de terroir sera proposée à votre clientèle à la table de votre ferme auberge.

Caractéristiques de l'établissement :

- ferme-auberge implantée dans l'Ain ;
- produits cultivés : herbes aromatiques, légumes – élevage : caille fermière des Dombes bénéficiant d'un label rouge ;
- concept proposant :
 - le matin : présence sur les marchés de la région grâce à un camion équipé d'une vitrine réfrigérée pour vendre ses différentes productions réalisées en liaison froide positive. (Possibilité de portionner et/ou de réchauffer les plats à la commande.)
 - le soir : un menu fixe à la table de votre ferme-auberge, pour un ticket moyen de 30 € par convive hors boisson. 10 couverts maximum.

Par ce concept, vous souhaitez valoriser la production de la ferme. Vous attachez une importance fondamentale à l'usage des produits locaux faisant la réputation de l'Ain, à leur optimisation et au « fait maison ».

Production culinaire et de desserts de restaurant

Pour répondre à la problématique évoquée, réaliser :

- 2 tartes salées de 4 personnes à base de légumes de saison, dressées en boîte pour le marché ;
- 1 plat chaud pour le menu du soir à base de caille en deux cuissons pour 4 personnes.

Atelier management de la production culinaire

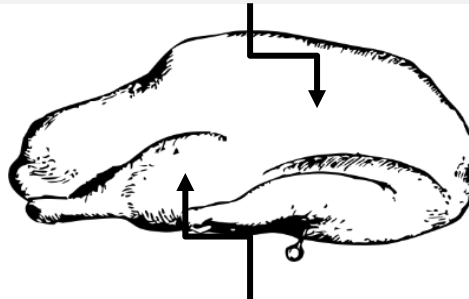
Former à une découpe à cru de la caille.

| | | | |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session 2023 | EXAMEN : BTS Management en hôtellerie restauration | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet E5 B | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Page | 3 sur 7 |

Annexe 1 – Cuisiner la volaille

Filet / suprême / aile : cuisson courte car partie contenant peu de collagène

Cuisson sous-vide à basse température – sauter – rôtir - ...



Cuisse : cuisson longue car partie contenant davantage de collagène

Braiser – Ragoût – Rôtir - ...

Source : auteur

Annexe 2 - La Caille

Sa petite histoire

La caille est originaire du Japon ! La caille domestique y est élevée depuis des millénaires pour sa chair mais également pour ses œufs, reconnaissables à leur petite taille. En France, la caille fait de nos jours de plus en plus l'objet d'une production labellisée (Label Rouge), identifiable par les agrafes fixées à ses ailes.

Sa composition nutritionnelle

Des protéines. Tout comme les autres viandes, la viande de caille est une bonne source de protéines.

Des lipides. La viande de caille comporte des lipides de bonne qualité, en particulier des acides gras insaturés favorables à une bonne santé cardiovasculaire.

Des vitamines. La viande de caille renferme essentiellement des vitamines du groupe B, en particulier les vitamines B3 et B9.

Du fer. La viande de caille apporte presque autant de fer que la viande rouge : 4,3 mg/100 g.

Sa saison

De septembre à février

Bien la choisir

La caille d'élevage est commercialisée prête à être consommée ! Choisissez une caille Label Rouge : des normes d'espace d'élevage et de nourriture sont un gage de qualité.

Sa conservation

La caille se conserve 2 à 3 jours dans la partie la plus froide du réfrigérateur. Sa chair est fragile, préparez-la donc rapidement après achat pour profiter pleinement de sa saveur.



Source : <https://www.mgc-prevention.fr/aliment/caille/>

| | | | |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session 2023 | EXAMEN : BTS Management en hôtellerie restauration | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet E5 B | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Page | 4 sur 7 |

Annexe 3 - Organisation de la production *À compléter par le candidat en phase 1*

| |
|---|
| <u>Intitulé des tartes salées en VAE :</u> |
| <u>Intitulé du plat chaud pour la ferme auberge :</u> |

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

| HORAIRES | COMMIS 1 | CANDIDAT | COMMIS 2 |
|----------|----------------------|--|-----------|
| 00h15 | Consignes aux commis | | |
| 00h30 | | | |
| 00h45 | | | |
| 01h00 | | Atelier : management de la production culinaire « Former à une découpe a cru de la caille et sa valorisation ». | |
| 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 2023 | EXAMEN : BTS Management en hôtellerie restauration | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet E5 B | 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 5 - Matières d'œuvre disponibles

| Les produits indiqués en gras devront être obligatoirement utilisés | | | | | | | | | |
|---|--------------|--------------|--------------|-------------|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------|-------------|
| Matières d'œuvre | U | Quantité | Px U HT | Px T HT | Matières d'œuvre | U | Quantité | Px U HT | Px T HT |
| BOUCHERIE | | | | | ÉPICERIE | | | | |
| Caille Label Rouge | pce | 4 | 3,00 | 12,00 | Huile d'olive | L | 0,15 | 6,81 | 1,02 |
| Poitrine fumée | kg | 0,100 | 11,99 | 1,20 | Chapelure blonde | kg | 0,100 | 2,69 | 0,27 |
| | | | | | Concentré tomate | kg | 0,020 | 1,20 | 0,02 |
| BOF | | | | | Farine | kg | 0,300 | 0,49 | 0,15 |
| Beurre | kg | 0,300 | 7,70 | 2,31 | Fond brun de volaille lié PAI | kg | 0,050 | 14,51 | 0,73 |
| Comté bloc 10 mois | kg | 0,075 | 10,50 | 0,79 | Huile de tournesol | L | 0,10 | 4,78 | 0,48 |
| Crème 35% | L | 0,40 | 5,78 | 2,31 | Muscade en poudre | kg | 0,001 | 57,20 | 0,06 |
| Lait entier | L | 0,50 | 1,17 | 0,59 | Pâte à raviole | pce | 12 | 0,06 | 0,72 |
| Œuf | pce | 8 | 0,18 | 1,44 | Polenta fine précuite | kg | 0,150 | 2,32 | 0,35 |
| | | | | | Vinaigre de Xérès | L | 0,05 | 5,05 | 0,25 |
| LÉGUMERIE / FRUITERIE | | | | | Graisse de canard | kg | 0,250 | 8,03 | 2,01 |
| Ail | kg | 0,020 | 6,65 | 0,13 | PRODUIT SURGELÉ | | | | |
| Asperge verte (cal : 16/20) | botte | 0,50 | 3,80 | 1,90 | Écrevisse | kg | 0,500 | 5,50 | 2,75 |
| Carotte | kg | 0,200 | 1,85 | 0,37 | Oignon grelot | kg | 0,100 | 4,82 | 0,48 |
| Carotte fane | botte | 0,50 | 3,95 | 1,98 | Pain de mie | plaque | 0,5 | 2,30 | 1,15 |
| Cerfeuil | botte | 0,50 | 1,08 | 0,54 | | | | | |
| Champignon de Paris | kg | 0,250 | 5,30 | 1,33 | CAVE | | | | |
| Courgette | kg | 0,500 | 1,75 | 0,88 | Cognac | L | 0,05 | 18,90 | 0,95 |
| Échalote | kg | 0,150 | 7,65 | 1,15 | Vin blanc sec | L | 0,10 | 2,79 | 0,28 |
| Estragon | botte | 0,50 | 1,08 | 0,54 | | | | | |
| Fève | kg | 0,200 | 4,50 | 0,90 | | | | | |
| Oignon jaune | kg | 0,300 | 1,10 | 0,33 | | | | | |
| Oignon rouge | kg | 0,150 | 1,10 | 0,17 | | | | | |
| Pleurote | kg | 0,200 | 9,60 | 1,92 | TOTAL EN EUROS | | | | |
| Pois gourmand | kg | 0,200 | 13,28 | 2,66 | | | | | 48,54 |
| Pomme de terre Bintje | kg | 0,800 | 0,70 | 0,56 | MATÉRIELS SPÉCIFIQUES | | VAISSELLES NÉCESSAIRES | | |
| Roquette | kg | 0,050 | 10,80 | 0,54 | 2 cercles à tarte Ø 18 cm | 2 boîtes à gâteau 18 cm | | | |
| Sauge | botte | 0,25 | 1,50 | 0,38 | 2 ronds en carton or Ø 18 cm | 4 assiettes 31 cm | | | |
| Tomate cerise barquette | pce | 1 | 1,21 | 1,21 | 1 sac sous-vide cuisson | 1 saucière | | | |
| | | | | | 2 étiquettes traiteur pré-remplie | | | | |

L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.

| | | | |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session 2023 | EXAMEN : BTS Management en hôtellerie restauration | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet E5 B | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Page | 7 sur 7 |