

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 7**

**MERCREDI 31 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.

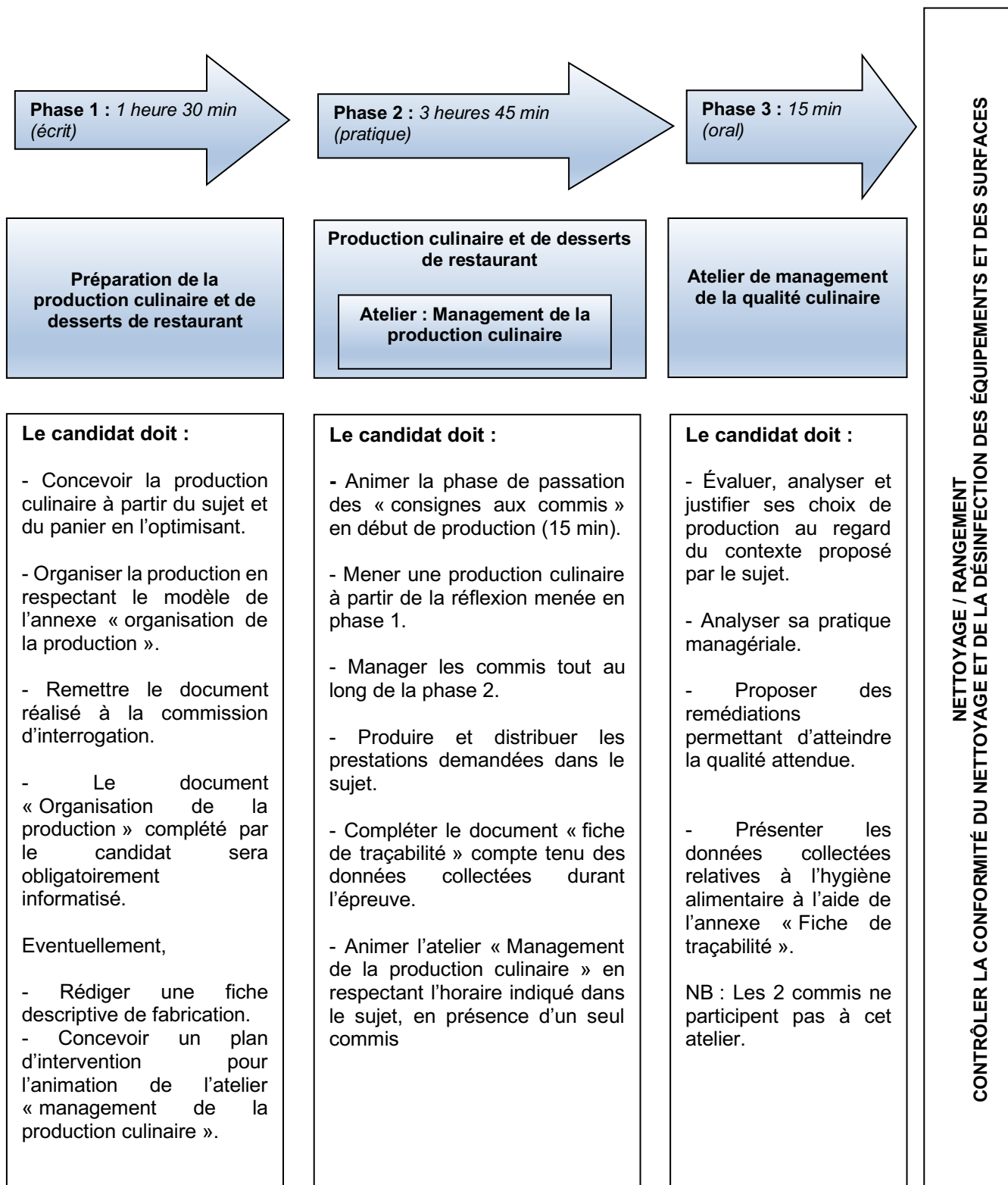
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

Session 2023	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
Sujet E5 B	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 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	2 sur 7

## Sujet 07 – Évolution des techniques culinaires

Vous êtes chef-gérant de l'établissement « La table d'Arthur » situé dans les Ardennes. Vous êtes reconnu pour la qualité de votre cuisine basée sur des produits du terroir, des plats conviviaux en sauce, à l'image du patrimoine culinaire ardennais.

Vous souhaitez évoluer dans vos pratiques culinaires vers une cuisine plus contemporaine, épurée et moins riche. Vous voulez également revoir les techniques mises en œuvre pour optimiser les rendements à la cuisson et pallier l'augmentation des coûts matières.

### Caractéristiques de l'établissement :

- restaurant à Donchery, pôle économique à côté de la frontière Belge ;
- spécialisé dans la cuisine du terroir et de plats traditionnels issus de produits porcins labellisés « Porc des Ardennes de France » (boudin blanc de Rethel, jambon sec des Ardennes, ...) et la pomme de Tourteron ;
- Exemples de plats à la carte : sauté de mignon de porc à la bière, jambon braisé au foin ;
- restaurant en centre-ville de 40 places assises. Ticket moyen de 28 € ;
- concept de production traditionnel ;
- clientèle locale, d'affaires et banquets (cérémonies, chasse, ...).

Pour faire évoluer les pratiques culinaires de la brigade, vous choisissez les modes de cuisson qui optimisent les rendements et réinterprétez les pâtisseries de l'établissement.

### **Production culinaire et de desserts de restaurant**

Pour répondre à la problématique évoquée, réaliser :

- 1 plat chaud principal mettant en œuvre une cuisson à juste température pour 4 personnes ;
- 1 dessert individuel revisitant la tarte aux pommes pour 4 personnes.

### **Atelier management de la production culinaire**

Former le personnel à la valorisation d'un mignon de porc.

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 – Sonde de cuisson : à quoi ça sert ?

**Pas un chef qui ne dégaine sa sonde de cuisson. L'accessoire est devenu le nouvel indispensable en cuisine. Voici pourquoi.**

La sonde de cuisson pourrait bien changer votre vie derrière les fourneaux. Pour une viande, des pâtisseries, une confiture... elle est devenue indispensable pour réussir à coup sûr ses recettes.

### Une sonde de cuisson pour quoi faire ?

Il suffit parfois de quelques minutes ou de quelques degrés trop pour que votre poisson, votre rôti ou votre gâteau au chocolat soit trop cuit. Avec le thermomètre de cuisson, le doute n'est plus possible. Il vous permet de prendre la température au cœur de votre plat pour une cuisson précise et un succès assuré. En pratique, une sonde de cuisson est un thermomètre qui prend la température au cœur d'un aliment, au degré près. Certaines vont au four quand d'autres sont à utiliser à la sortie du four.

Il existe deux versions de sondes de cuisson. La sonde électronique est reliée à un câble qui affiche les températures sur un boîtier et vous alerte quand la cuisson est à point. Si vous n'avez pas de sonde électronique, vous pouvez utiliser une sonde mécanique. Elle est équipée d'un ou deux pics reliés à un cadran. Vous pouvez soit la planter dans le plat à un instant T ou la laisser dans le four le temps de la cuisson (à condition qu'elle ne soit pas en plastique).

### Comment utiliser sa sonde de cuisson ?

Avec une sonde électronique, commencez par sélectionner la température souhaitée et placez la sonde au cœur de l'aliment. Enfouissez le plat et placez le boîtier à l'extérieur du four. Elle bipera quand la température sera atteinte. Un conseil, ne placez pas la sonde contre l'os d'une viande. Il concentre en effet la chaleur et vous risquez d'obtenir un chiffre faussé. Enfin, préférez les sondes avec un long câble, ce qui vous laissera plus de liberté.

Source : <https://tendances.orange.fr/art-de-vivre/cahiers-recettes>

## Annexe 2 – Le filet mignon.

### Mignon, mais surtout bon

Un vrai morceau de choix, peu gras, tendre et succulent. Découpé en médaillons ou en grenadins, il est parfait à la poêle. Cuisiné entier, il est délicieux braisé ou rôti à four chaud.

### Bien acheter

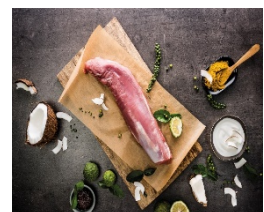
La couleur de la viande peut varier de rose à rouge pâle, et son grain doit être serré. La texture doit être fine et ferme et la graisse bien blanche.

### Bien préparer

C'est une chair très tendre, peu grasse et d'une grande finesse gustative qui ravit l'imagination des gourmets. Il pèse entre 500 et 800 g et il convient pour 4 personnes.

### Bien cuire

Rôti dans un four chaud, c'est 25 à 30 minutes à 200° C ; à basse température, c'est 1h30 à 65° après l'avoir fait rissolé sous toutes ses faces. A la poêle, au grill, à la plancha il est également savoureux en médaillons.



Source : <https://www.leporc.com/le-filet-mignon.html>

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 du plat chaud :</u>
<u>Intitulé du dessert :</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			
01h15		Atelier : management de la production culinaire « Former le personnel à la valorisation d'un mignon de porc »	
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.*

<b>RÉCEPTION ET CONTRÔLE DES MATIÈRES PREMIÈRES (échantillonnage)</b>					
Produits	Contrôle des matières premières				Commentaires
	Emballage	Aspect visuel	DLC / DDM	T °C	
DOA					
DOV					
Surgelés					
Conserves					

<b>TEMPÉRATURES DES CHAMBRES FROIDES POSITIVES &amp; NÉGATIVES</b>					
	Début d'épreuve		Fin d'épreuve		Commentaires
CF +		°C		°C	
CF -		°C		°C	

<b>CYCLES DE REFROIDISSEMENT</b>					
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**

