

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

05/06/2024

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 uniquement :

Ordinateur personnel, disque dur externe, documentation personnelle.

Matériels non autorisés :

- téléphone portable et objets connectés.

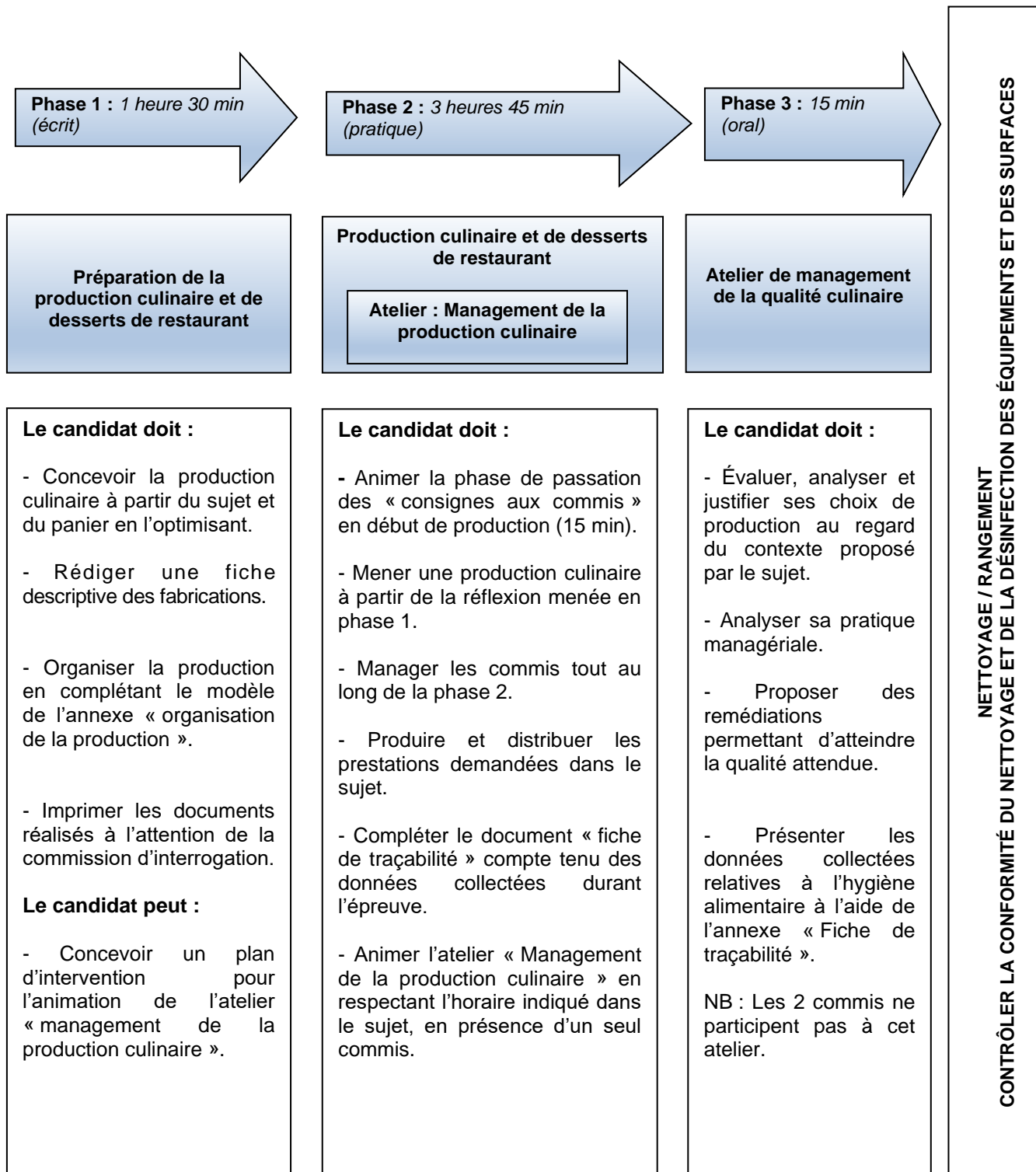
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**Ce sujet est extrait d'une banque nationale de sujets spécifiques.
Il est mis à disposition des enseignants sur le site national de ressources,
conformément à la circulaire nationale d'organisation.**

Session 2024	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 2024	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 – La pêche durable

Après avoir travaillé en cuisine dans des établissements de renom, le chef a ouvert son restaurant bistrannique sur le port de Roscoff dans le Finistère.

Réputé pour la qualité de sa cuisine, il apporte une attention particulière à son approvisionnement. Il n'utilise que des produits locaux, labélisés et saisonniers.

Soucieux d'écologie et d'économie, il souhaite promouvoir la transformation de poissons locaux, habituellement peu valorisés en restauration.

Caractéristiques de l'établissement :

- clientèle principalement touristique appréciant les produits régionaux et produits de la mer ;
- capacité : 25 places en intérieur et 25 places en terrasse ;
- ticket moyen : 36 € hors boisson ;
- une offre proposée sur ardoise et renouvelée tous les mois à travers un menu-carte de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts ;

Pour cette nouvelle carte de juillet, valorisant la pêche durable, vous décidez de concevoir et de tester trois nouvelles recettes. Vous formez vos collaborateurs à la cuisson « frire ».

Production culinaire et de desserts de restaurant

Pour répondre à la problématique évoquée, réaliser :

- 1 bouchée froide et 1 bouchée chaude à base de poisson pour l'accompagnement des apéritifs, pour 4 personnes ;
- 1 plat chaud pour la carte bistrannique, dressé à l'assiette, pour 4 personnes.

Atelier management de la production culinaire

Former votre personnel à la cuisson frire et aux précautions qualitatives et de sécurité.

Session 2024	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	3 sur 7

Annexe 1 – Pêche durable : conseils pour une cuisine plus responsable

Surpêche, destruction de la biodiversité, menace pour la survie de certaines espèces... Pour préserver les **ressources** marines, cuisinez responsable et favorisez les produits issus de la **pêche durable** grâce à nos conseils.

1 Choisir des poissons de saison : Comme pour les fruits et légumes, les produits de la mer ont **des saisons**. Elles sont rythmées par les périodes de reproduction des différentes espèces. Vous avez un rôle à jouer dans la préservation des ressources de la mer.



Cuisiner durable commence par proposer à votre clientèle des variétés sélectionnées dans le **respect du cycle de vie** POUR favoriser leur renouvellement. Mettez à l'honneur des espèces peu connues comme le **tacaud** ou le **grondin**. Vos clients seront sensibles aux décisions fortes prises en faveur de la **protection de la faune marine**. Pour vous y retrouver, le **programme européen Mr.Goodfish** publie chaque trimestre la liste des [poissons de saison](#). Grâce à l'appli, toutes les recommandations sont à portée de main : tout pour **choisir son poisson sauvage** ou son poisson d'élevage. Les restaurateurs qui adhèrent au programme Mr.Goodfish s'engagent à proposer un minimum de deux espèces issues de la pêche durable. Ils reçoivent un kit de communication pour promouvoir

les produits de la mer recommandés par le label.

2 Exclure de votre carte les espèces menacées par la surpêche : Vous le savez, certains poissons de mer sont **menacés d'extinction** en raison de la surexploitation dont ils font l'objet. C'est le cas de ceux des **grands fonds** comme le sébaste, l'empereur, le grenadier ou le hoki. C'est également le cas du **requin**, du **saumon sauvage d'Atlantique**, de la **daurade rose** ou de l'**espadon**. Pour s'inscrire dans une démarche de **cuisine écoresponsable**, mieux vaut donc éviter de les mettre sur sa carte. [...]

3 Favoriser les méthodes de pêche responsable : Vous le comprenez, la **technique de capture** est un élément primordial à prendre en compte pour adopter une démarche de **développement durable en restauration**. La **pêche au chalut de fond** est décriée en raison de ses dégâts sur la biodiversité (détérioration des fonds marins, capture d'espèces non désirées...). C'est aussi le cas de la **pêche électrique**, contre laquelle de grands noms s'élèvent. [...]

4 Privilégier les labels valorisant la pêche durable : Qu'il s'agisse de **poisson sauvage** ou d'**aquaculture**, des **labels** vous renseignent sur les conditions de pêche ou de production.

Pour les produits issus de la pêche

- Le label **MSC** (*Marine Stewardship Council*) distingue les pêcheries mettant en place des mécanismes durables : **pêche raisonnée** et impact environnemental limité
- L'écolabel français « **pêche durable** » garantit que les produits de la mer répondent à des exigences à la fois environnementales, économiques et sociales



Pour les produits issus de l'aquaculture

- La certification **ASC** (*Aquaculture Stewardship Council*) promeut les fermes d'élevage aux méthodes responsables
- Le label français **AB** (Agriculture Biologique) assure que les poissons sont élevés dans le respect de critères stricts (densité raisonnable, alimentation sans OGM, etc.)



[...]

Source : <https://www.monrestaurantpasseadurable.fr/Solutions-durables/Peche-durable>

Session 2024	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	4 sur 7

Annexe 2 - Organisation de la production À compléter par le candidat en phase 1

<u>Intitulé des plats 1 :</u> - -
<u>Intitulé du plat 2 :</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			
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45		Atelier : management de la production culinaire « Former votre personnel à la cuisson frite et aux précautions qualitatives et de sécurité »	
03h00			
03h15			
03h30			
03h45			
04h00	NETTOYAGE	Atelier : management de la qualité	NETTOYAGE

Légende à la libre appréciation du candidat :

Session 2024	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
POISSONNERIE					ÉPICERIE				
Bar (0,600kg/pce)	pce	2	6,85 €	13,70 €	Chapelure blanche	kg	0,200	4,00 €	0,80 €
Étrille	kg	0,500	7,50 €	3,75 €	Concentré tomate	kg	0,030	2,60 €	0,08 €
Filet de merlan	kg	0,400	14,50 €	5,80 €	Farine de froment	kg	0,250	1,10 €	0,28 €
BOUCHERIE					Farine de riz	kg	0,080	7,13 €	0,57 €
Andouille de Guéméné	kg	0,080	26,52 €	2,12 €	Farine de sarrasin	kg	0,200	4,57 €	0,91 €
CRÉMERIE					Huile de colza	L	0,05	2,25 €	0,11 €
Beurre	kg	0,250	9,00 €	2,25 €	Huile d'olive	L	0,20	10,00 €	2,00 €
Crème liquide 35 % MG	L	0,40	5,10 €	2,04 €	Levure chimique (sachet 11 g)	pce	1	0,30 €	0,30 €
Lait 1/2 écrémé	L	0,50	1,15 €	0,58 €	Maïzena	kg	0,020	6,28 €	0,13 €
Levure de boulanger (cube 42g)	pce	1	0,40 €	0,40 €	Moutarde fine	kg	0,030	4,20 €	0,13 €
Œuf frais	pce	6	0,19 €	1,14 €	Piment d' Espelette	kg	0,005	112,00 €	0,56 €
Pâte à raviole WONTON	pce	8	0,15 €	1,20 €	Sarrasin graine	kg	0,150	4,57 €	0,69 €
LÉGUMERIE					Sucre semoule	kg	0,05	1,93 €	0,10 €
Ail	kg	0,020	6,00 €	0,12 €	Vinaigre de cidre	L	0,02	9,00 €	0,18 €
Aneth	botte	0,25	1,00 €	0,25 €	CAVE				
Artichaut poivrade	botte	1	3,25 €	3,25 €	Cidre brut	L	0,25	1,60 €	0,40 €
Carotte	kg	0,250	1,50 €	0,38 €	Cognac	L	0,05	15,00 €	0,75 €
Cerfeuil	botte	0,5	1,00 €	0,50 €	Eau gazeuse	L	0,25	1,25 €	0,31 €
Champignon de Paris	kg	0,250	4,50 €	1,13 €	Vin blanc	L	0,15	1,60 €	0,24 €
Chou fleur	pce	0,5	1,52 €	0,76 €					
Chou pak-choï	kg	0,200	3,00 €	0,60 €					
Citron vert	kg	0,050	4,36 €	0,22 €					
Échalote longue	kg	0,250	4,00 €	1,00 €					
Estragon	botte	0,5	1,00 €	0,50 €					
Germe de soja	kg	0,150	2,00 €	0,30 €					
Gingembre	kg	0,040	7,00 €	0,28 €					
Mangue	pce	1	3,00 €	3,00 €					
Oignon jaune	kg	0,150	2,16 €	0,32 €					
Petit pois frais	kg	0,300	11,00 €	3,30 €					
Tomate TV	kg	0,200	2,00 €	0,40 €					
TOTAL EN EUROS									50,78 €
MATÉRIELS SPÉCIFIQUES						VAISSELLES NÉCESSAIRES			
Huile de friture						8 assiettes à pain ou autres			
Friteuse						4 verrines 10 cl			
4 piques en bois 8 cm						4 cuillères japonaises			
						4 grandes assiettes			
L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.									

Session 2024	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