

Rapport de jury – Session 2023

Concours général des lycées Spécialité Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Préambule

Le concours général des lycées de la spécialité STHR se déroule, comme pour toutes les séries technologiques, en deux parties disjointes dans le temps :

- Une première épreuve d'admissibilité se déroule, en général au mois de mars, dans les différents centres d'examen de chaque académie ;
- La deuxième épreuve écrite et pratique d'admission est organisée dans un seul établissement scolaire, actuellement le lycée hôtelier du Touquet (académie de Lille).

1. L'épreuve d'admissibilité de la session 2023

L'une des particularités du concours général des lycées dans la spécialité STHR tient à la place de l'épreuve de qualification qu'est l'épreuve écrite. Elle relève du champ de l'économie et gestion hôtelière en proposant le plus souvent un thème original visant à mesurer la capacité d'adaptation du candidat. Elle permet de qualifier, selon les années, entre 9 et 12 candidats pour l'épreuve pratique.

1.1. Le sujet d'admissibilité

Le sujet de la session 2023 (voir annexe 1) se présente sous la forme d'un thème à traiter complété par 4 extraits de documents proposant des pistes de mobilisation (sans souci d'exhaustivité) des acteurs de la restauration collective et commerciale, lesquels s'orientent vers une démarche durable pour la planète et repensent leur modèle économique. L'énoncé du sujet est accompagné d'un paragraphe explicitant le thème retenu :

La restauration face au défi de l'alimentation

Avec une population de 9 milliards d'êtres humains en 2050, la tension sur les ressources naturelles ne cesse de s'accroître et tend à interpeller les acteurs de la restauration.

Certains acteurs de la restauration collective et commerciale se mobilisent depuis plusieurs années. Ils s'orientent vers une démarche durable pour la planète et repensent leur modèle économique.

À leur niveau, les pouvoirs publics interviennent dans le débat en tentant de lutter contre le gaspillage par la réglementation. Les entreprises agroalimentaires cherchent à innover dans la conception et le développement de nouveaux produits, de nouveaux aliments... Le défi est de taille et le secteur de la restauration contribue à le relever.

Comment les restaurateurs peuvent-ils participer à l'avenir alimentaire ?

À l'aide de vos connaissances, de votre expérience et du dossier documentaire joint, présentez votre réflexion dans un développement structuré.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	1 /19

Il est proposé volontairement un nombre réduit d'extraits de documents :

- Un document qui montre l'utilisation de nouvelles matières premières pouvant se retrouver dans les assiettes.
- Un document qui présente l'association « La tablée des chefs » et ses engagements.
- Un document qui attire l'attention sur le gaspillage alimentaire.
- Un document qui présente quelques pistes permettant de repenser la gastronomie.

Ces documents sont proposés pour apporter du matériau utile à la réflexion sans orienter ou enfermer le thème dans une direction donnée. Le sujet invite le candidat à se questionner plutôt qu'il ne suggère un sens pour le traiter. Il laisse ainsi ouverte toute approche du sujet ce qui permet d'apprécier l'originalité de la réflexion et la pertinence (réalisme et actualité) des propos du candidat.

Ces documents sont volontairement réduits pour permettre aux candidats d'exprimer autant que possible leur expérience et leur culture personnelles.

1.2. Qualités attendues par le jury

La présence d'une introduction justifiant le plan à travers une problématique, d'une conclusion prenant position à propos du thème proposé sont des attentes fortes du jury. Certaines très bonnes copies ont réalisé des accroches originales évoquant un établissement en faisant le lien avec le sujet et la problématique retenue.

Les copies retenues lors de la correction se sont distinguées par :

- La richesse des différents liens entre nouvelles tendances du tourisme mondial et adaptation de l'hôtellerie française ;
- L'attention particulière portée à l'introduction justifiant le plan adopté ;
- Le choix d'un plan original et personnel montrant une bonne connaissance du secteur et une certaine hauteur de vue ;
- La capacité à proposer un développement structuré riche en exemples et illustrations professionnelles, bien argumenté ;
- La qualité de l'expression et de l'orthographe.

Le jury constate que les candidats montrent, de façon générale, une bonne capacité à intégrer l'ensemble des dimensions de l'économie et gestion dans le traitement du sujet.

1.3. Conseils pour les futurs candidats

a. Éléments généraux : voir sujet en annexe 1, l'énoncé du sujet 2023.

- Respecter le plan annoncé et illustrer les propos tenus.
- Rédiger un devoir en respectant la langue et le style adapté à ce type d'exercice.
- Intégrer des apports personnels provenant d'expériences professionnelles vécues et plus généralement mettre en valeur une culture liée à l'économie et à la gestion hôtelière. Cette dimension montre la capacité du candidat à aller au-delà des informations strictement contenues dans le sujet ou ses annexes.
- Exprimer une capacité d'analyse et une prise de recul montrant une compréhension globale du sujet.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	2 /19

b. À propos du plan

La présence d'un plan original et attrayant est attendue. La formulation du sujet ne suggère aucun plan. Ce choix délibéré permet de valoriser l'aptitude des candidats à effectuer ce travail d'organisation de l'information en évitant le hors sujet ou l'utilisation d'un plan stéréotypé.

Présenter un plan logique, équilibré, construit en deux ou trois parties et, bien entendu, le respecter lors du développement.

Structurer son propos et ne pas se contenter de lister des idées ni de faire simplement une synthèse des idées et informations proposées dans les documents.

c. L'utilisation des documents

Éviter de présenter plus ou moins successivement les documents fournis sans véritable plan. Il s'agit d'éviter la paraphrase et de recopier des éléments fournis dans les annexes.

Éviter les banalités, clichés et truismes, en particulier dans l'introduction et la conclusion.

Parvenir à intégrer de façon pertinente les connaissances « théoriques » acquises en cours de formation.

Le jury a conscience du côté déstabilisant d'une telle épreuve pour les élèves préparant un baccalauréat technologique de la série STHR. Le concours général a le mérite de distinguer les meilleurs candidats en valorisant leur réflexion et leur culture dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

En fonction de la qualité des copies et du nombre de candidats, le jury d'admissibilité qualifie une dizaine de candidats qui sont invités à passer l'épreuve d'admission.

2. L'épreuve d'admission de la session 2023

L'épreuve écrite et pratique d'admission se déroule au mois de mai de l'année du concours au lycée hôtelier du Touquet. 9 candidats étaient invités à passer l'épreuve d'admission.

L'épreuve d'admission se déroule en deux temps :

- Une épreuve de Sciences et Technologies Culinaires d'une durée de 3 heures avec une partie écrite d'une heure spécifique aux STC et en relation étroite avec la partie pratique de 2 heures.
- Une épreuve de Sciences et Technologies des Services d'une durée de 3 heures avec une partie écrite d'une heure spécifique aux STS en relation étroite avec la partie pratique de 2 heures.

Le format de l'épreuve d'admission est proche de l'épreuve du baccalauréat STHR mais les deux parties écrites portent exclusivement sur les programmes de STC et STS (et non sur le programme d'ESAE).

L'épreuve est plus sélective que celle du baccalauréat afin de classer les candidats.

2.1 – L'épreuve de STC

On se reportera avec profit à l'annexe 2 pour prendre connaissance du sujet.

Le sujet est distribué en début d'épreuve et comprend plusieurs documents en annexe.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	3 /19

a. Description de l'épreuve :

Partie écrite de l'épreuve de STC – Durée 1 heure.

L'ensemble des questions et travaux relève du domaine des Sciences et Technologies Culinaires. Cette partie permet aux candidats qui maîtrisent les contenus du programme de première et terminale en STC de valoriser son savoir-faire.

Le travail demandé peut être scindé en 2 :

- Dans un premier, le candidat doit répondre à des questions de connaissances ;
- Dans un deuxième temps, le candidat mène une réflexion à partir d'une fiche descriptive de réalisation qui sera mise en œuvre lors de la partie pratique.
- Le thème général du sujet : « Valoriser la dorade à travers une assiette apéritive » propose la réalisation de trois recettes puis permet au candidat de développer son avis et de proposer des éléments de réponse.

Pendant cette partie écrite, le candidat dispose d'un article à lire et du panier des denrées disponible. Il peut s'en inspirer afin de concevoir la prestation demandée et mettre en œuvre trois techniques imposées par le sujet, à savoir :

- Mettre en œuvre trois préparations différentes valorisant la dorade : une cuite chaude ; une cuite ; une crue ;
- Réaliser une sauce émulsionnée à base de fruit dans une de ces 3 préparations ;
- Utiliser un produit pré-élaboré dans l'une des trois préparations.

Cette partie écrite permet aux candidats de présenter leurs connaissances technologiques en lien avec l'ESAE.

Question 1

Permet de justifier la quantité de dorade à commander. La réponse nécessite du candidat la maîtrise des rendements.

Question 2

Consiste à proposer un concept de production adapté à la prestation. Elle fait appel aux connaissances scientifiques. Certains candidats se sont limités aux éléments contenus dans l'extrait de l'article sur la réaction de Maillard.

Question 3

Elle consiste à compléter une fiche descriptive en rapport avec le sujet de la réalisation qui sera mise en œuvre sur la partie pratique. Les candidats n'ont pas tous la maîtrise de la rédaction d'une appellation.

Le vocabulaire utilisé dans le descriptif technique n'est pas toujours opportun.

Certains candidats ne mettent pas en œuvre ou ne maîtrisent pas les 3 techniques imposées. Néanmoins, la majorité des candidats a fait preuve de créativité en utilisant les ingrédients du panier.

Partie pratique de l'épreuve de STC – Durée 2 heures.

Une fois la partie écrite terminée, les candidats disposent de leur fiche descriptive et entrent en cuisine. Ils ont 1 h 50 minutes pour réaliser la production décrite dans la fiche. Les 10 dernières minutes de cette partie d'épreuve sont consacrées à un échange avec le jury qui permet aux candidats d'explicitier leurs choix de réalisation et de proposer des éléments de remédiation lors d'une prochaine réalisation.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	4 /19

b. Qualités attendues des candidats

- Tenue des candidats : une tenue adaptée est nécessaire sans faire apparaître de signes distinctifs (nom de l'établissement, du candidat, ...) afin de garder l'anonymat des candidats par rapport aux membres du jury.
- Certains candidats montrent une aisance technique spontanément et réalisent une production de bon niveau tandis que d'autres candidats ont un manque de maîtrise des techniques de base.
- Être rigoureux : une prise de recul dans la lecture du sujet est nécessaire pour tenir compte du contexte, du thème et des techniques imposées. Une majorité de candidats a su adapter leur production au contexte.
- Respecter la marche en avant dans l'exécution des tâches est indispensable. Les candidats ont montré une certaine maîtrise des règles d'hygiène en cuisine.
- Anticiper et programmer son travail : Beaucoup de candidats n'adoptent pas un rythme soutenu et régulier dès le début de l'épreuve. La fin de l'épreuve, la qualité des finitions et du dressage s'en trouvent impactées. (Bords d'assiette, température, harmonie des couleurs, formes, volumes, etc.)
- Maîtriser les techniques imposées : Beaucoup de candidats ne savent pas mettre en œuvre les techniques imposées. La réalisation d'un jus court ou le fait de devoir farcir des légumes a notamment posé quelques soucis aux candidats cette année.
- Respecter les horaires d'envoi de l'épreuve : trop de candidats manquent de temps pour réaliser un dressage valorisant leur travail.
- Utiliser sa production culinaire comme support permet de pratiquer des analyses visuelles et
- Maîtriser les différents aspects scientifiques lors de l'acte culinaire pour les évoquer et les commenter lors des phases d'analyses visuelle et gustative.

2.2 – L'épreuve de STS

a. Description de l'épreuve : voir annexe 3.

On se reportera avec profit à l'annexe 3 pour prendre connaissance du sujet.
Le sujet est distribué en début d'épreuve et comprend plusieurs documents en annexe.

Partie écrite de l'épreuve de STS – Durée 1 heure.

L'ensemble des questions et travaux relève du domaine des Sciences et Technologies des Services. Cette partie nécessite que les candidats doivent maîtriser les contenus du programme de terminale en STS.

Le travail comprend 4 dossiers chacun sur un thème précis :

- Caractériser les vins utilisés dans la production de service au restaurant ;
- Appréhender les enjeux de la conception d'un support de vente en hôtellerie restauration ;
- Faire le lien entre les attentes du client et la nature de sa prise en charge ;
- La projection et la prévention des risques vis-à-vis des clients.

Cette partie écrite nécessite que les candidats mettent en œuvre leurs connaissances technologiques.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	5 /19

Partie pratique de l'épreuve de STS – Durée 2 heures.

Une fois la partie écrite terminée, les candidats disposent de 30 minutes pour préparer les 3 ateliers suivants :

Atelier 1 – L'adaptation de la carte des vins

Atelier 2 – La mise en place d'un café gourmand

Atelier 3 – La sécurité des biens et des personnes

b. Qualités attendues des candidats

- Tenue professionnelle : l'ensemble des candidats s'est présenté en tenue professionnelle complète, à la hauteur des attentes du jury pour un concours de ce niveau. Précision est donnée aux élèves de ne pas faire apparaître de signe reconnaissable sur leur tenue (nom de l'école, foulard ou cravate siglés ou nom du candidat) afin de garder l'anonymat complet et d'éviter aux organisateurs de procéder aux placements de cache sur les vêtements.

- Prise en compte du contexte et du thème : La majorité des candidats a réalisé une bonne lecture du sujet et tenu compte du thème. Ils ont su adapter leur réponse dans la plupart des ateliers et tenir compte des documents disponibles afin de répondre de façon la plus exhaustive au sujet.

- Certains candidats montrent une aisance orale et spontanément développent le sujet proposé. D'autres sont davantage dans l'attente de questionnement. Les meilleurs candidats ont pris en main leurs prestations orales et mènent les échanges ce qui permet au jury de mesurer leurs connaissances et leurs compétences.

=====

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	6 /19

Annexe 1 – Sujet d’admissibilité CGL STHR session 2023

La restauration face au défi de l’alimentation

Avec une population de 9 milliards d’êtres humains en 2050, la tension sur les ressources naturelles ne cesse de s’accroître et tend à interpeller les acteurs de la restauration.

Certains acteurs de la restauration collective et commerciale se mobilisent depuis plusieurs années. Ils s’orientent vers une démarche durable pour la planète et repensent leur modèle économique.

À leur niveau, les pouvoirs publics interviennent dans le débat en tentant de lutter contre le gaspillage par la réglementation. Les entreprises agroalimentaires cherchent à innover dans la conception et le développement de nouveaux produits, de nouveaux aliments... Le défi est de taille et le secteur de la restauration contribue à le relever.

Comment les restaurateurs peuvent-ils participer à l’avenir alimentaire ?

À l’aide de vos connaissances, de votre expérience et du dossier documentaire joint, présentez votre réflexion dans un développement structuré.

Dossier documentaire

Document 1 - Du mycélium dans nos assiettes

Document 2 - Association la Tablee des Chefs

Document 3 - Le gaspillage alimentaire

Document 4 - Repenser la gastronomie

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	7 /19

Document 1 - Du mycélium dans nos assiettes

Oubliez les burgers végétaux et les nuggets à base de soja : l'avenir de l'alimentation végétane se trouve peut-être dans... les champignons. Ou plus exactement dans leur partie végétative, le mycélium. Ce réseau de filaments qui se répand dans le sol est quasi invisible, mais c'est lui qui assure la croissance des cèpes, pleurotes et autres bolets. Demain, il pourrait constituer une source de protéines alternative à la viande, avec un impact environnemental très nettement inférieur.

« La protéine alimentaire appelée Fy pousse en trois jours et demi, à la surface d'un liquide que nous avons développé, et contient toutes les protéines nécessaires, ainsi que des fibres et des acides aminés », explique Thomas Jonas, un français cofondateur et PDG de la start-up « Nature's Fynd » basée à Chicago. « Et cela avec 99 % en moins de besoins en espace et en eau que la viande, et 94 % en moins d'émissions de gaz à effet de serre. » La protéine est ensuite transformée pour produire du « cream cheese » (fromages frais) et des « breakfast patties », sortes de saucisses plates consommées au petit-déjeuner dans les foyers américains. Mais cette « plateforme de protéines », comme la présente Thomas Jonas, peut aussi servir à fabriquer « des nuggets, des yaourts ou de la mousse au chocolat ».

Source : D'après Les Échos - 11 avril 2022

Document 2 - Association la Tablée des Chefs

Nous sommes l'association des chefs engagés, dans la lutte contre l'insécurité alimentaire et l'éducation culinaire des jeunes. Association loi 1901, nous accompagnons les générations futures vers l'autonomie alimentaire et nos actions se déclinent en deux grands axes d'intervention :

#Nourrir : facilitation du don alimentaire pour les entreprises, événements et professionnels de l'hôtellerie-restauration, production et distribution pour les bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire.

#Éduquer : conception et réalisation de programmes d'éducation culinaire et de sensibilisation à une alimentation saine, dans des collèges en réseau d'éducation prioritaire et des maisons d'enfants à caractère social. *Mieux goûter contribue à moins gaspiller.*

En France, « La Tablée des Chefs » a récupéré et distribué plus de 38 000 plats auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire et sensibilise plus de 2 500 jeunes. L'association est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France, chef des cuisines du Palais de l'Élysée pendant 17 ans, aujourd'hui ambassadeur personnel du Président de la République sur le savoir-faire français.

Source : site internet la Tablée des chefs

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	8 /19

Document 3 - Le gaspillage alimentaire

La Food and Agriculture Organization (FAO), organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée soit l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes chaque année. Que ce soit à l'échelle mondiale ou locale, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, de l'amont à l'aval, sont concernés par le gaspillage alimentaire.

En France, les compteurs sont à 20 Kg par an par habitant, dont 7 Kg encore emballés.

En ce qui concerne la restauration, les pertes s'élèvent en moyenne à 212 g par repas et par convive, 230 g pour la restauration traditionnelle, soit un coût matières moyen de 0.5 € par convive. Autant de matière achetée par les restaurateurs et non consommée. Autant d'euros consacrés à l'achat de produits, préparés et mis à la poubelle...

Source : ADEME (Agence de la transition écologique) 2019

Document 4 - Repenser la gastronomie

Repenser la notion de gastronomie en "sacrifiant une partie de notre confort"

La même réflexion se pose quant aux produits de la mer : alors qu'en 2020, seulement 60% des stocks de poissons ont été exploités de façon durable en France (les pêcheurs n'ont pas prélevé plus d'individus qu'il n'en est nés) selon l'Ifremer, Nadia Sammut cuisine des produits que l'on n'imaginerait pas en premier lieu à la carte d'un restaurant étoilé, comme le maquereau ou la crevette grise de Méditerranée. "Qui a dit qu'il ne fallait que du Saint-Pierre à la carte ? J'ai été critiquée pour mon choix du maquereau, il fallait avoir le courage de le mettre à la carte", justifie-t-elle.

Des cycles plus vertueux en cuisine

Si l'on ne peut pas interdire certaines pratiques, l'on peut néanmoins rendre obligatoires certaines démarches durables. Ainsi, depuis le 1er juillet 2021, les restaurateurs sont-ils tenus de proposer un "doggy bag" à leurs clients, pour qu'ils puissent ramener les restes de leur repas, et ainsi éviter un gaspillage alimentaire considérable.

Sans passer par la case obligation, certains labels permettent aux consommateurs de s'orienter vers des adresses durables : c'est par exemple le cas de l'association Écotable, qui a créé le premier système de labellisation de restaurants écoresponsables, en prenant en compte huit catégories de critères. Plus d'une centaine de restaurants sont aujourd'hui répertoriés, avec des notes allant de 1 à 3, valables un an. Des critères qui sortent du cadre de l'assiette, avec une analyse complète de l'écosystème du restaurant : pour obtenir deux "écotable", le restaurant doit par exemple s'engager à "limiter au maximum le plastique à usage unique dans ses consommables".

Une démarche déjà à l'œuvre au Mirazur, premier restaurant sans plastique au monde à obtenir la "Plastic free certification" en 2020. "Avant la certification, on consommait environ 6 rouleaux de film plastique par semaine, ce qui représentait 13 000 kilomètres de film plastique à l'année. On passe à un rouleau par mois aujourd'hui", souligne Mauro Colagreco.

Source : GEO septembre 2021

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	9 /19

Annexe 2 – Sujet d’admission CGL STHR – STC - Session 2023

PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

Vous disposez d’une heure pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. En fin d’heure, la copie sera ramassée et vous ne pourrez plus y avoir accès. Une photocopie de la fiche descriptive vous sera remise à votre arrivée en cuisine.

Vous devez réfléchir à la mise au point de trois recettes à base de dorade. Celles-ci permettront de dresser une assiette apéritive servie lors de la manifestation Armada 2023. Pour cela, vous disposez d’un panier de denrées et d’un dossier documentaire sur lequel vous appuyer.

Après réflexion, vous mettrez en œuvre une recette pour 4 assiettes apéritives qui devra obligatoirement comprendre les trois techniques suivantes :

- **Mettre en œuvre 3 préparations différentes valorisant la dorade : 1 cuite chaude, 1 cuite froide, 1 crue ;**
- **Réaliser une sauce émulsionnée à base de fruit dans une de ces trois préparations ;**
- **Utiliser un produit pré-élaboré dans l’une de ces trois préparations.**

Travail à faire à l’écrit

1. Justifier la quantité de dorade à commander pour la prestation.
2. Proposer un concept de production adapté à cette prestation.
3. Compléter, après avoir réfléchi à la mise en œuvre de votre production culinaire, la fiche descriptive de vos futures réalisations, à joindre à votre copie (voir document 3)

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	10 /19

ÉPREUVE DE STC – PARTIE PRATIQUE – DURÉE : 2 HEURES.

Vous disposez d'une heure et cinquante minutes pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. Les dix dernières minutes de l'épreuve pratique seront consacrées à un échange avec le jury.

La proposition d'une nouvelle recette nécessite des essais préalables. Votre chef de cuisine vous demande de réaliser une phase de tests des assiettes apéritives afin d'en évaluer la pertinence.

1. Réaliser et dresser à l'assiette pour 4 couverts les préparations que vous avez définies lors de la partie écrite.

2. À l'issue des 1 h 50 de production, lors des 10 min d'entretien avec le jury, répondre aux questions suivantes, en relevant les différents aspects scientifiques mis en œuvre et en analysant visuellement et gustativement cette réalisation :
 - a. Présenter et expliquer vos choix de réalisation ;
 - b. Proposer éventuellement les points de remédiation que vous avez détectés.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	11 /19

Document 1 – Extrait d'un article sur la réaction de Maillard

La réaction de Maillard est un ensemble de réactions chimiques qui surviennent lors de la cuisson et qui déploient les arômes des aliments. À la suite des travaux de Hugo Schiff, le chimiste français Louis Camille Maillard (1878-1936) a travaillé sur les réactions entre les acides aminés et des sucres dans les années 1910 et a consigné ses observations et résultats dans son ouvrage « Genèse des matières protéiques et des matières humiques, action de la glycérine et des sucres sur les acides aminés » paru en 1912.

Qu'est-ce que c'est ?

La réaction de Maillard survient pendant la cuisson des aliments. Elle est en partie responsable du brunissement et du déploiement des arômes. De nouvelles molécules sont formées à partir des acides aminés et certains sucres simples. Elles se combinent en chaînes et les ensembles qu'elles forment reflètent la lumière de telle manière que nous percevons la surface de l'aliment comme étant brune.

La réaction de Maillard réunit en réalité des réactions diverses. Les molécules créées par l'interaction des sucres et acides aminés continuent à réagir et créent à leur tour d'autres molécules qui dégagent des arômes puissants. Certaines, bien que présentes en infimes quantités, suffisent à donner la succulente saveur à la viande grillée. [...]

Comment ça marche ?

La réaction de Maillard peut se produire dans tous les types de cuisson, et même à température ambiante. Le pH, la teneur en eau et la température de l'aliment influencent la vitesse à laquelle elle se produit. Ceci a un impact direct sur les arômes qui s'en dégagent. Ainsi, le même aliment produira des arômes différents suivant qu'il est grillé, rôti, frit, voire même bouilli dans un autocuiseur. Un aliment avec un pH élevé (alcalin) y offre des conditions plus favorables qu'un aliment avec un pH bas (acide). La marinade, par exemple, influence le pH de l'aliment et, par conséquent, son brunissement et ses arômes lors de la cuisson.

À 90°C, la réaction de Maillard se produit lentement. Pour augmenter sa vitesse, il faut que la surface de l'aliment dépasse le point d'ébullition de l'eau (100°C). Ainsi, dès 115°C, la réaction augmente et, dès 130°C, elle se déroule très rapidement. Mais, à partir de 180°C, la réaction de Maillard s'arrête. Une autre chaîne de réactions chimiques commence alors : la pyrolyse, c'est-à-dire la décomposition de l'aliment par la chaleur. C'est la pyrolyse qui est responsable du goût du 'brûlé', c'est-à-dire de cette amertume des aliments excessivement grillés et des substances noires et calcinées qui peuvent être cancérigènes.

Extrait du site : <https://www.alimentarium.org/fr/savoir/la-reaction-de-maillard>

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	12 /19

Document 2 - Panier de denrées par candidat

DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉ
<u>POISSONNERIE</u>		
Dorade grise filet (0,120 kg/pce)	Pce	2
<u>CRÉMERIE</u>		
Beurre doux	kg	0,125
Chèvre frais	kg	0,100
Crème liquide 35 %	L	0,10
Pâte à raviole (Wonton)	pce	6
<u>LÉGUMES — FRUITS</u>		
Aneth	botte	1/4
Avocat	pce	1
Carotte	kg	0,150
Ciboule	botte	1/4
Citron	pce	1
Citron vert	pce	1
Coriandre	botte	1/4
Courgette	kg	0,150
Mesclun	kg	0,050
Oignon rouge	kg	0,080
Pack shoï (chou)	pce	1
Pomme Granny Smith	pce	1
Poivron jaune	kg	0,100
Soja pousse	kg	0,080
Tomate cerise	kg	0,125
<u>ÉCONOMAT</u>		
Baie rose	kg	pm
Bruschetta	pce	1
Cacahuète non salée	kg	0,040
Curry vert (pâte)	kg	pm
Feuille de brick	pce	2
Huile de sésame	L	pm
Lait de coco	L	0,10
Riz à sushi	kg	0,100
Sauce soja (neutre)	L	pm
Sésame blond (graine)	kg	pm
Sésame noir (graine)	kg	pm
Sucre semoule	kg	0,050
Sirop d'agave	L	0,050
Vinaigre de riz	L	pm
<u>SURGELÉS</u>		
Pâte feuilletée PAI	Plaque	¼
Pulpe d'ananas	kg	0,100

Sel, poivre, gros sel, et huile de friture seront mis à disposition des candidats.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR - Épreuve pratique	Durée	3 heures
2023	Parties STS		13 /19

Document 3 – Fiche descriptive de la préparation (à rendre avec votre copie)

Intitulé de la recette :

Descriptif professionnel

Base :

Sauce :

Garnitures :

Finition :

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR - Épreuve pratique	Durée	3 heures
2023	Parties STS		14 /19

Annexe 3 – Sujet d'admission CGL STHR – STS - Session 2022

La partie de l'épreuve pratique du domaine des sciences et technologies des services se déroule en deux temps consécutifs :

- Une première partie écrite d'une heure pour laquelle vous devez composer sur une copie d'examen ;
- Une deuxième partie pratique de deux heures.

Le sujet devra être impérativement rendu à l'issue de l'épreuve.

Limoges offre un patrimoine reconnu autant pour sa gastronomie que pour sa richesse culturelle.

La ville a connu l'essor des arts de la table grâce aux manufactures de porcelaine installées dès le XIX siècle.

Dans un cadre paisible en bord de Vienne, la rivière qui traverse la ville, « Le domaine des saveurs » propose à sa clientèle un hôtel 3* de 30 chambres, « L'écrin » et un restaurant bistrannique « Le Jardin » installé sous une verrière art déco. Le jardin botanique d'une superficie de plus d'un hectare permet aux clients de se ressourcer au milieu d'essences naturelles. Un potager approvisionne le restaurant tout au long de l'année en produits frais de saison.



La semaine dernière, la société « Vinium » a proposé à madame Gelayo de découvrir son vin rosé sans alcool. Elle a trouvé l'idée intéressante et envisagerait de le proposer au restaurant pour la saison estivale à venir.

Le 10 juillet aura lieu un repas très important pour le restaurant car il va regrouper les 15 grands chefs d'entreprise afin qu'ils découvrent le site dans la perspective d'organiser des événements privés. Pour ce faire, madame Gelayo souhaite que le temps de service ne soit pas supérieur à 1H30 afin de laisser un temps de découverte du jardin et du potager. Vous êtes chargé de proposer un dessert et une boisson chaude qui seront servis sous forme d'un café(thé) gourmand. D'autre part, madame Gelayo constate une augmentation des plaintes clients concernant la sécurité au sein de l'établissement. Pour que la manifestation du 10 juillet soit la plus parfaite possible, madame Gelayo vous demande de l'aider sur ce dossier.

Documents disponibles :

Document 1 – Fiche signalétique de l'établissement

Document 2 – Élaboration des vins rosés sans alcool par saignée (**à rendre avec la copie**)

Document 3 – Extrait du cahier de consignes.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR - Épreuve pratique	Durée	3 heures
2023	Parties STS		15 /19

PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

Vous disposez d'une heure pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. En fin d'heure, la copie sera ramassée et vous ne pourrez plus y avoir accès.

1. Caractériser les vins utilisés au restaurant

Afin de pouvoir procéder à la sélection d'un vin, un sommelier doit faire preuve de connaissance sur son élaboration.

1.1 Présenter les principales phases d'élaboration du vin rosé par saignée (document 2).

1.2 Préciser quelles sont les autres connaissances et les qualités que doit posséder un sommelier. Justifier vos réponses.

2. Les enjeux de la conception d'un support de vente

Une nouvelle offre de service se doit d'être visible par la clientèle notamment à travers l'élaboration de supports de vente.

2.1 Rappeler les obligations en matière de rédaction d'une carte des vins.

Madame Gelayo souhaite acheter des tablettes numériques pour présenter la carte des vins aux clients.

2.2 Exposer les enjeux de l'utilisation de ce nouveau support.

3 La recherche de la satisfaction du client

La satisfaction clientèle est un objectif primordial pour un établissement. Il faut s'assurer que l'offre proposée correspond aux attentes des clients.

3.1 Présenter les principaux outils de mesure de la satisfaction client ainsi que l'enjeu de leur mise en œuvre.

3.2 Justifier l'outil qui vous semble le plus adapté à mettre en œuvre à l'occasion du repas du 10 juillet.

4 La protection et la prévention des risques vis-à-vis des clients

Madame Gelayo sait qu'il est de sa responsabilité de veiller à la sécurité de ses clients.

4.1 Identifier en donnant des exemples, les risques les plus fréquents pouvant survenir pour les clients dans un hôtel-restaurant.

4.2 Expliquer les conséquences pour une entreprise de ne pas maîtriser les risques affectant les clients.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR - Épreuve pratique	Durée	3 heures
2023	Parties STS		16 /19

Épreuve de STS – partie pratique – Durée : 2 heures

Vous disposez de trente minutes pour prendre connaissance du travail à réaliser dans les trois ateliers prévus par le sujet avec les matériels et éventuellement les produits mis à votre disposition.

Atelier 1 – L'adaptation de la carte des vins

Durée : 30 minutes

La direction est attentive aux nouveaux produits qui apparaissent sur le marché. Elle dispose d'une bouteille de vin rosé sans alcool déposée par un de ses fournisseurs.

- 1.1 Indiquer les avantages et les limites de mettre à la carte un vin de ce type.
- 1.2 Définir les qualités organoleptiques de ce vin.
- 1.3 Conclure, en justifiant votre choix d'inscrire ou non ce vin à votre carte.

Atelier 2 – La mise en place d'un café gourmand

Durée : 30 minutes

Madame Gelayo vous demande d'effectuer un test pour le café/thé gourmand que vous avez proposé pour le repas du 10 juillet. Elle est intéressée par votre proposition mais demande d'animer cette offre avec un flambage de pommes golden, produit phare de la région.

- 2.1 Procéder à la sélection des produits qui vont constituer votre offre « café/thé gourmand » en justifiant vos choix.
- 2.2 Réaliser un thé et un café gourmand.
- 2.3 Analyser votre prestation.

Atelier 3 – La sécurité des biens et des personnes

Durée : 30 minutes

Suite aux dernières remarques concernant la sécurité dans l'établissement, vous souhaitez sensibiliser votre clientèle sur ce point, notamment dans les chambres.

- 3.1 Rédiger un document d'information à disposer dans les chambres permettant de rappeler les règles en matière de sécurité des biens du client.

Vous êtes en réception ce jour, madame ou monsieur Madelin se présente.

- 3.2 Procéder à l'accueil du client.
- 3.3 Analyser votre prestation.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR - Épreuve pratique	Durée	3 heures
2023	Parties STS		17 /19

DOCUMENT 1 - Fiche signalétique de l'établissement

Le Domaine des Saveurs

Adresse :
2 impasse de la Vienne -87000 LIMOGES

Téléphone : +33 05 55 35 34 99

Mail : contact@ledomainedessaveurs.com

Site : www.ledomainedessaveurs.com



L'hôtel - « L'ÉCRIN » ***

Nombre de chambres : 30 standards

- ✓ 15 chambres dont 2 pour PMR en rez-de-chaussée avec portes-fenêtres donnant sur le jardin
- ✓ 15 chambres au premier étage avec vue sur la Vienne (rivière)

Tarifs 2022 / 2023

- ✓ Chambres à partir de 120 €
- ✓ Petit déjeuner buffet à 23 euros

LES SERVICES CLIENTS

Chambres :

- Climatisation réversible et individuelle
- Pas de coffre-fort mais possibilité de laisser des objets de valeur au coffre de l'hôtel
- TV satellite
- Plateau de courtoisie
- Système d'ouverture des portes par carte magnétique

Services annexes :

- Parking extérieur gratuit
- Promenades dans le jardin botanique avec possibilité de visite avec le chef de cuisine
- Terrasse, solarium
- Prêt de vélos traditionnels ou électriques (adultes, enfants,)

Le Restaurant « LE JARDIN »

Cuisine régionale bistronomique

- Ouvert tous les jours : de 12 h à 14h (déjeuner) et de 19 h à 22 h (dîner)
- De 60 à 90 places assises selon disposition.
- Menus binaires ou complet : de 25 € à 32 € hors boissons
- Plats à la carte : de 8 € à 29 €
- Possibilité de privatiser le restaurant. Menus sur mesure à décider avec le chef de cuisine en fonction de l'évènement.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR - Épreuve pratique	Durée	3 heures
2023	Parties STS		18 /19

DOCUMENT 2(à rendre avec la copie) – Élaboration des vins rosés sans alcool par saignée

Étapes		Précisions
Mise en cuve		
Saignée sur cuve		
Désalcoolisation		Séparer l'alcool et les arômes du produit
Mise en bouteille		

DOCUMENT 3 – Extrait du cahier de consignes.

Événements	
Nuit du 15 mai 2023 à 22h30	Monsieur / Madame Madelin (chambre 10) s'est présenté (e) hier soir en réception pour signaler le vol de sa montre sur sa table de nuit. Après échanges, il s'avère que le client avait laissé sa porte-fenêtre ouverte pendant son absence pour faire rentrer de la fraîcheur. Le client repassera demain pour voir ce qu'il est possible de faire en matière d'assurance.

SESSION	Concours Général des Lycées - STHR	Octobre 2023
2023	Rapport de jury	19 /19