

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

Documents et matériels autorisés :

- Ordinateur personnel, disque dur externe, documentation personnelle, calculatrice.
- Matériel de cuisine : mallette à couteaux et autres petits matériels.
- Le téléphone portable est interdit.

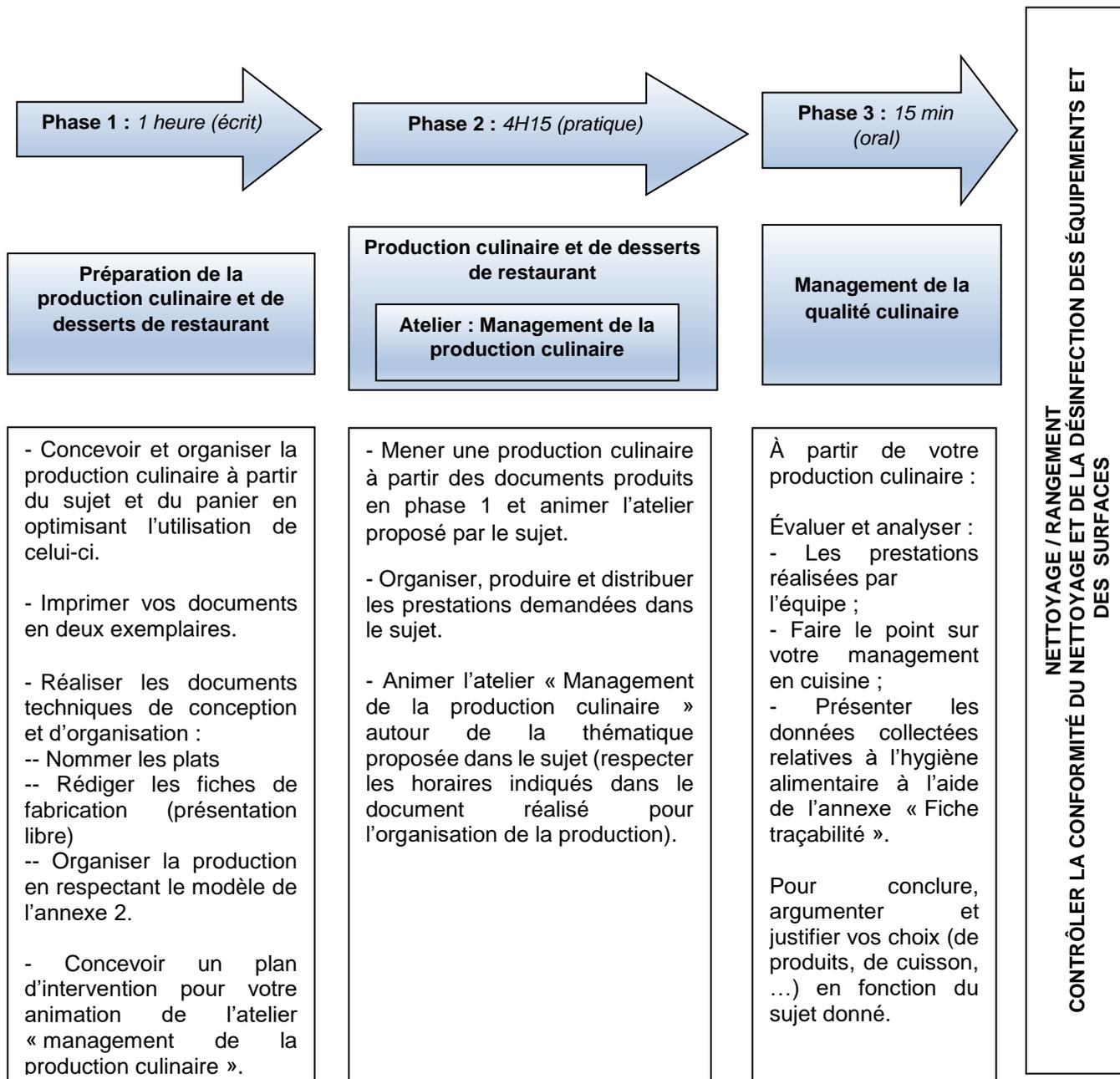
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Avertissement : si le texte du sujet, celui de ses questions ou encore le contenu du dossier documentaire vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter.

| | | | |
|--------------|---|-------------|----------|
| Session zéro | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet U5 n°2 | 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 zéro | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet U5 n°2 | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Page | 2 sur 7 |

Sujet - Réflexion culinaire autour de la volaille

Vous êtes l'adjoint du responsable des cuisines de l'hôtel - restaurant « *Les vagues ***** » situé dans la ville de Cabourg en Normandie.

Caractéristiques de l'établissement :

- Hôtel saisonnier de 112 chambres.
- Restaurant semi-gastronomique de 80 places ouvert le midi et soir, 7/7 jours.
- Ticket moyen du restaurant à 51 € TTC.
- Une cafétéria pour le personnel de 40 couverts/service en moyenne.

Vous recevez cette promotion de la part de votre fournisseur de volaille et décidez de réaliser deux nouvelles recettes, l'une pour votre restaurant gastronomique, l'autre pour la cafétéria du personnel.

Jusqu'à -25 % // Petits prix !

Giga promotion sur l'ensemble de notre volaille :

- Poulet PAC Label rouge à 5,90 € le kg (La pièce d'environ 1,2 kg)
- Cuisse de poulet standard à 2,60 € le kg
- Suprême de poulet standard à 10,41 € le kg
- Blanc de poulet standard à 9 € le kg

Le coq, grossiste en poulet fermier et volaille depuis 1922



Travail à faire

1/ Après avoir réalisé le travail demandé en phase 1, concevoir avec vos commis durant la phase 2, les prestations suivantes :

- **Un plat chaud pour le restaurant semi-gastronomique dressé sur 4 assiettes ;**
- **Un plat chaud pour la cafétéria du personnel dressé sur 4 assiettes.**

L'atelier « Management de la production culinaire » consiste, à l'aide d'une démonstration, à former les commis sur le thème suivant : **Rendement lors de la découpe de la volaille.**

2/ Animer cette séance en fonction des contraintes identifiables dans l'organisation proposée.

3/ Conclure pendant la phase 3 en :

- Analysant les prestations et les informations d'hygiène alimentaire collectées dans l'annexe ;
- Justifiant les choix par rapport au contexte du sujet.

| | | | |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session zéro | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet U5 n°2 | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Page | 3 sur 7 |

Annexe 1 - Antoine Westermann : « Un bon poulet rôti a vécu heureux »

Antoine WESTERMANN. « Il s'agit d'une volaille de Challans élevée pendant 100 jours. Je me fournis auprès de quatre éleveurs qui se relaient : Yvon Riotteau, Didier Merceron, Robin & Cercleron et Franck Jaegi.

Comment sélectionnez-vous vos éleveurs ?

Je me rends sur place, je les rencontre et je goûte ! Le contact avec l'éleveur est fondamental. J'en choisis qui travaillent en plein champ. Les volailles gambadent en extérieur, mangent ce qu'elles trouvent. Leur alimentation est complétée par des céréales, souvent bio, et la plupart du temps produites par la ferme elle-même.

Le bio est-il important pour vous ?

On trouve de tout dans le bio. Si je peux avoir une volaille nourrie en bio, bien sûr, je préfère. Mais l'essentiel est de choisir une ferme qui travaille dans les règles de l'art.

Pourquoi choisir des volailles 100 jours ?

D'abord pour le goût. La chair est plus ferme, plus goûteuse avec des bêtes plus âgées. Il faut leur laisser le temps de grandir. Mais aussi par respect pour l'animal. Un poulet qui a vécu heureux sera meilleur dans l'assiette. A contrario d'animaux qui ont souffert, enfermés et transportés dans des conditions affreuses.

Quelle est votre recette ?

Les poulets sont d'abord pochés dans un bouillon de volaille, ce qui rend la chair moelleuse. Puis les bêtes sont rôties entières à la broche au moment de la commande. C'est ce qui garantit le croustillant. Cela prend 30 à 40 minutes selon les races : le temps que le client déguste une entrée. Pour une personne, nous servons un quart de poulet, en laissant le choix de l'aile ou de la cuisse.

Et le jus ?

C'est à la fois le plus simple et le plus compliqué ! Le jus doit être brun, bien corsé et un peu gras. Tout se joue dans le choix du moment précis où on le recueille au fond de la rôtissoire après l'avoir déglacé avec un verre d'eau pour récupérer les sucs. Si on le fait trop tôt, le jus est blanc, laiteux et pas assez goûteux.

Vous proposez plusieurs accompagnements mais pas de purée. Pourquoi ?

Je le préfère avec des frites ! Nous utilisons différentes variétés de pommes de terre selon les saisons. Elles sont soit blanchies dans l'eau bouillante puis frites dans deux bains d'huile, soit directement frites dans deux bains d'huile. Nous proposons aussi un gratin de macaronis au parmesan, avec une réduction de crème et une fricassée de légumes de saison. Et toujours une belle salade bien assaisonnée avec un bon vinaigre de vin, du jus de citron et de l'huile d'olive ou de noisette.

Quel est l'accord parfait ?

En bon Alsacien, je répondrais un joli blanc comme le riesling. Mais un bordeaux ou un bourgogne pas trop lourd, qui reste sur la fraîcheur, marche aussi très bien.

En quoi consiste le « Tour de France des belles volailles » que vous organisez jusqu'en mars 2019 au Coq Rico ?

Chaque mois, je présente aux clients une variété de volaille d'exception issue de nos régions. L'idée est de faire comprendre qu'il y a un terroir qui donne du goût à la bête. Parce que la volaille de Challans ça va, mais un Coucou de Rennes ou une Géline de Touraine, c'est encore mieux !

Avez-vous des conseils pour réussir son poulet rôti à la maison ?

Il doit être bien vidé et préparé, puis porté à ébullition dans un bouillon, pendant environ 30 minutes, mais sans bouillir. Une fois poché, le poulet peut être mis à la broche de suite, ou conservé une ou deux nuits au frigo avant de le rôtir. Cela n'altère pas le goût.

Le Figaro le 14/11/2018

| | | | |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session zéro | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurations | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet U5 n°2 | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Page | 4 sur 7 |

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

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

| HORAIRES | COMMIS 1 | CANDIDAT | COMMIS 2 |
|----------|--|--|-----------|
| 00h15 | | | |
| 00h30 | | | |
| 00h45 | Atelier : Management de la production culinaire « Rendement lors de la découpe de la volaille » | | |
| 01h00 | | | |
| 01h15 | | | |
| 01h30 | | | |
| 01h45 | | | |
| 02h00 | | | |
| 02h15 | | | |
| 02h30 | | | |
| 02h45 | | | |
| 03h00 | | | |
| 03h15 | | | |
| 03h30 | | | |
| 03h45 | | | |
| 04h00 | | | |
| 04h15 | | | |
| 04h30 | NETTOYAGE | DÉGUSTATION ANALYSE DE LA PRODUCTION | NETTOYAGE |

| | | | |
|-----------------|---|-------------|--------------|
| Session zéro | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet U5 n°2 | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | | Page 5 sur 7 |

Annexe 3 – Fiche de traçabilité

**À compléter par le candidat en phase 2,
à remettre au jury en phase 3**

Ce document doit être complété par le candidat. 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 | |
|-----------------------|--|
| | |

| | | | |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session zéro | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet U5 n°2 | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Page | 6 sur 7 |

Annexe 4 – Denrées à disposition du candidat

| Les produits indiqués en gras devront être obligatoirement utilisés | | | | | | | | | | |
|--|-------|----------|------------------|--------------|--|-------------------------|-----------|--------------|------------------|--------------|
| Matières d'œuvres | Unité | Quantité | Coût unitaire HT | Coût matière | | Matières d'œuvres | Unité | Quantité | Coût unitaire HT | Coût matière |
| BOUCHERIE | | | | | | Pomme Golden | Kg | 0,100 | 1,00 | 0,10 |
| Crépine | kg | 0,100 | 4,80 | 0,48 | | Radis | Botte | 0,125 | 1,21 | 0,15 |
| Poitrine fumée tranchée | kg | 0,050 | 8,28 | 0,41 | | Thym frais | Botte | 0,3 | 0,85 | 0,21 |
| | | | | | | | | | | |
| VOLAILLE | | | | | | ÉPICERIE | | | | |
| Cuisse de poulet standard (2 pces) | kg | 0,400 | 2,60 | 1,04 | | Chapelure blanche | kg | 0,050 | 1,99 | 0,10 |
| Suprême de poulet standard (2 pces) | kg | 0,600 | 10,41 | 6,25 | | Champignon appertisé | Bt 4/4 | 0,500 | 6,40 | 3,20 |
| Blanc de poulet standard | kg | 0,250 | 9,00 | 2,25 | | Clous de girofle | kg | 0,010 | 4,92 | 0,05 |
| Poulet 4/4 Fermier LR (1,4 kg) | kg | 1 | 5,90 | 8,26 | | Concentré de tomate | kg | 0,020 | 2,68 | 0,05 |
| | | | | | | Curry | kg | 0,010 | 4,13 | 0,04 |
| CRÉMERIE | | | | | | Farine | kg | 0,100 | 0,59 | 0,06 |
| Beurre | kg | 0,250 | 6,40 | 1,60 | | Fond blanc de volaille | kg | 0,040 | 13,18 | 0,53 |
| Crème | L | 0,50 | 5,50 | 2,75 | | Huile d'arachide | L | 0,05 | 1,57 | 0,08 |
| Parmesan | kg | 0,050 | 12,42 | 0,62 | | Huile d'olive | L | 0,05 | 5,50 | 0,28 |
| | | | | | | Lait de noix de coco | L | 0,10 | 1,90 | 0,19 |
| LÉGUMERIE / FRUITERIE | | | | | | Pignon de pin | kg | 0,015 | 18,77 | 0,28 |
| Ail | kg | 0,010 | 3,98 | 0,04 | | Raisin sec blond | kg | 0,020 | 5,39 | 0,11 |
| Artichaut poivrade | Pce | 4 | 0,40 | 1,60 | | Riz long | kg | 0,200 | 4,69 | 0,94 |
| Banane | kg | 0,100 | 1,71 | 0,17 | | Riz rond | kg | 0,20 | 1,37 | 0,27 |
| Basilic | Botte | 0,3 | 1,42 | 0,36 | | Vinaigre de xérès | L | 0,05 | 3,43 | 0,17 |
| Betterave chiogga | kg | 0,100 | 1,56 | 0,16 | | | | | | |
| Betterave rouge crue | kg | 0,200 | 1,28 | 0,26 | | SURGELÉS | | | | |
| Carotte fane | kg | 0,200 | 2,39 | 0,48 | | Artichaut Fonds | kg | 0,200 | 5,35 | 1,07 |
| Cerfeuil | Botte | 0,3 | 1,42 | 0,36 | | Carotte rondelle | kg | 0,200 | 0,63 | 0,13 |
| Citron | kg | 0,100 | 1,21 | 0,12 | | Oignon émincé | kg | 0,200 | 1,02 | 0,20 |
| Échalote | kg | 0,100 | 3,40 | 0,34 | | | | | | |
| Navet fane | kg | 0,200 | 2,21 | 0,44 | | | | | | |
| Oignon | kg | 0,200 | 0,71 | 0,14 | | | | | | |
| Pomme de terre Agria | kg | 0,200 | 1,30 | 0,26 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Chacun des ingrédients sera pesé séparément et mis à disposition sur votre poste de travail | | | | | | | | | | |

| | | | |
|-----------------|---|-------------|----------|
| Session zéro | EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant | Durée | 6 heures |
| | Option B - Management d'unité de production culinaire | Coefficient | 12 |
| Sujet U5 n°2 | Épreuve E5 – Deuxième partie pratique | Page | 7 sur 7 |