

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*

**Nouvelle maquette des sujets STC**

**JJ/MM/2022**

Ce sujet a été utilisé à la session 2021. Il a pour objet d'illustrer l'évolution des sujets de STC à partir de la session 2022.

**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.

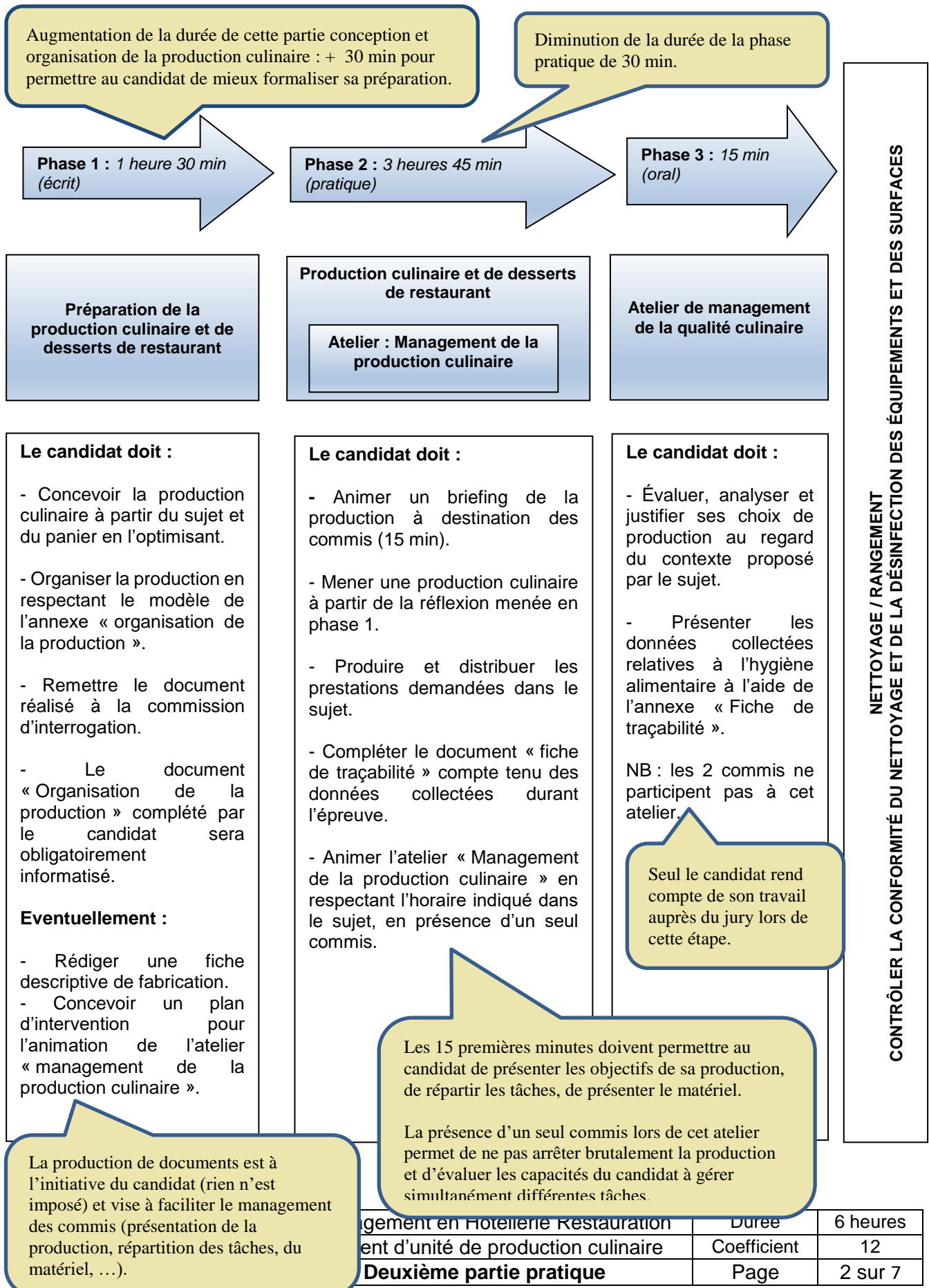
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

MAQUETTE 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	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 :



## Maquette – Le lapin en prestation traiteur

Vous êtes adjoint du chef de production du traiteur organisateur de réception « MIDI TRAITEUR ».

### Caractéristiques de l'établissement :

- traiteur Organisateur de Réception ;
- événementiel haut de gamme ;
- clients : entreprises, administrations, individuels ;
- production de 10 à 2 000 couverts ;
- laboratoire de PCEA agréé en liaison chaude et froide ;
- concept : cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité ;
- tarification variable selon les prestations (de 10 à 150 € / personne) ;
- équipe composée de 8 cuisiniers et 2 pâtisseries.

En concertation avec votre chef de production, vous décidez de concevoir et de tester deux nouvelles recettes pour le printemps à base de lapin, l'une en portage à domicile pour des personnes âgées, l'autre pour un dîner festif sous forme de banquet.

### Production culinaire et de desserts de restaurant

Pour répondre à la problématique évoquée, réaliser :

- pour le portage à domicile : 1 plat chaud dressé en deux barquettes de 2 personnes.
- pour le banquet : 1 plat chaud dressé à l'assiette pour 4 personnes.

### Atelier management de la production culinaire

Découper à cru un lapin, critères de réussite

MAQUETTE 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	3 sur 7

## Annexe 1 - Enquête sur l'alimentation des personnes âgées

La CLCV (Association nationale de défense des consommateurs et usagers) a enquêté auprès de 1400 personnes âgées résidant en maisons de retraite ou clientes d'un service de portage de repas afin de recueillir leur avis sur la qualité de l'alimentation.

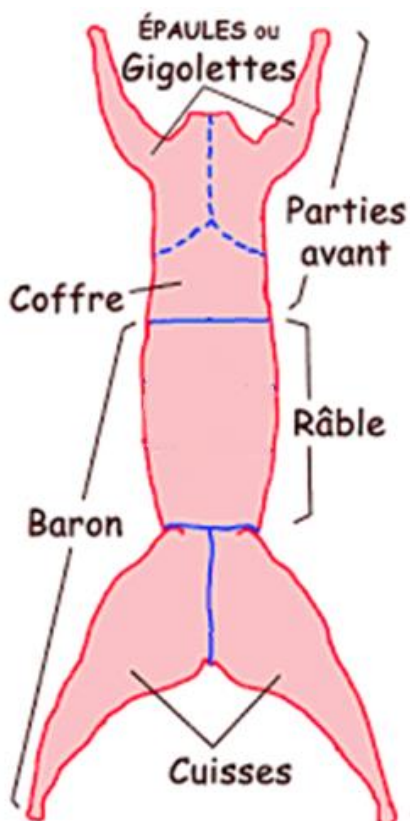
[...] Néanmoins, notre enquête met en lumière un certain nombre de points problématiques :

- le menu unique est trop souvent la règle, en maison de retraite le réchauffage des plats est souvent inadapté ce qui affecte la qualité ;
- l'assaisonnement, et notamment la quantité de sel, sont jugés insuffisants, ce qui peut amener à une perte d'appétit et selon de nombreux gériatres contribuerait au risque de dénutrition ;
- l'alimentation dans les maisons de retraite rattachées à des hôpitaux est moins bien perçue, résultat qui peut s'expliquer par la qualité très médiocre de l'alimentation dans bon nombre d'hôpitaux. [...]



Source : [www.clcv.org/nos-enquetes](http://www.clcv.org/nos-enquetes)

## Annexe 2 - Découpe du lapin et utilisations culinaires



<b>Gigolettes et coffre</b>	Ragoût, braiser, effiloché, samoussa,
<b>Cuisses</b>	Ballotines, farcies, désossées, ragoût...
<b>Râble</b>	Entier désossé, farcis, en canon, en croûte...
<b>Abatis</b>	Farce, cromesquis...

L'annexe 2 d'origine ne donnait que très peu d'informations intéressantes au candidat. Un contenu plus professionnel lui permettra de faire des choix plus pertinents en fonction de l'emplacement anatomique des morceaux.

Source : Auteur

MAQUETTE 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	4 sur 7

### Annexe 3 - Organisation de la production

À compléter par le candidat en phase 1

<u>Intitulé du plat pour le portage à domicile :</u>	L'intitulé des plats est à préciser pour une meilleure lecture de l'ordonnancement.
<u>Intitulé du plat pour le banquet :</u>	

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

HORAIRES	COMMIS 1	CANDIDAT	COMMIS 2
00h15	Briefing des commis		
00h30	Le briefing des commis a été matérialisé sur l'organigramme afin d'inciter le candidat à adopter une approche managériale dès le début de l'épreuve (répartition du travail, présentation de la production, ...).		
00h45			
01h00			
01h15	Un seul des deux commis participe à cet atelier. Quel que soit le thème traité, il est important que le candidat ne se contente pas d'une mise en œuvre technique. Des éléments tels que des notions de coûts, d'achats, de rendements, d'aspects physico chimique, de culture professionnelle, etc. doivent être abordés. Le 2 <sup>ème</sup> commis poursuit la production engagée.		
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45	Anciennement intitulé « Dégustation, analyse de la production », cet atelier se nomme « Atelier : management de la qualité ». Le candidat doit analyser sa prestation et les écarts de qualité dans le cadre du contexte du sujet en justifiant ses choix (organisation, cuissons, produits, management, ...).		
03h00			
03h15			
03h30			
03h45			
04h00	NETTOYAGE	Atelier : management de la qualité	NETTOYAGE
<u>Légende à la libre appréciation du candidat :</u>			
Le candidat précise la légende utilisée pour l'organisation de sa production (par exemple : vecteur de cuisson sans surveillance, CCP, nettoyage, code couleur, surbrillance, etc.)			

MAQUETTE 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	5 sur 7

Ce document doit être complété par le candidat à titre indicatif. Il doit être soutenu face 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

MAQUETTE 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	6 sur 7

## Annexe 5 - Matières d'œuvre disponibles

### Épreuve E5 – Partie pratique

#### FICHE DESCRIPTIVE DES MATIÈRES D'ŒUVRE ET MATÉRIELS À DESTINATION DES CENTRES D'EXAMEN

Les produits indiqués en gras devront être obligatoirement utilisés														
Matières d'œuvre	Unité	Quantité	Px U HT	Px T HT	Matières d'œuvre	Unité	Quantité	Px U HT	Px T HT					
<b>BOUCHERIE</b>					<b>LÉGUMERIE</b>									
Filet de poulet (0,150 kg/pce)	kg	0,150	6,50	0,98	Ail	kg	0,050	6,04	0,30					
<b>Lapin entier ( 1,200kg)</b>	<b>pce</b>	<b>1</b>	<b>9,36</b>	<b>9,36</b>	<b>Asperge verte</b>	<b>botte</b>	<b>0,5</b>	<b>5,50</b>	<b>2,75</b>					
<b>Râble lapin (0,400 kg)</b>	<b>pce</b>	<b>1</b>	<b>4,58</b>	<b>4,58</b>	Blette	kg	0,300	2,24	0,67					
Poitrine fumée tranchée	kg	0,100	11,16	1,12	Carotte fane	botte	1	1,50	1,50					
<b>CRÉMERIE</b>					Champignon de Paris	kg	0,300	3,36	1,01					
Beurre	kg	0,300	4,46	1,34	Échalote	kg	0,100	4,17	0,42					
Crème liquide	L	0,50	3,70	1,85	Oignon	kg	0,200	0,80	0,16					
Lait	L	0,50	0,80	0,40	Oignon nouveau	botte	1	1,80	1,80					
Œuf	pce	3	0,15	0,45	Persil plat	botte	0,5	1,00	0,50					
Parmesan râpé	kg	0,100	27,08	2,71	Thym	botte	0,125	1,50	0,19					
<b>ÉPICERIE</b>					Pomme de terre Bintje	kg	1	0,65	0,65					
Amande effilée	kg	0,150	6,50	0,98	<b>SURGELÉ</b>									
Chapelure blanche	kg	0,150	1,95	0,29	Petit pois extra-fin	kg	0,150	4,50	0,68					
Concentré de tomate	kg	0,030	1,04	0,03	<b>CAVE</b>									
Farine	kg	0,500	0,66	0,33	Vin blanc de cuisine	L	0,25	2,50	0,63					
Fond brun lié	kg	0,050	10,64	0,53	Vin rouge de cuisine	L	0,25	2,50	0,63					
Huile de tournesol	L	0,20	3,02	0,60	<b>TOTAL EN EUROS</b>									
Moutarde à l'ancienne	kg	0,050	7,65	0,38	39,42									
Pâte filo	pce	8	0,10	0,80	<b>MATÉRIELS SPÉCIFIQUES</b>					<b>VAISSELLES NECESSAIRES</b>				
Polenta précuite	kg	0,200	2,59	0,52						4 assiettes de base 2 barquettes cartonnées de 2 personnes				
Pruneau dénoyauté	kg	0,050	6,09	0,30										
L'ensemble des ingrédients seront pesés séparément et mis à disposition des candidats sur leur poste de travail avant l'épreuve.														

MAQUETTE 2022	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie Restauration	Durée	6 heures
	Option B - Management d'unité de production culinaire	Coefficient	12
	<b>Épreuve E5 – Deuxième partie pratique</b>	Page	7 sur 7