

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
(STHR)

Sciences et Technologies Culinaires et des Services –
Enseignement Scientifique Alimentation-Environnement

Épreuve écrite et pratique de
Sciences et Technologies des Services (STS)

Durée : 3 heures

Coefficient : 8

Sujet n°1
20/06/2024
MATIN

Documents et matériels utilisés :

- L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé,
- Matériels de service en usage dans l'établissement (mallette à couteaux...).

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

Attention :

- Le sujet devra être intégralement remis aux examinateurs à l'issue des 3 heures,
- Le numéro du sujet devra être reporté sur la copie de sciences.

SESSION 2024	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
24-HRSTS1ME	Sujet national n°1 du 20/06/2024	Matin	1 sur 8

SUJET N°1 – 20/06/2024 – MATIN

L'épreuve de sciences et technologies des services donne lieu :

- dans un premier temps, à une production écrite d'une heure à l'issue de laquelle le candidat remet sa copie ; cette partie porte sur le programme d'enseignement scientifique alimentation – environnement (ESAE).
- dans un deuxième temps, à une réalisation pratique d'une durée de deux heures ; cette partie porte sur le programme d'enseignement de sciences et technologies des services (STS).

Le sujet sera rendu à l'issue de l'épreuve.

La création de valeur

Le concept « Une cabane en Auvergne », camping chic et atypique, se situe sur une propriété de 300 hectares de nature sauvage et préservée. L'établissement propose différents types d'hébergements dont les cabanes cachées dans les arbres, à l'abri des regards, offrant confort, quiétude et communion avec la nature et pouvant accueillir familles, randonneurs et amoureux des grands espaces.

Au cœur du domaine boisé, la direction a récemment ouvert un nouvel espace de tables d'hôtes basé sur l'offre de produits locaux, bio et de saison.

La direction souhaite augmenter la fréquentation du camping et s'engager dans une démarche de développement durable, notamment dans le choix des produits d'entretien.



Documents disponibles :

Document 1 – Circuit simplifié de la perception des odeurs au niveau cérébral chez l'humain

Document 2 – Extrait de la fiche technique du produit d'entretien n°1

Document 3 – Extrait de fiche technique du produit d'entretien n°2

Document 4 – Procédure d'entretien d'une salle de bain (hors toilettes)

SESSION 2024	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
24-HRSTS1ME	Sujet national n°1 du 20/06/2024	Matin	2 sur 8

PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

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

Vous reporterez le numéro du sujet en haut à droite de la copie.

Pour le petit-déjeuner proposé à sa clientèle, la direction de l'établissement choisit de proposer une des spécialités fromagères de sa région : le Cantal.

1. Proposer un petit-déjeuner équilibré incluant le Cantal.

Pour les excursions des clients, l'établissement propose des paniers repas incluant au choix un morceau de Cantal au lait cru ou une faisselle au lait pasteurisé.

2. Argumenter le choix d'un de ces produits laitiers pour une femme enceinte.

Au déjeuner, l'assiette de fromages proposée peut être accompagnée d'un verre de vin. Le nez joue un rôle indispensable dans la dégustation du vin.

3. Présenter le mécanisme associé à l'olfaction.

La direction recherche des produits pour assurer l'hygiène des locaux et des équipements en particulier pour le coin kitchenette. Deux produits d'entretien sont proposés.

4. Discuter le choix du produit à privilégier par la direction.
5. Présenter les quatre paramètres d'efficacité à partir de la fiche technique du produit choisi.

SESSION 2024	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
24-HRSTS1ME	Sujet national n°1 du 20/06/2024	Matin	3 sur 8

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 – Mettre en place une nouvelle offre	Durée : 30 minutes
---	--------------------

La direction souhaite étoffer son offre de restauration en intégrant, au menu du jour, une assiette de fromages.

- 1.1 Identifier les règles d'hygiène et de présentation à respecter lors de l'élaboration d'une assiette de fromages.
- 1.2 Réaliser une assiette de fromages.
- 1.3 Analyser votre prestation.

Atelier 2 – Valoriser un vin	Durée : 30 minutes
-------------------------------------	--------------------

La direction veut proposer une formule « vin et fromages » à sa carte. Son choix se porte sur un vin rouge d'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne ».

- 2.1 Identifier les moyens de communication pour promouvoir cette offre.
- 2.2 Caractériser le vin proposé.
- 2.3 Construire un argumentaire de vente.

Atelier 3 – Entretenir le support physique	Durée : 30 minutes
---	--------------------

La direction de l'établissement souhaite s'engager dans une démarche certificative pour son offre de services des cabanes. À ce titre, elle a fait appel à plusieurs fournisseurs qui lui ont proposé un panel de produits d'entretien.

- 3.1 Montrer l'intérêt pour l'établissement de s'inscrire dans une démarche environnementale.
- 3.2 Choisir les produits d'entretien adaptés au nettoyage des cabanes.
- 3.3 Réaliser l'entretien de la salle de bain hors toilettes.
- 3.4 Analyser votre démarche.

SESSION 2024	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
24-HRSTS1ME	Sujet national n°1 du 20/06/2024	Matin	4 sur 8

Sealed Air
Diversey Care

Diversey

SURE™ Cleaner Disinfectant

Nettoyant désinfectant concentré

Description

SURE Cleaner Disinfectant fait partie d'une gamme formulée à base de plantes, 100 % biodégradables permettant de couvrir tous les besoins de nettoyage quotidiens.

SURE Cleaner Disinfectant est un détergent désinfectant concentré pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire.

Propriétés principales

- Convient pour le nettoyage et la désinfection des surfaces résistantes à l'eau en milieu alimentaire
- Convient pour une utilisation quotidienne
- Efficace quelle que soit la dureté de l'eau
- Sans parfum ni colorant
- Contient des actifs à base de plantes provenant de ressources renouvelables
- 100 % biodégradable et décomposé par des processus naturels
- Pas de classification de dangerosité pour l'environnement
- La solution prête à l'emploi est non classée

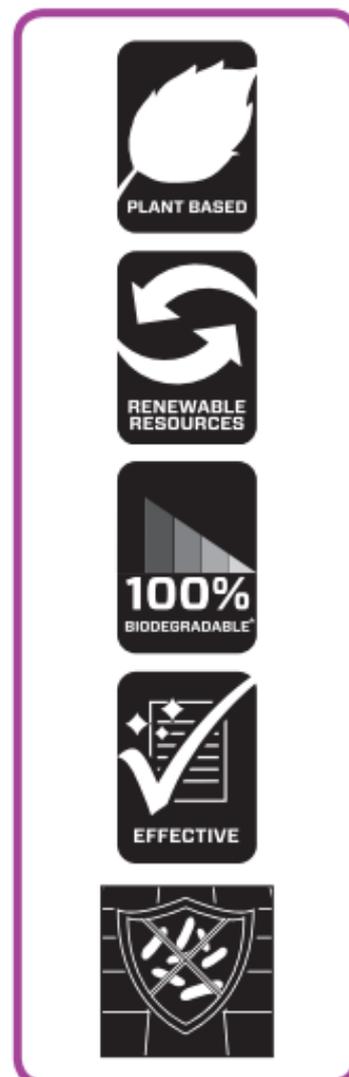
Avantages

- Très efficace contre un large éventail de micro-organismes, contribue à améliorer l'hygiène
- Activité bactéricide et levuricide
- Impact environnemental réduit

Mode d'emploi

Nettoyage en méthode seau :

1. Doser 10 ml de SURE Cleaner Disinfectant par litre d'eau chaude dans un seau (concentration de 1 %).
2. Éliminer les résidus avant d'appliquer le produit.
3. Appliquer la solution et nettoyer les surfaces en utilisant une lavette, une brosse ou une frange.
4. Laisser agir 5 minutes.
5. Rincer abondamment à l'eau claire et laisser sécher à l'air.



Source : RAJA

[En ligne] disponible sur www.raja.com, consulté le 21/06/2023

SESSION 2024	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
24-HRSTS1ME	Sujet national n°1 du 20/06/2024	Matin	6 sur 8

Document 3 - Extrait de la fiche technique du produit d'entretien n°2



Description

SURE Interior & Surface Cleaner fait partie d'une gamme formulée à base de plantes, 100 % biodégradables permettant de couvrir tous les besoins de nettoyage quotidien. SURE Interior & Surface Cleaner est un détergent concentré multi-usages pour le nettoyage des surfaces alimentaires ou non et est utilisable sur les sols, les murs, les portes, les plafonds et les équipements. Ce produit répond aux critères de l'écolabel UE Flower (en cours d'obtention).

Propriétés principales

- Convient pour le nettoyage de toutes les surfaces dures résistantes à l'eau, y compris l'aluminium
- Efficace quelle que soit la dureté d'eau
- Sans parfum ni colorant
- Contient des actifs à base de plantes provenant de ressources renouvelables
- 100 % biodégradable et décomposé par des processus naturels
- Pas de classification de dangerosité pour l'environnement et aucun avertissement de danger pour l'utilisateur

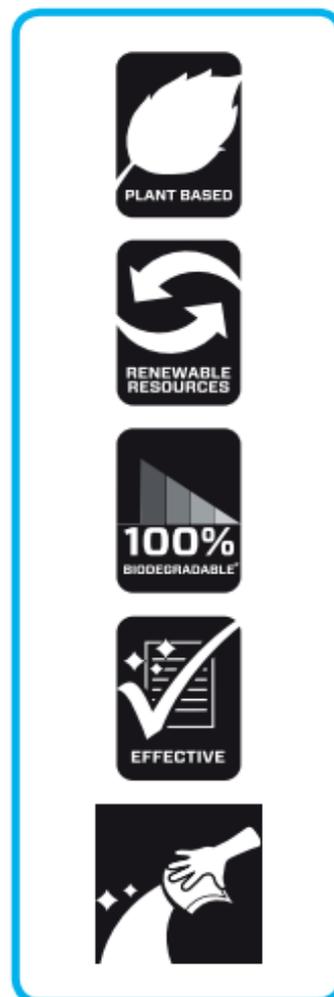
Avantages

- Formule concentrée pour une économie d'utilisation
- Laisse une surface brillante
- Action rapide, séchage rapide
- Attaque la graisse et les résidus alimentaires séchés
- Impact environnemental réduit

Mode d'emploi

Nettoyage en méthode seau :

1. Doser 3 à 15 ml de SURE Interior & Surface Cleaner par litre d'eau chaude dans un seau (concentration de 0,3 – 1,5 %)
2. Éliminer les résidus avant d'appliquer le produit
3. Appliquer la solution et nettoyer les surfaces en utilisant une lavette, une brosse ou une frange
4. Rincer les surfaces en contact avec les aliments à l'eau claire et laisser sécher à l'eau claire



Source : RAJA

[En ligne] disponible sur www.raja.com, consulté le 21/06/2022

SESSION 2024	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
24-HRSTS1ME	Sujet national n°1 du 20/06/2024	Matin	7 sur 8

Document 4 - Procédure d'entretien d'une salle de bain (hors toilettes)

- Étape 1** : Préparer et vérifier le matériel et les produits
- Étape 2** : Retirer les « éléments sales » de la salle de bain
- Étape 3** : Appliquer les produits adéquats en fonction de la surface et laisser agir
- Étape 4** : Laver, rincer et sécher les surfaces
- Étape 5** : Nettoyer les vitres et miroirs
- Étape 6** : Positionner le linge éponge et produits d'accueil en fonction du nombre de client
- Étape 7** : Balayer et laver le sol
- Étape 8** : Contrôler

SESSION 2024	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
24-HRSTS1ME	Sujet national n°1 du 20/06/2024	Matin	8 sur 8