

**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**  
**12/05/2022**  
**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 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>22-HRSTSME1</b>	<b>Sujet national n°1 du 12/05/2022</b>	<b>Matin</b>	1 sur 6

## SUJET N°1 – 12/05/2022 – 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.

### Adopter une démarche éco-responsable en toute sécurité



L'hôtel-restaurant des Alpes\*\*\*\* est situé en région Auvergne Rhône-Alpes, dans un cadre reposant.

Après rénovation, la direction s'engage désormais vers une démarche écoresponsable et souhaite obtenir un label ou une certification écologique.

Dans un contexte sanitaire où les procédures de nettoyage et de désinfection sont renforcées, elle s'interroge sur la nature des produits d'entretien utilisés et sur la bonne application des protocoles.

La direction souhaite également inscrire le restaurant dans cette démarche en commercialisant des produits et fromages régionaux.

### Documents disponibles :

Document 1 – Fiche technique du produit Biojest pro

Document 2 – Le cercle de Sinner

Document 3 – Proposition de mets pour le menu « 100% nature »

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>22-HRSTSME1</b>	<b>Sujet national n°1 du 12/05/2022</b>	<b>Matin</b>	2 sur 6

## 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.*

**Avertissement :**

Pour la session 2022, vous avez le choix de traiter les questions 4 et 5 **OU** 6 et 7.  
**Les questions 1, 2 et 3 sont à traiter OBLIGATOIREMENT.**

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

**Vous indiquerez sur votre copie les questions choisies.**

Dans le cadre de sa démarche écoresponsable, le responsable de l'établissement a choisi le produit d'entretien Ecolabel « BioJest pro ».

- 1. Justifier l'utilisation de ce produit pour l'entretien des salles de bain.**
- 2. Présenter les facteurs d'efficacité de ce produit.**
- 3. Proposer un protocole de désinfection des douches.**

La consommation de fromages, fleurons de la gastronomie savoyarde, est un moment de plaisir. Leur affinage long conduit à de nombreuses transformations physico-chimiques.

4. Présenter deux recommandations sanitaires à respecter concernant la consommation de produits à base de lait cru.
5. Justifier la possibilité pour une personne intolérante au lactose de pouvoir consommer des fromages affinés.
6. Schématiser la chaîne de transmission sensitive d'un sens permettant d'apprécier une propriété organoleptique lors de la dégustation d'un fromage.

Toutefois la consommation excessive de produits laitiers peut augmenter le risque de maladies cardiovasculaires.

7. Justifier cette affirmation.

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>22-HRSTSME1</b>	<b>Sujet national n°1 du 12/05/2022</b>	<b>Matin</b>	3 sur 6

## 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.

<b>Atelier 1 – L’entretien des supports physiques</b>	Durée : 30 minutes
---	--------------------

Dans le cadre de l’obtention d’un label ou d’une certification écologique, un nouveau protocole de nettoyage doit être mis en place dans les chambres.

- 1.1 Présenter les intérêts et les limites d’obtenir un label ou d’une certification écologique dans un établissement hôtelier.
- 1.2 Composer votre kit de nettoyage à partir des produits et matériels proposés et procéder à l’entretien de la salle de bain.
- 1.3 Analyser votre prestation et justifier vos choix. Proposer des améliorations dans l’optique de la démarche écoresponsable.

<b>Atelier 2 – Création de valeur par le produit</b>	Durée : 30 minutes
--	--------------------

L’hôtel-restaurant des Alpes propose un menu régional intégrant une assiette de fromages.

- 2.1 Présenter les fromages mis à votre disposition.
- 2.2 Sélectionner les fromages et réaliser l’assiette régionale pour 1 personne, avec des produits d’accompagnements. Justifier les choix.
- 2.3 Proposer 2 boissons à conseiller au client pour accompagner votre assiette. Justifier les choix.

<b>Atelier 3 – Création et commercialisation d’une offre de restauration</b>	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Au début de la période estivale, le restaurant souhaite commercialiser un nouveau menu à choix, le « 100% nature ». Ce menu vise à promouvoir la saisonnalité, les produits locaux et l’éco-responsabilité.

- 3.1 Identifier les points importants d’une argumentation commerciale pertinente.
- 3.2 Commercialiser et réaliser la prise de commande de ce menu à une table de 1 client.
- 3.3 Analyser la prestation et apporter des éléments correctifs.

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>22-HRSTSME1</b>	<b>Sujet national n°1 du 12/05/2022</b>	<b>Matin</b>	4 sur 6



*L'expertise  
écologique!*

## DESINFECTANT UNIVERSEL (sols, cuisine, sanitaire...)



### PROFESSIONNEL

### PROPRIETES

- Polyvalent ce produit permet une désinfection de tous les supports.
- Espace cuisine: convient pour l'hygiène des plans de travail, matériel de cuisine, mur, sols, véhicule de transport alimentaire, chambre froide.
- Espace sanitaire: convient pour la désinfection des douches, urinoirs, wc, lavabos...

### MODE D'EMPLOI - DOSAGE

- Manuel: Diluer le produit à 0.5%
- Appliquer sur une surface préalablement nettoyée à l'aide des produits ECOLABEL de la gamme Biojest PRO.
- Laisser agir 5 minutes pour une action bactéricide, 15 minutes pour une action bactéricide et fongicide.
- Centrale d'hygiène: Dosage de 0.5%.

### PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide: EN1040: 0.5%, 5', 20°C (Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa).  
EN1276: 0.5%, 5', 20°C conditions de saleté Albumine bovine 0.03% (Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Enterococcus hirae).  
NFT 72300: 0.5%, 5', 20°C substances interférentes eau dure (salmonella typhimurium, listeria monocytogènes).
- Fongicide: EN1275: 0.5%, 15', 20°C (Aspergillus Niger, Candida Albicans)

### COMPOSITION

- Chlorure de didécyl diméthyl ammonium 40g/l (CAS 7173-51-5).
- TP2: désinfectant utiliser dans le domaine privé et le domaine de la santé publique et autre produits biocides.

### CARACTERISTIQUES

- Couleur: Vert
- Odeur: Neutre
- pH 7
- Soluble dans l'eau, insensible à la dureté de l'eau.

### LEGISLATION - SECURITE

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler. A conserver hors de la portée des enfants.
- Agréé contact alimentaire.
- Formule déposée dans le centre anti-poisons de Nancy (03-83-32-36-36).

### CONDITIONNEMENT

- En bidon de 5L (Carton de 4 x 5L).
- Stocker dans un endroit frais et sec et si possible entre +5°C et + 30°C.

*Non classés dangereux et fournis avec des systèmes de dosage appropriés, les produits Biojest PRO assurent confort et sécurité pour l'utilisateur. Leur efficacité prouvée permet une utilisation professionnelle dans toutes les conditions. Les produits Biojest PRO sont conditionnés dans des matériaux entièrement recyclables.*



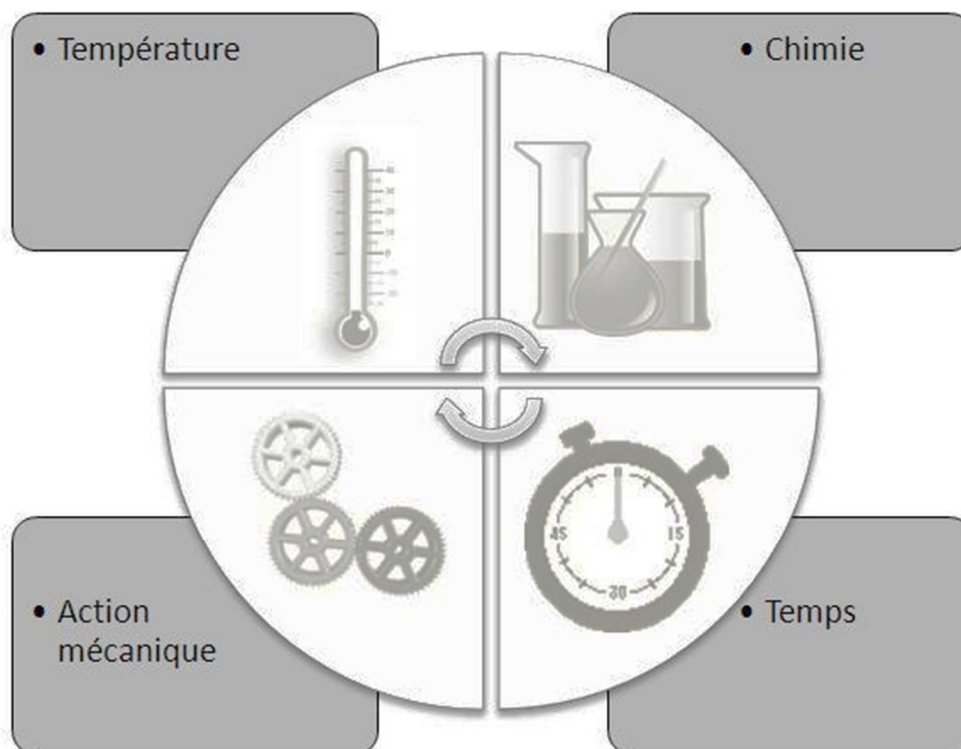
**KF2B Environnement**  
13, rue des nobles  
31540 Saint Félix Lauragais  
Tél: 06 87 72 44 39 - Tél: 06 61 29 74 83  
kf2b.environnement@gmail.com  
www.biojest.fr



Source : fabricant [en ligne] consulté le 01/05/2021

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
22-HRSTSME1	Sujet national n°1 du 12/05/2022	Matin	5 sur 6

## Document 2 - Le cercle de Sinner



Source : **Arcane industrie**, *Les clefs d'un nettoyage réussi*  
[en ligne] [www.arcane-industries.fr](http://www.arcane-industries.fr), consulté le 30/09/2021

## Document 3 - Proposition de mets pour le menu « 100% nature »

### Menu à 35 €

- \* Planche de charcuterie lyonnaise  
Ou
- \* Asperges bio, vinaigrette de châtaignes d'Ardèche  
-----
- \* Quenelle de brochet, sauce Nantua (à base de coulis de homard, cognac)  
Ou
- \* Poulet de Bresse bio, pois gourmands du potager  
-----
- \* Assiette de fromages de notre région  
Ou
- \* Entremet poire et noix de Grenoble

Avec ¼ de AOC vin de Savoie ou ½ bouteille d'eau plate ou gazeuse

Source : auteur du sujet

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>22-HRSTSME1</b>	<b>Sujet national n°1 du 12/05/2022</b>	<b>Matin</b>	6 sur 6