

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°6
17/05/2022
APRÈS-MIDI

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
22-HRSTSME1	Sujet national n°6 du 17/05/2022	Après-midi	1 sur 7

SUJET N°6 – 17/05/2022 – Après-midi

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.

L'hybridation en Hôtellerie-Restauration

Le « Flobard » est un établissement qui se situe dans le Pas de Calais sur la digue de Wimereux, près de Boulogne-sur-Mer. Il propose un restaurant à thème, une poissonnerie ainsi qu'une micro brasserie qui s'inscrivent dans une tendance de structure hybride.



La poissonnerie « Aux Pêcheurs Boulonnais » propose des fruits de mer et poissons issus de la pêche locale et semi-industrielle.

Le restaurant propose des plats traditionnels de brasserie, accompagnés d'une sélection de bières locales dont la plupart sont produites sur place. Les individuels et les groupes sont les bienvenus, qu'ils soient randonneurs, touristes ou familles. Ils seront heureux de trouver des menus adaptés à toutes les circonstances, à toute heure de la journée.

Le directeur envisage d'optimiser les 90 m² du 2^{ème} étage pour créer une nouvelle offre d'hébergement de type chambres d'hôtes.

Documents disponibles :

Document 1 – Crustacés : Pourquoi faut-il en manger ?

Document 2 – Avis de l'Agence Nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Document 3 – Extrait de la fiche technique du cocktail de crevettes

Document 4 – Fiche produit de la bière blanche de Wissant

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
22-HRSTSME1	Sujet national n°6 du 17/05/2022	Après-midi	2 sur 7

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 3 et 7 **OU** 4 et 5.

Les questions 1, 2 et 6 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.

Le « Flobard » propose un étalage de crustacés variés à ses clients. Ces denrées présentent des apports nutritionnels intéressants.

1. Relier les 3 principaux constituants des crustacés à leur rôle dans l'organisme.

Parmi ces denrées, les crevettes cuites doivent être présentées sur un lit de glace.

2. Justifier cette règle sanitaire.

Les crevettes cuites sont généralement consommées avec une sauce cocktail, élaborée à base de mayonnaise.

3. Expliquer dans quelle mesure une consommation excessive ou trop régulière de cette sauce peut être néfaste à la santé.

4. Présenter le risque sanitaire associé à la conservation d'une mayonnaise.

Un client se sait allergique aux crustacés. Pour prévenir l'allergie due aux crevettes, le chef propose de remplacer les crevettes par un autre aliment.

5. Présenter 3 symptômes possibles en cas d'allergie alimentaire.

6. Proposer une substitution en veillant à maintenir des apports nutritionnels similaires. Justifier.

En complément, le « Flobard » propose une bière blanche à sa carte.

7. Caractériser la fermentation mise en œuvre pour élaborer cette boisson

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
22-HRSTSME1	Sujet national n°6 du 17/05/2022	Après-midi	3 sur 7

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 valeur des produits locaux au restaurant	Durée : 30 minutes
---	--------------------

Dans le but de mettre en valeur les produits de la poissonnerie, le « Flobard » souhaite proposer au restaurant un cocktail de crevettes.

- 1.1 Énumérer les règles d'hygiène à respecter pour la réalisation de cette prestation.
- 1.2 Réaliser votre préparation pour 1 personne en situation d'office. Analyser votre réalisation.
- 1.3 Argumenter sur les intérêts et les limites de proposer cette préparation à votre clientèle.

Atelier 2 – Proposer une nouvelle offre : « la bière du mois »	Durée : 30 minutes
---	--------------------

La direction souhaite proposer une nouvelle offre : « la bière du mois ».

- 2.1 Présenter l'intérêt de cette opération de diversification de l'offre boissons.
- 2.2 Procéder à l'analyse sensorielle des deux bières mises à votre disposition.
- 2.3 Sélectionner la bière du mois prochain en justifiant votre choix et proposer son argumentaire commercial.

Atelier 3 – Création d'une offre d'hébergement	Durée : 30 minutes
---	--------------------

Afin d'optimiser son exploitation, le directeur a développé une offre d'hébergement de deux « Chambres d'hôtes ».

- 3.1 Mettre en évidence l'importance des éléments du support physique et des facteurs d'ambiance dans la création d'un espace d'hébergement.
- 3.2 Proposer les différents éléments du support physique et les facteurs d'ambiance qui vont caractériser ces chambres d'hôtes.

Madame ou monsieur Villession, client(e) habitué(e) qui mange au restaurant, souhaite s'informer sur la future offre de chambre d'hôtes.

- 3.3 Prendre en charge et traiter la demande de la/le client(e).

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
22-HRSTSME1	Sujet national n°6 du 17/05/2022	Après-midi	4 sur 7

Document 1 - Crustacés : pourquoi faut-il en manger ?

MOULES, CREVETTES, CRABES, HUÎTRES ET AUTRES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SONT RICHES EN NUTRIMENTS BONS POUR LA SANTÉ. ON FAIT LE POINT AVEC OLIVIA SZEP.

À table, quel est l'intérêt des crustacés ?

Comme ils sont pauvres en graisses, les crustacés présentent l'avantage d'être peu caloriques. Dotés d'une forte teneur en eau, ils sont aussi rassasiants. Mais je dirai que leur valeur principale est sans doute leur apport en protéines. Egalement riches en minéraux, notamment en magnésium, fer, calcium et iode, et vitamines du groupe B, ils profitent donc de nombreux atouts à condition, bien sûr, d'en avoir une consommation maîtrisée ! [...]

Légers, les crustacés sont donc aussi bons pour la ligne ?

Leur richesse en eau et surtout les protéines qu'ils présentent leur permet d'être rassasiants alors même qu'ils sont peu caloriques. Ce qui est aussi intéressant dans les crustacés, quand on les consomme en entrée sous forme de plateau de fruits de mer, par exemple, c'est qu'on prend le temps de les décortiquer, puis de les déguster. On les apprécie aussi particulièrement parce qu'ils sont plus rares à table, et comme on les partage, souvent on a tendance à en manger raisonnablement. Or prendre le temps pendant ses repas favorise la satiété et la digestion et permet aussi d'éveiller ses sens, et donc de renouer avec le goût pour se faire encore plus plaisir !

« *Le plus important est d'éviter de les consommer en y ajoutant trop de mayonnaise pour ne pas perdre les bénéfices d'un mets pauvre en matières grasses à l'origine.* »

Source : **Bernard V., Crustacés : pourquoi faut-il en manger ?** entretien [en ligne] disponible sur www.observatoire-santé.fr, consulté le 05/07/2020

Document 2 - AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'HACCP « Crustacés cuits »

[...]

III. Remarques concernant les dangers biologiques retenus

Les dangers biologiques identifiés par le pétitionnaire sont :

- Les parasites : trématodes (douve notamment) et protozoaires (*Cryptosporidium*, *Giardia*, *Toxoplasma gondii*).
- Les bactéries pathogènes : *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, les *Vibrio* pathogènes, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* et toxines staphylococciques.
- Les virus (Norovirus, Virus de l'hépatite A, Rotavirus, entérovirus, etc.).

Source : **Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail (ANSES)**, [avis] www.anses.fr, consulté le 03/02/2021

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
22-HRSTSME1	Sujet national n°6 du 17/05/2022	Après-midi	5 sur 7

Document 3 - Fiche technique du cocktail de crevettes

**Extrait de la fiche technique
Cocktail de crevettes (1 personne)**


- **Descriptif culinaire : Crevettes incorporées dans une sauce cocktail**

Ingrédients de la sauce cocktail

- 2 à 3 cuillères de base de Mayonnaise
- 2 cl de jus de citron
- 1 cuillère de ketchup
- 1 cl de sauce anglaise
- 2 à 3 gouttes de Tabasco
- 1 cl de cognac
- Sel et poivre

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
22-HRSTSME1	Sujet national n°6 du 17/05/2022	Après-midi	6 sur 7

Document 4 - La bière blanche

FICHE PRODUIT BIÈRE BLANCHE		
Présentation du produit		
Ce que l'on appelle une bière blanche devrait en réalité s'appeler « bière de blé ». En effet, une bière blanche est une bière qui comporte au minimum 30% de malt de blé. En dessous, on ne considère pas cela comme une bière blanche.		
Degré d'alcool : 4,5 %	Prix de vente (33 cl) : 6,00 €	
Température de dégustation : entre 4° et 6° C		
Conservation : Debout à l'abri de la lumière et à température de cave (12° C)		
<u>Les différentes bières blanches dans le monde</u>		
Parmi les plus connues, on distingue 4 grandes familles de bières blanches :		
1. La bière blanche belge (Witbier) : est brassée avec de la coriandre, de l'écorce d'orange et du blé cru non malté.		
2. La bière blanche allemande (<u>Weizen</u>) : il s'agit de toute une famille de bière blanche (weiss-bier) originellement de Bavière qui se distingue par un arôme de banane prononcé créé par la levure.		
3. La bière blanche américaine (American Wheat Ale) : contrairement à ses sœurs aux arômes épicés de clou de girofle qui débectent plus d'un amateur de bière classique, la bière blanche américaine dispose d'un goût assez neutre de levure. En revanche, elle utilise des houblons américains très parfumés qui lui confère des arômes de fruits tropicaux divins pour l'été.		
4. La bière blanche berlinoise (Berliner Weisse) : on repart en Allemagne mais au Nord pour un style qui fait son retour en force de façon massive, la Berliner Weisse. Elle se distingue par un faible taux d'alcool (3,5%~) et par une forte acidité venant des <u>bactéries lactiques</u> . Elle est si acide qu'on la coupait traditionnellement avec du sirop (sirop rouge ou vert). C'est la bière idéale en été ou pour les amateurs de citron vert (Berliner Kindl Weisse).		

SESSION 2022	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
22-HRSTSME1	Sujet national n°6 du 17/05/2022	Après-midi	7 sur 7