

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie – Restauration

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques

U41 – Analyse de réalisations techniques

Épreuve écrite : 2 h 30

Coefficient : 2,5

Ce sujet comporte 8 pages numérotées dont 3 pages d'annexes.

Attention : les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, hébergement) sur des copies séparées et anonymées.

Aucun document autorisé. Calculatrices interdites.

Tout autre matériel est interdit.

Avertissement : si le texte du sujet, celui des questions ou encore le contenu des annexes vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
15NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	1/8

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

« HÔTEL LE GRAND LARGE » ★★★★★

Situé en centre ville de Cabourg (Côte Fleurie, Calvados), face à la Manche et à 20 kilomètres de l'aéroport de Caen-Carpiquet, l'hôtel « **Le Grand Large** » séduit par son charme intemporel. Cet établissement, immortalisé par Marcel Proust, offre des chambres spacieuses et confortables avec vue sur la mer ou sur les jardins fleuris. Les restaurants, face à la Promenade, proposent une cuisine normande raffinée, résolument tournée vers les produits de la mer.

Courant juin, à l'approche de l'été, Cabourg accueille chaque année le **festival du film romantique**. Cet évènement majeur est le moment fort de l'année pendant 5 jours. Il marque l'activité touristique au niveau de tous les acteurs concernés par l'accueil des personnalités ainsi que par les diverses manifestations attachées à ce festival.

Monsieur LEBRUN, directeur de l'établissement, vous embauche en qualité d'assistant(e) de direction. Afin d'organiser la fameuse « Soirée des Roses » qui clôture le festival, vous êtes chargé(e) de faire des propositions pour chacun des secteurs suivants :

- restauration : organisation de buffets à thème ;
- génie culinaire : prestations traiteur ;
- hébergement : qualité environnementale et accueil VIP.

Les annexes jointes comprennent la description du contexte professionnel ainsi que les documents à rendre avec la copie.

Annexe 1	Fiche signalétique de l'établissement		Page 6
Annexe A	Proposition de pièces cocktail pour la soirée de prestige	Génie culinaire	Pages 7 et 8

L'annexe A est fournie en deux exemplaires dont l'un est à rendre complété avec la copie, l'autre pouvant servir de brouillon éventuel.

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
15NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	2/8

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

1. RESTAURATION

(20 points)

La clôture du festival est marquée par la « Soirée des Roses » réunissant les lauréats des films longs et courts métrages ainsi que les invités des nations participantes (Grande-Bretagne, Allemagne, Espagne, Canada, France) (450 personnes prévues).

Monsieur LEBRUN souhaite que vous preniez en charge l'organisation des buffets à thèmes :

- les fromages des provinces françaises,
- les vins et boissons de France,
- la gastronomie des pays participants.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 Afin de vous assurer de la parfaite maîtrise du buffet « fromages des provinces françaises » :
- a) Rappeler les étapes incontournables à mettre en place de l'achat à la commercialisation des fromages. Pour chaque étape, indiquer les procédures de contrôle visant à maîtriser la qualité et les coûts.
 - b) Sélectionner quatre familles de fromages et proposer pour chacune d'elle, un fromage et un produit d'accompagnement adapté.
 - c) Présenter pour trois régions françaises de votre choix un fromage A.O.P et une boisson (vin A.O.C ou une autre boisson) en harmonie avec les régions retenues et l'argumentaire commercial correspondant.
- 1.2 Proposer, pour le buffet gastronomique, quatre spécialités culinaires ou produits marqueurs par pays invités (hors boissons).
- 1.3 Rédiger une note d'une vingtaine de lignes à l'attention de votre personnel, présentant vos attentes en termes d'organisation matérielle pour la soirée.

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
15NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	3/8

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

2. GÉNIE CULINAIRE

(20 points)

Monsieur LEBRUN, directeur de l'établissement, vous demande d'organiser pour la « Soirée des Roses » du mois de juin un cocktail dînatoire (450 personnes prévues). Il souhaite mettre en avant les produits locaux afin de valoriser la région et les produits de la mer.

Parallèlement, votre directeur s'interroge sur les bienfaits de la cuisine allégée. Il souhaiterait développer une « carte cocktail dînatoire ».

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 Rédiger à l'attention du personnel, une note descriptive de 15 lignes environ présentant les caractéristiques d'un cocktail dînatoire. Préciser le nombre de pièces par personne nécessaires à cette manifestation.
- 2.2 Proposer, à partir de l'annexe A, trois pièces à cocktail sur le thème des produits de la mer afin d'étoffer la carte cocktail dînatoire (**annexe A à compléter**).
- 2.3 Dans le cadre de la mise en place de la « carte cocktail dînatoire », présenter les produits, les matériels et les moyens techniques possibles afin de réaliser une prestation de cuisine allégée.

Un exemplaire de l'annexe A est à rendre avec la copie.

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
15NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	4/8

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

3. HÉBERGEMENT

(10 points)

Du fait de son standing, de sa notoriété et de sa récente certification ISO 14001, l'hôtel « **Le Grand Large****** », a été choisi par la direction du festival pour accueillir les membres du jury.

Madame ORIN, la directrice du festival, a fortement insisté sur la qualité de l'accueil et des services à offrir à ses clients. Elle souhaite un niveau de prestation haut de gamme irréprochable.

La procédure actuelle de l'hôtel prévoit pour les VIP les éléments suivants en chambre : eau minérale, peignoir, corbeille de fruits et service de la couverture.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1** Rappeler les objectifs de la certification ISO 14001 et préciser le nom de l'organisme français qui délivre cette certification.
- 3.2** Indiquer deux autres labels, normes ou certifications de qualité, applicables dans les hôtels en France.
- 3.3** Proposer six prestations VIP, complémentaires mais spécifiques à cet évènement, mobilisant un support physique et/ou des actions réalisables par le personnel.

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
15NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	5/8

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 2,5
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

ANNEXE 1 - FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT**HÔTEL LE GRAND LARGE******

Promenade Marcel Proust

14390 CABOURG

Téléphone : 02 31 45 46 47 Télécopie : 02 31 45 46 48

Internet : hotel.legrandlarge.com**L'ACCÈS :**

- À 10 km de l'autoroute A 13 sortie n°29b sur l'itinéraire Caen/Paris.
- Parking sécurisé 50 places pour les voitures, 3 emplacements matérialisés pour les bus, parking public extérieur.
- Une aire d'héliport à Deauville Saint-Gatien (30 km).
- Ferry : Ouistreham Car Ferry (20 km).

L'HÔTEL :

80 chambres réparties sur 2 niveaux proposant différents confort :

- ♦ chambres « classiques » (lit King) pour 2 ou 3 personnes (côté jardin),
- ♦ chambres « familles » (lit King), lit supplémentaire (côté mer et jardin),
- ♦ chambres « supérieures » (lit King) avec terrasse ou balcon (côté mer).

Toutes les chambres sont équipées de mini-bar, de téléphone direct, WIFI, de bureau, de téléviseur avec réception par satellite/câble, de coffre-fort individuel, de sèche-cheveux et de miroirs de beauté en salle de bain, réveil automatique.

LA RESTAURATION :

- **Deux bars** dont un ouvrant sur le patio. « **Le Proust** », très cosy, à l'américaine propose une prestation axée sur une offre multiple de cocktails variés et salon de thé l'après-midi. Le deuxième, « **La Plage** », présente une carte adaptée avec location de transats et parasols durant la saison estivale.
- **Un restaurant gastronomique « La Belle Époque »** (90 couverts) ouvert tous les jours (heures d'ouverture : 12H30-14H00 / 19H30-22H00). Spécialités poissons et fruits de mer.
- **Un restaurant traditionnel « Le Bouchot »** (120 couverts) équipé de buffets réfrigérés et d'un point de cuisson minute (grill/plancha). Ouvert d'avril à octobre au déjeuner uniquement.
- Les petits déjeuners sont servis en chambre (service d'étage) ou dans la salle du « Bouchot » jusqu'à 10H30 sous forme de buffet.

PRESTATIONS AFFAIRES :

4 salons modulables insonorisés et salles de sous-commissions, équipés de matériel audiovisuel perfectionné, de matériel de sonorisation et offrant l'accès à Internet en WIFI. Services affaires dans l'hôtel.

LES ÉQUIPEMENTS :

- Spa, solarium, balnéothérapie, hammam, sauna et soins du corps.
- Salle de musculation.
- Boutique cadeaux, produits régionaux et presse dans le hall d'accueil.

LES ACTIVITÉS TOURISTIQUES :

- Mémorial pour la Paix.
- Omaha Beach et plages du Débarquement.
- Basilique de Lisieux.
- Pegasus Bridge.

LES ACTIVITÉS SPORTIVES :

- Centres équestres et haras.
- Tennis, golf, karting.
- Centre nautique.

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
15NC-HRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	6/8

Études et réalisations techniques : Epreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hebergement	30 minutes	0,5

ANNEXE A - Proposition de pièces cocktail pour la soirée de prestige

PRODUITS DE LA MER	APPELLATIONS	DESCRIPTIFS TECHNIQUES	SUPPORTS ET PRÉSENTATIONS
PIÈCE COCKTAIL FROIDE SALÉE			
PIÈCE COCKTAIL FROIDE SALÉE			
PIÈCE COCKTAIL CHAUDE SALÉE			

Exemplaire à rendre avec la copie

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30	
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5	
15NC-HIRE4BAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)		SUJET/Feuille	7/8

Études et réalisations techniques : Epreuve écrite : 2 h 30 Coefficient : 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hebergement	30 minutes	0,5

ANNEXE A - Proposition de pièces cocktail pour la soirée de prestige

PRODUITS DE LA MER	APPELLATIONS	DESCRIPTIFS TECHNIQUES	SUPPORTS ET PRÉSENTATIONS
PIÈCE COCKTAIL FROIDE SALÉE			
PIÈCE COCKTAIL FROIDE SALÉE			
PIÈCE COCKTAIL CHAUDE SALÉE			

Exemplaire à rendre avec la copie

Session 2015	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
15NC-HRE4BAR	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	8/8