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

Matériel autorisé :

- Calculatrice autorisée.

Tout autre matériel est interdit.

Documents à rendre avec la copie :

- Annexe A page 8
- Annexe B page 9

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 9 pages numérotées dont 4 pages d'annexes.

Attention : les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (restauration, génie culinaire, ingénierie) sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat.

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.

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service		Session 2018
U41 - Analyse de réalisations techniques	Code : 18NC-HRE4BAR	Page 1/9

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

Hôtel « LE CONQUÉRANT *** »

Madame MATHILDE est propriétaire indépendante d'un hôtel-restaurant 3 étoiles « Le Conquérant », situé sur la presqu'île de Caen, quartier d'affaires et site touristique en plein essor. Cette ancienne zone portuaire, actuellement en friche industrielle, est en voie de redynamisation avec une construction d'un marché couvert, d'une bibliothèque, de bars et d'une salle de concert.

L'hôtel récemment créé, répond aux normes HQE dans l'objectif d'offrir à ses clients une offre nouvelle et respectueuse de l'environnement.

En tant qu'adjoint(e) de direction vous êtes chargé(e) de travailler sur les dossiers suivants :

- **restauration** : amélioration de l'offre restauration (accord mets et vins, plateau de fromages, cocktail) ;
- **génie culinaire** : proposition de menu de cuisine « Slow Food » et bistronomie ;
- **ingénierie** : normes HQE : gestion des ressources, le confort et la qualité sanitaires.

Fiche signalétique de l'établissement	Annexe 1	Page 6
Liste des vins (fournisseur Bacchus)	Annexe 2	Page 7
Accords mets & vins « La Presqu'île » <i>(Exemplaire à rendre avec la copie de restauration)</i>	Annexe A	Page 8
Fiche technique Cocktail Normand <i>(Exemplaire à rendre avec la copie de restauration)</i>	Annexe B	Page 9

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

1. RESTAURATION (20 points)

Le projet de madame MATHILDE consiste à améliorer l'offre de boissons pour chaque mets de la carte. À ce jour, les accords sont particulièrement en lien avec la région Normande en proposant uniquement des produits tels que le cidre, le poiré ou la bière locale.

Cependant, la clientèle est en réelle demande de vin se mariant idéalement avec le mets choisi. Elle vous demande donc d'apporter votre expertise dans ce domaine.

À votre demande, votre fournisseur vous transmet la liste des vins disponibles afin d'effectuer vos commandes. Vous garderez à l'esprit l'engagement de votre établissement face à l'impact écologique lié aux transports. La Normandie n'étant pas une région viticole, vous limiterez votre sélection aux régions les plus proches.

1.1 À l'aide de l'annexe 2, compléter l'annexe A (à rendre avec la copie) en proposant un vin d'une AOC/ AOP différente, pour chaque mets de la carte.

D'autre part, depuis quelques temps madame MATHILDE cherche à mettre en place un plateau de fromages normands. Elle souhaite bien évidemment que sa brigade de restaurant développe la vente de ces produits laitiers, et compte sur votre analyse et vos connaissances pour transmettre la bonne argumentation commerciale des produits à l'ensemble du personnel de salle.

1.2 Proposer et présenter quatre variétés régionales de fromages AOP qui vont composer votre nouvelle offre, ainsi que quatre produits d'accompagnement régionaux.

Expliquer, en rédigeant votre réponse, cinq moyens à mettre en œuvre pour optimiser les ventes et améliorer la rentabilité du poste « fromages ».

Afin de faire découvrir non seulement la gastronomie du terroir, mais aussi l'incontournable eau-de-vie régionale, madame MATHILDE souhaite ajouter à la carte du bar un cocktail classique ou de création mettant en avant ce spiritueux

1.3 Proposer un cocktail (classique ou création) à base de l'AOC/AOP de l'eau-de-vie régionale. Compléter l'annexe B (à rendre avec la copie).

Les annexes A et B sont à rendre avec la copie de restauration.

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service		Session 2018
U41 - Analyse de réalisations techniques	Code : 18NC-HRE4BAR	Page 3/9

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

2. GÉNIE CULINAIRE

(20 points)

Madame MATHILDE, directrice de l'hôtel vous demande, tout en respectant le concept de l'établissement, de réfléchir en collaboration avec le chef de cuisine, à la mise en place d'un menu intégrant les tendances actuelles (« Slow Food » et bistronomie). Son objectif est d'attirer une nouvelle clientèle.

- 2.1 Rédiger en une dizaine de lignes une note sur le mouvement « Slow Food ».
- 2.2 Expliquer l'intérêt de la mutation d'un concept gastronomique vers un concept bistronomique.
- 2.3 Présenter sous forme de tableau, une proposition contemporaine innovante qui valorise la bistronomie, afin de vous distinguer de la concurrence. Votre menu comportera une entrée, un poisson ou une viande et un dessert. Chaque plat sera argumenté techniquement afin d'alimenter la discussion.

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

3. INGÉNIERIE

(10 points)

Afin de répondre aux normes HQE (haute qualité environnementale) l'entreprise doit répondre à de nombreux critères organisationnels, de construction et d'aménagement des espaces.

En matière de fonctionnement et de qualité environnementale, trois domaines sont à considérer : la gestion des ressources, le confort des usagers et la qualité sanitaire des espaces.

- 3.1 Dans le domaine de l'éco-gestion des ressources, proposer quatre pistes de réflexion concernant la gestion des déchets au sein de l'établissement.
- 3.2 Proposer des aménagements du poste plonge permettant d'améliorer les conditions de travail du plongeur tout en respectant les contraintes de qualité environnementale.

ANNEXE 1 - FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

« LE CONQUÉRANT *** »

ACCÈS :

À proximité de l'autoroute A13, périphérique de CAEN sortie centre ville.
Facilité de parking, 25 places pour les voitures plus 2 emplacements matérialisés pour autocar.

HÔTEL : « Le Conquérant *** »

Hôtel 3 étoiles doté d'une décoration moderne et design avec un fonctionnement respectueux de l'environnement. Il possède 50 chambres équipées d'une salle de bain avec baignoire et toilettes séparées, d'une télévision câblée, d'un plateau de courtoisie et d'une connexion wifi.

Petit hall d'accueil où est implanté le bar « Le Pommier » 20 places, ouvert de 17 h à 23 h.
Salle de petit-déjeuner avec buffet régional.

RESTAURANT : « La Presqu'île »

Capacité de 60 places assises.
Cuisine bistronomique.

OUVERTURE :

Hôtel : ouvert toute l'année.

Restaurant : service uniquement le soir de 19 h à 23 h – Fermé le dimanche.

ENVIRONNEMENT CONCURRENTIEL :

La zone concurrentielle de proximité est composée de brasseries et de restaurants. Le parc hôtelier de même standing est lui, principalement doté d'hôtels de chaînes.

CLIENTÈLE :

L'établissement est proche du centre ville touristique et culturel. Il bénéficie de la proximité d'une zone d'entreprises de services en plein développement et en pleine réhabilitation. Un palais des congrès est actuellement en projet de construction. Sa situation privilégiée permet d'accueillir une clientèle d'affaires (nationale et internationale), de tourisme et de loisirs.

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service		Session 2018
U41 - Analyse de réalisations techniques	Code : 18NC-HRE4BAR	Page 6/9

ANNEXE 2 – LISTE DES VINS (FOURNISSEUR BACCHUS)

BACCHUS

SARL BACCHUS
 Zone d'activités commerciales
 155 rue des cheminots
 14150 Mondeville

Madame/Monsieur l'adjoint(e) de direction
 Hôtel Le Conquérant
 La Presqu'île
 38 quai de France
 14 000 Caen

Vins blancs de France

AOC Cour Cheverny
 AOC Alsace Sylvaner
 AOC Alsace Riesling
 AOC Crémant de Loire
 AOC Pouilly Fuissé
 AOC Meursault
 AOC Entre-Deux-Mers
 AOC Muscadet Sèvre et Maine
 AOC Sancerre
 AOC Vouvray
 AOC Jasnières
 AOC Sauternes
 AOC Monbazillac
 AOC Chablis
 AOC Picpoul de Pinet
 AOC Pouilly Fumé
 AOC Champagne Mercier
 AOC Arbois
 AOC Abymes
 AOC Condrieu
 AOC Bourgogne Aligoté Bouzeron

Vins rosés de France

AOC Rosé des Riceys
 AOC Cassis
 AOC Tavel

Vins rouges de France

AOC Saumur Champigny
 AOC Alsace Pinot Noir
 AOC Graves
 AOC Chinon
 AOC Pommard
 AOC Gigondas
 AOC Fitou
 AOC Bouzy
 AOC Saint Nicolas de Bourgueil
 AOC Reuilly
 AOC Saint-Amour
 AOC Morgon
 AOC Côte Rôtie

Vins blancs étrangers

AOP Cava
 AOP Prosecco

Vins rouges étrangers

AOP Rioja
 AOP Ribeira del Duero
 AOP Chianti
 AOP Dao

Exemple à rendre avec la copie de restauration.

ANNEXE A – Accords mets & vins « La Presqu’île »

CARTE DU SOIR				
Intitulés des mets	Vins proposés			
	AOC AOP	Région viticole	Couleur Cépage	Caractéristiques
Entrées				
Saumon fumé Granvillais, carottes de Créances confites, crème de cives				
Huîtres gratinées pomme granny et cidre brut				
Œuf mollet, crème de camembert et dés d'andouille de Vire				
Plats				
Suprême de « poulet du Mesnil » rôti aux échalotes, écrasé de pomme de terre				
Carré d'agneau de pré-salé, légumes croquants, salicornes et jus corsé				
Mignon de porc, sauce au livarot, pois gourmands	AOC Côteaux Champenois Bouzy	Champagne	Rouge Pinot noir	Puissance Fruits mûrs
Desserts				
La poire en gâteau fondant, glace caramel au beurre salé				
Brioche perdue, confiture de lait, croquant choco-noisette				

Exemplaire à rendre avec la copie de restauration.

ANNEXE B – Fiche technique Cocktail Normand

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL					
NOM					
CATÉGORIE	☐ LONG DRINK	☐ SHORT DRINK	☐ SANS ALCOOL		
MODE D'ÉLABORATION	☐ DIRECT	☐ SHAKER	☐ VERRE A MÉLANGE	☐ MIXER	
VERRERIE					
DÉCORATION					
COMPOSITION ET PRIX DE REVIENT					
Produits	Nombre de cl	P.A. HT	Conditionnement	P.U. du cl	Total produits liquides
	Coût HT avant décoration				
DÉCORATION	10% du total produits liquides				
	COÛT MATIÈRES HT TOTAL DU COCKTAIL				

PRÉCISER LES QUALITÉS ET LES MARQUES DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS AVANT DE LES UTILISER DANS LA FICHE TECHNIQUE

EXTRAIT DE LA MERCURIALE DES PRIX HT		
Familles de produits	Conditionnement de la bouteille	Prix HT/Bouteille
Calvados	0,7	14,00 €
Liqueurs fruits ou plantes	0,7	13,00 €
Sirops fruits ou plantes	Litre	2,80 €
Jus de fruits ou de légumes	Litre	2,00 €
Limonades/Sodas	Litre	1,80 €
Produits laitiers divers	Litre	Pour mémoire
Éléments de décors Fruits, menthe, cerise confite, sucre...	Pièce	Pour mémoire