

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

# CORRIGÉ ET BARÈME - SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIE

## **CUISINE**

### **Question n°1 (4 points)**

L'arrêté du 29 septembre 1997 précise la mise en application d'une marche en avant dans le temps ou dans l'espace.

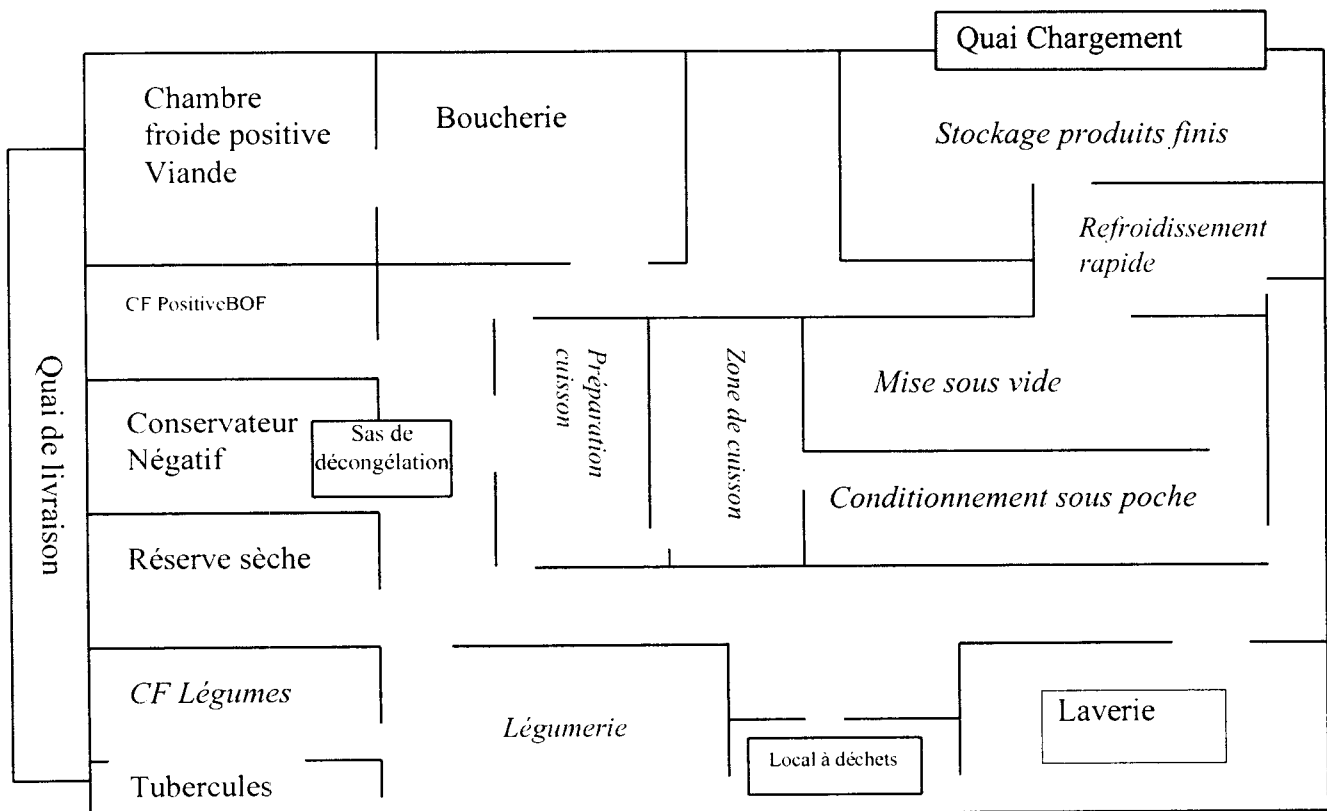
Expliquez ces deux principes.

- Dans l'espace : implantation des locaux permettant une logique de production allant du produit brut au produit fini.
- Dans le temps : locaux non spécifiquement attribués à une tâche donnée. Obligation de respecter une démarche d'hygiène logique en procédant à des nettoyages intermédiaires.

### **Question n°2 (12 points)**

Disposez les éléments de la liste ci dessous sur le plan afin de respecter le principe de la marche en avant dans l'espace :

Stockage réfrigéré produits finis	Zone de cuisson	Légumerie
Conditionnement en poche	Refroidissement rapide	Mise sous-vide
Préparations avant cuisson	Chambre froide à légumes	



<b><u>CORRIGÉ et BARÈME</u></b>		<b>EXAMEN : BTn</b>	<b>SPÉCIALITÉ : Hôtellerie</b>
Session 2002	CODE ÉPREUVE :	<b>ÉPREUVE : Sciences appliquées et technologie</b>	
<b>Durée : 3 heures</b>		<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page : 1/4</b>

# CORRIGÉ ET BARÈME - SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIE

## Question n°3 (4 points)

Dans le cadre d'un projet d'extension de l'activité de votre entreprise, vous proposez d'utiliser des produits « viandes surgelées » pour la viande et de 4<sup>ème</sup> gamme pour les légumes.

La direction vous demande de simuler une nouvelle organisation des locaux afin d'optimiser la production.

Quels locaux deviennent inutiles et quels locaux doivent être agrandis ?

	<b>Locaux à supprimer</b>	<b>Locaux à agrandir</b>
<b>Viandes surgelées</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- chambre froide positive viandes</li><li>- boucherie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- conservateur négatif</li><li>- sas de décongélation</li></ul>
<b>Légumes de 4<sup>ème</sup> gamme</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- réserve à tubercules</li><li>- légumerie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- chambre froide à légumes</li><li>-</li></ul>

# CORRIGÉ ET BARÈME - SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIE

## **RESTAURANT**

### **Question n° 1 (4 points)**

Quels sont les critères que vous retenir pour choisir le mobilier banquets séminaires ci-dessous :

- a) - Tables : très solides, bords renforcés, pieds pliants, pas trop lourdes, dimensions standardisées, empilables...
- b) - Chaises : très solides, confortables, style adapté aux salles, empilables, transportables en piles avec chariots...

### **Question n° 2 (8 points)**

Complétez le tableau fourni en annexe 1.

**Annexe n°1**

<b>Région</b>	<b>Vin(s) A.O.C.</b>	<b>Cépages</b>	<b>Fromages</b>
<i>Champagne</i>	<i>Champagne, Coteaux, Champenois</i>	<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	<b>Chaource</b>
<i>Val de Loire Berry</i>	<b>Sancerre</b>	<i>Sauvignon, Pinot</i>	<i>Selles sur Cher, Crottin de Chavignol, Saint-Maure de Touraine</i>
<i>Pays basque</i>	<i>Irouleguy</i>	<i>Blc : gros Manseng, Courbu Rge : Tannat, Bouchy</i>	<b>Ossau Iraty</b>
<i>Bourgogne côte de Nuits</i>	<b>Vosne Romanée</b>	<i>Pinot noir</i>	<i>Epoisses</i>

### **Question n° 3 (8 points)**

Quelle est l'eau de vie produite en Charente et Charente maritime ?

Le cognac.

Expliquez les différentes phases de l'élaboration de cette eau de vie.

Précisez et expliquez les différentes mentions concernant le vieillissement qui sont inscrites sur les étiquettes.

- Élaboration d'un vin blanc tranquille titrant 5 à 7 % d'alcool
- 1<sup>ère</sup> distillation, le brouillis, contient 28 à 30 % d'alcool
- 2<sup>ème</sup> distillation, la repasse ou bonne chauffe, ne comprenant que le cœur de distillation ; on élimine la tête de distillation titrant + de 72 % d'alcool et la queue de distillation titrant – 60 % d'alcool (9 litres de vin donnent environ 1 litre d'eau de vie)
- Vieillessement : en fûts de chêne (forêt de Tronçais pour les meilleurs) qui donnent tanins et colorations.
- Lors du vieillissement en fût une évaporation, la part des anges, a lieu
  - ★ ★ ★ : Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans la coupe à au moins 30 mois
  - V.S.O.P. (very special old pale) : au moins 4 ans
  - X.O. 5 Napoléon, vieille réserve, hors d'âge) : au moins 5 ans
- Mise en bouteille, vente.

# CORRIGÉ ET BARÈME - SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIE

## **HEBERGEMENT**

### **Question n° 1 (12 points)**

Identifiez les documents et/ou éditions indispensables (*à présenter sous forme de tableau*) pour la bonne marche de votre service et justifiez de leur utilité.

<b>Document/édition</b>	<b>rôle/utilité</b>
liste des départs prévus	préparer les opérations de départs, collecter les dernières prestations, informer la gouvernante
liste des arrivées prévues	préparer les arrivées du jour, contrôler les dossiers en réservation, informer les autres services de l'hôtel
état d'occupation du jour	connaître les disponibilités du jour, pointer les recouches, avoir une bonne vision globale de l'activité de l'hôtel
liste des V.I.P.	préparer l'accueil des V.I.P., informer les services concernés
liste des NO SHOW	facturer les chambres, assurer le suivi
plan de réservations	connaître les disponibilités sur une période donnée, avoir une vision globale des réservations

### **Question n° 2 (8 points)**

Il est 7h30 ; monsieur SIMPSON, client de la société PINTEL, souhaite régler sa facture d'extras. Il vous présente des chèques voyage en dollars.

Citez les opérations d'encaissement relatives à ce moyen de paiement.

- calculer le montant de la facture en dollars par rapport à la valeur de l'euro
- rédiger un bon de change par rapport au montant fourni par le client
- contrôler les chèques de voyages du client : date de validité, identité du client
- faire signer les chèques et contrôler les signatures
- faire contresigner par le client si les chèques sont déjà signés 2 fois par le client
- noter le numéro de passeport du client au dos des chèques
- rendre la monnaie en euros
- solder la facture du client