

Études et réalisations techniques :		Épreuve écrite : 2 h30	Coefficient 2,5
Parties	Durée	Coefficient	
Restauration	60 minutes	1	
Génie culinaire	60 minutes	1	
Hébergement ou Ingénierie	30 minutes	0,5	

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Ce sujet comporte 4 pages de textes numérotées de 1/17 à 4/17  
et 13 pages d'annexes numérotées de 5/17 à 17/17.

La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99)  
La calculette de conversion Francs / Euros est autorisée.

**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.

Monsieur MARCHI, directeur de l'établissement le "Le PROVENCE" situé à Aix en Provence, souhaite donner un nouvel élan commercial à son entreprise.

Dans le cadre d'une évolution et d'une modernisation de l'établissement, il vous sollicite pour conduire une étude relative aux trois domaines de la restauration, du génie culinaire et de l'ingénierie sur :

- en restaurant : la création d'une nouvelle formule de restauration page 2
- en génie culinaire : les modalités d'approvisionnement des matières et le choix d'un système de production Page 3
- en ingénierie : les économies à réaliser dans la consommation des fluides Page 4

Les annexes jointes décrivent le contexte professionnel et précisent le travail à faire :

Annexe 1	Fiche signalétique de l'établissement.	P 5
Annexe A	La nouvelle formule de restauration	P 6
	<b>Annexe à rendre avec la copie de restauration</b>	P 7
Annexe A bis	La nouvelle formule de restauration	P 8
	Brouillon.	P 9
Annexe B	Analyse du projet	<b>Annexe à rendre avec la copie de restauration.</b> P 10
Annexe B bis	Analyse du projet	Brouillon. P 11
Annexe C	Méthodes d'approvisionnement	<b>Annexe à rendre avec la copie de génie culinaire.</b> P 12
Annexe C bis	Méthodes d'approvisionnement	Brouillon. P 13
Annexe D	Sous - vide	<b>Annexe à rendre avec la copie de génie culinaire.</b> P 14
Annexe D bis	Sous - vide	Brouillon. P 15
Annexe E	Économie de fluides	<b>Annexe à rendre avec la copie d'ingénierie</b> P 16
Annexe E bis	Économie de fluides	Brouillon P 17

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	1/17

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2002 Option B : Art culinaire, art de la table et du service**

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coefficient 2,5

Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement ou Ingénierie	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

**1. RESTAURATION****(barème donné sur 20 points)**

Monsieur MARCHI possède le restaurant gastronomique "LOU PASTOUREN" intégré dans l'hôtel "Le Provence". Il envisage de diversifier ses activités de restauration en privilégiant une nouvelle formule axée sur les produits régionaux.

Il vous demande d'étudier l'opportunité d'acheter et d'exploiter les locaux (capacité d'accueil de 50 couverts) d'un ancien café « LE CALISSON » qui est en vente à côté de son établissement. Il tient absolument à conserver le très beau comptoir de cet ancien café de quartier.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 1.1 Proposez de manière détaillée la formule de restauration qui vous semble la plus appropriée à ce projet en complétant l'annexe A (2 pages à rendre avec la copie de restauration).
- 1.2 Donnez 5 contraintes et 5 avantages essentiels qui caractérisent ce projet en renseignant l'annexe B (à rendre avec la copie restauration).

**BARÈME** indicatif sur 20 points :

- 1-1 annexe A 15 points  
1-2 annexe B 5 points

**Rappels :** Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux parties restauration, génie culinaire et ingénierie sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.  
**Les annexes A et B sont à rendre avec la copie de restauration.**

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	2/17

## BTS Hôtellerie - Restauration Session 2002 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coefficient 2,5

Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement ou Ingénierie	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

**2. GÉNIE CULINAIRE****(barème donné sur 20 points)**

Soucieux de réussir la relance de son activité, Monsieur MARCHI décide de fonder la cuisine de son établissement sur des produits des terroirs, qui répondent à l'attente de sa clientèle "affaires".

Pour éclairer sa décision, il fait appel à votre expertise en vous confiant trois missions :

- l'examen des différentes modalités d'approvisionnement des matières travaillées en cuisine, dont il considère que le coût actuellement supporté est excessif,
- l'analyse du recours à la technologie du sous-vide pour en particulier améliorer la gestion des stocks,
- la présentation de certaines raisons justifiant l'utilisation des produits des terroirs.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 2.1 **Étudiez** les différentes possibilités d'approvisionnement qu'offre le marché, en complétant l'annexe C (à rendre avec la copie de génie culinaire).
- 2.2 **Argumentez** le choix de la technologie du sous-vide en complétant l'annexe D (à rendre avec la copie de génie culinaire).
- 2.3 **Définissez** la notion de traçabilité des produits. **Donnez** des exemples d'identification des produits des terroirs et **précisez** en quoi ces signes de leurs reconnaissances améliorent leur traçabilité.

**BARÈME indicatif sur 20 points :**

2.1	<b>8 POINTS</b>
2.2	<b>7 POINTS</b>
2.3	<b>5 POINTS</b>

**Rappels :** Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux parties restauration, génie culinaire et ingénierie sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.  
Les annexes C et D sont à rendre avec la copie de génie culinaire.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	<b>2h30</b>
<b>2002</b>	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	<b>2,5</b>
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	<b>3/17</b>

Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement ou Ingénierie	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

### 3. INGÉNIERIE

(barème sur 10 points)

Cherchant à accroître la rentabilité de son exploitation, Monsieur MARCHI souhaite réduire les charges du poste "frais généraux".

Vous procédez à l'inventaire des solutions pour réaliser des économies sur les consommations d'énergie (eau, gaz, électricité).

#### TRAVAIL À FAIRE :

Proposez en complétant l'annexe E (à rendre avec la copie d'ingénierie),

- 3.1 quatre solutions pratiques pour économiser les consommations en eau et en électricité dans l'hôtel (étages, accueil réception...).
- 3.2 quatre solutions pratiques pour économiser les consommations en eau, en électricité et en gaz dans la cuisine et dans le restaurant.

**Rappels :** Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux parties restauration, génie culinaire et ingénierie sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.  
L'annexe E est à rendre avec la copie d'ingénierie.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	4/17