

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2003 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	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Ce sujet comporte 4 pages de textes numérotées de 1/13 à 4/13
et 9 pages d'annexes numérotées de 5/13 à 13/13.

Attention :

**Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines
(restauration, génie culinaire, hébergement)**

sur des copies séparées et anonymées par leur numéro de candidat.

**Les annexes A et B seront jointes à la copie de restauration,
les annexes C et D seront jointes à la copie de génie culinaire.**

La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99)

Monsieur CASSON, directeur de l'établissement BEL HÔTEL situé à Nantes, vous sollicite pour conduire une étude relative aux trois domaines de la restauration, du génie culinaire et de l'hébergement :

- en restaurant : pour concevoir, organiser et planifier des animations Page 2
- en génie culinaire : pour élaborer et organiser une prestation Page 3
- en hébergement : pour améliorer l'analyse de l'activité hébergement Page 4

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

Annexe I	Fiche signalétique de l'établissement.		P 5
Annexe A	Proposition d'actions et justifications – Annexe à rendre avec la copie	Restauration	P 6, 7
Annexe B	Elaboration cocktails - Annexe à rendre avec la copie	Restauration	P 8, 9
Annexe C	Menu et descriptifs culinaires – Annexe à rendre avec la copie	Génie culinaire	P 10, 11
Annexe D	Organisation de la production sur 3 jours – Annexe à rendre avec la copie	Génie culinaire	P 12, 13

Les annexes A, B, C, D, sont fournies en deux exemplaires dont l'un est à rendre complété avec la copie, l'autre pouvant servir de brouillon éventuel.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	1/13

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.

1. RESTAURATION

(barème donné sur 20 points)

Compte tenu de la situation de l'établissement, Monsieur CASSON souhaite augmenter la rentabilité de son outil de travail.

En qualité de responsable de la restauration, il vous demande de réfléchir au développement et à la fidélisation de la clientèle "famille".

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 À partir de l'annexe n° 1 et de vos connaissances, **proposez** des actions à mettre en place pour développer et fidéliser la clientèle "famille" des 3 restaurants en **complétant** l'annexe A (à rendre avec la copie de restauration).
- 1.2 **Proposez** un cocktail classique "long drink" à destination des parents en **complétant** la colonne "cocktail classique" de l'annexe B (à rendre avec la copie de restauration).
- 1.3 **Proposez** un cocktail "création" à destination des enfants en **complétant** la colonne "cocktail création" de l'annexe B (à rendre avec la copie de restauration).

Ces 2 cocktails seront mis en place pour la prochaine saison estivale.

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

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	2/13

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.

2. GÉNIE CULINAIRE

(barème donné sur 20 points)

Les conclusions d'une étude récente sur la clientèle de l'hôtel démontrent la nécessité de faire évoluer les prestations culinaires vers une cuisine plus légère. La qualité n'est pas remise en cause, mais il apparaît que les clients sont de plus en plus sensibles à leur santé et à leur poids. Ils considèrent la cuisine du BEL HÔTEL trop riche et trop calorique.

Soucieux de répondre aux attentes de sa clientèle, le directeur souhaite faire évoluer la cuisine de son établissement.

Dans deux mois l'établissement accueillera un séminaire de diététiciens. Le client désire organiser le soir un repas festif associant gastronomie et "cuisine minceur" sur le thème "**TERRE & MER**". Le menu sera composé de plats allégés. Il est prévu 150 convives pour un prix de vente de 38 euros par personne hors boissons.

Le directeur vous confie les missions suivantes :

- réfléchir aux différentes techniques pour alléger une cuisine traditionnelle,
- créer un menu sur le thème "**TERRE & MER**" composé de plats allégés originaux,
- planifier la production du menu sur plusieurs jours afin d'étaler la charge de travail.

TRAVAIL À FAIRE :

2.1 Citez au moins 8 solutions possibles pour alléger une cuisine traditionnelle.

2.2 Proposez des plats allégés originaux et festifs sur le thème "**TERRE & MER**" en complétant le menu de l'annexe C (à rendre avec la copie de génie culinaire).

2.3 Planifiez sur 3 jours la production que vous avez proposée en complétant l'annexe D (à rendre avec la copie de génie culinaire).

Rappel : les annexes C et D sont à rendre avec la copie de génie culinaire.

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR		Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	3/13

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.

3. HÉBERGEMENT

(barème donné sur 10 points)

Monsieur CASSON n'est pas satisfait de la feuille de situation utilisée actuellement pour rendre compte de l'activité d'hébergement.

Il vous demande de réfléchir à un nouveau document pour améliorer l'analyse de cette activité.

BEL HÔTEL FEUILLE DE SITUATION DU 4 MAI 2003

Situation au 4 mai 2003	JOUR	MOIS
Nombre de chambres louées	192	1 105
Nombre de clients logés	355	2 119
T.O.	61,94 %	89,11 %
I.F.	1,85	1,92
C.A. Chambre	13 758,00 Euros	80 678,00 Euros
Prix Moyen/Chambre		
REV PAR		

TRAVAIL À FAIRE :

3.1 Définissez la méthode de calcul du Prix Moyen Chambre et du Rev.P.A.R.

Précisez l'utilité de chacun.

3.2 Calculez le "prix moyen Chambre" et le "Rev.P.A.R." pour le 4 mai et pour le mois cumulé.

Monsieur CASSON trouve cette feuille de situation très incomplète. Il vous demande de réfléchir à une autre trame de document.

3.3 Afin de faciliter l'analyse du secteur hébergement, **proposez** 4 indicateurs qui pourraient compléter cette feuille de situation en les définissant et en justifiant leur utilité.

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR		Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	4/13

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.

ANNEXE 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

HÔTEL RESTAURANT " BEL HÔTEL "

Hôtel restaurant 3* – Erdre activité - B.P.10 – 44240 Nantes ☎ 02.51.80.25.25 - www.belhotel.fr

LOCALISATION

En périphérie de la ville, jardin paysager de 6 ha à thème exotique présentant des essences équatoriales. Accès : autoroute A11, 10 minutes de la gare Nantes TGV, à 30 minutes des plages de La Baule et Pornic.

L'établissement ne possède pas de concurrent direct dans un rayon de 10 kilomètres.

L'environnement immédiat de l'hôtel est une zone pavillonnaire récente où résident des agents de maîtrise et cadres, chefs de famille.

LES CHAMBRES

310 chambres spacieuses avec coin salon. Elles sont équipées d'un téléphone à ligne directe, d'une T.V. satellite, d'un mini-bar, d'une salle de bains avec W.C. séparés, d'un coffre-fort individuel, d'un plan de travail avec prises multimédia accessibles et du système Pay TV.

Tarif : 75 Euros.

LA RESTAURATION

- **3 bars** : un salon bar d'accueil au 1^{er} étage de 230 m², un salon bar dancing spectacle de 350 m² avec tous les équipements pour recevoir des orchestres, des troupes de théâtre, des dîners de galas, des mariages, et un bar traditionnel ouvert de 11 heures à 24 heures.

- **3 restaurants** : un restaurant traditionnel, LA COTRIADE, un restaurant banquets-séminaires-groupes et un restaurant de plage situé au bord des piscines.

- Une *salle de petits déjeuners* et un *service de restauration assuré à l'étage*.

AUTRES PRESTATIONS

- Un *vaste hall* avec espaces affaires et loisirs, espace jeux vidéo.

- Un *espace séminaires* dans un autre bâtiment relié à l'hôtel par l'extérieur et par un passage souterrain. Cet espace dispose d'un hall d'accueil de 250 m² et de 2500 m² de salons pouvant accueillir séminaires, banquets et expositions.

- Un *parking surveillé* de 500 places.

- Des *loisirs* dans le parc de l'hôtel : parcours de santé, 2 piscines, 4 courts de tennis.

LA CARTE ET LA CUISINE DU BEL HÔTEL

La carte et les menus proposés par le restaurant sont composés de plats classiques. La cuisine peut être qualifiée de traditionnelle et même parfois, sur certains plats, de gastronomique. Les méthodes de fabrication sont traditionnelles. Le chef fait appel à l'ensemble des gammes proposées par le marché.

La cuisine est équipée de tout le gros matériel courant (bateur, fours mixtes, grills, cellules de refroidissement, machine sous-vide...) qui permet de produire pour les restaurants et les banquets dans de bonnes conditions.

SESSION	EXAMEN :	DURÉE	2h30
2003	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	5/13

ANNEXE A

Numéro d'anonymat

PROPOSITION D' ACTIONS (à rendre avec la copie restauration)

ACTIONS CHOISIES	JUSTIFICATIONS
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	6/13

ANNEXE A

Numéro d'anonymat

PROPOSITION D' ACTIONS (à rendre avec la copie restauration)

ACTIONS CHOISIES	JUSTIFICATIONS
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	7/13

ANNEXE B

Numéro d'anonymat

ÉLABORATION COCKTAILS CLASSIQUE ET CRÉATION (à rendre avec la copie restauration)

	COCKTAIL CLASSIQUE	COCKTAIL CRÉATION
NOM		
MODE D'ÉLABORATION		
VERRE		
GOÛT		
COULEUR		
PRODUITS ET QUANTITÉS (en centilitre)		
DÉCOR		
ARGUMENTS DE VENTE		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	8/13

ANNEXE B

Numéro d'anonymat

ÉLABORATION COCKTAILS CLASSIQUE ET CRÉATION (à rendre avec la copie restauration)

	COCKTAIL CLASSIQUE	COCKTAIL CRÉATION
NOM		
MODE D'ÉLABORATION		
VERRE		
GOÛT		
COULEUR		
PRODUITS ET QUANTITÉS (en centilitre)		
DÉCOR		
ARGUMENTS DE VENTE		

SESSION	EXAMEN : . BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	9/13

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.

ANNEXE C

MENU ET DESCRIPTIFS CULINAIRES (à rendre avec la copie de génie culinaire)

Numéro d'anonymat

Plats	Appellations	Descriptifs culinaires
Mise en bouche	Soupe de moules et volaille au curry en cappuccino	Marquer une soupe de moules à partir de la cuisson en marinière du coquillage. Tailler une brunoise de dinde pochée (PAI). Dresser en tasse à café. Façonner la quenelle de fromage blanc à 0%, la poser sur la soupe et saupoudrer de curry.
Entrée		
Viande ou poisson		
Dessert	Croustade tiède de pommes au Calvados et coulis de mûres	Pâte filo garnie d'une marmelade de pommes cuite sans matière grasse et parfumée à la cannelle et au Calvados. Le coulis est réalisé à base de mûres fraîches mixées et détendues avec un sirop à base d'eau et d'aspartame. La croustade est cuite au four au dernier moment. Le fond d'assiette est nappé avec le coulis de mûres et décoré avec du yaourt 0% (au cornet). Le décor est complété avec des mûres fraîches et des feuilles de menthe.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	10/13

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.

ANNEXE C

MENU ET DESCRIPTIFS CULINAIRES (à rendre avec la copie génie culinaire)

Numéro d'anonymat

Plats	Appellations	Descriptifs culinaires
Mise en bouche	Soupe de moules et volaille au curry en cappuccino	Marquer une soupe de moules à partir de la cuisson en marinère du coquillage. Tailler une brunoise de dinde pochée (PAI). Dresser en tasse à café. Façonner la quenelle de fromage blanc à 0%, la poser sur la soupe et saupoudrer de curry.
Entrée		
Viande ou poisson		
Dessert	Croustade tiède de pommes au Calvados et coulis de mûres	Pâte filo garnie d'une marmelade de pommes cuites sans matière grasse et parfumée à la cannelle et au Calvados. Le coulis est réalisé à base de mûres fraîches mixées et détendues avec un sirop à base d'eau et d'aspartame. La croustade est cuite au four au dernier moment. Le fond d'assiette est nappé avec le coulis de mûres et décoré avec du yaourt 0% (au cornet). Le décor est complété avec des mûres fraîches et des feuilles de menthe.

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR		Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	11/13

ANNEXE D

ORGANISATION DE LA PRODUCTION SUR TROIS JOURS (à rendre avec la copie génie culinaire)

Numéro d'anonymat

	J- 2	J-1	J	Au moment de servir
Mise en bouche		Marquer la marinière cuire la soupe	Tailler la brunoise de dinde. Dresser la soupe	Façonner et poser la quenelle de fromage sur la soupe. Saupoudrer de curry.
Entrée				
Plat				
Dessert	Préparer la marmelade de pommes	Confectionner le coulis	Monter les croustades Préparer les éléments de décor	Cuire les croustades

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2003	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	12/13

ANNEXE D

**ORGANISATION DE LA PRODUCTION
SUR TROIS JOURS (à rendre avec la copie génie culinaire)**

Numéro d'anonymat

	J- 2	J-1	J	Au moment de servir
Mise en bouche		Marquer la marinière cuire la soupe	Tailler la brunoise de dinde. Dresser la soupe	Façonner et poser la quenelle de fromage sur la soupe. Saupoudrer de curry.
Entrée				
Plat				
Dessert	Préparer la marmelade de pommes	Confectionner le coulis	Monter les croustades Préparer les éléments de décors	Cuire les croustades

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DUREE	2h30
2003	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	13/13