

Etudes et réalisations techniques : Epreuve écrite : 2 h30 Coefficient 2,5		
Sous épreuves	Durée	Coefficient
Hébergement ou ingénierie	30 minutes	0,5
restauration	60 minutes	1
génie culinaire	60 minutes	1

La répartition des durées est conseillée

Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (ingénierie, génie culinaire, restaurant) sur des copies séparées.

Ce sujet comporte 2 pages de texte numérotées de 1/6 à 2/6 et 4 pages d'annexes numérotées de 3/6 à 6/6

La documentation jointe en annexe décrit le contexte professionnel de l'hôtel "BEAU RIVAGE" pour lequel vous êtes amené(e) à conduire une étude relative aux trois domaines du restaurant, du génie culinaire et de l'ingénierie. Elle se compose de :

- La fiche signalétique de l'établissement (annexe n° 1) page 3
- Le restaurant gastronomique (annexe n° 2) page 4
- Le système de production culinaire (annexe n° A) page 5
- Le système de production culinaire (annexe n° A) page 6

L'annexe A est en double exemplaire. Le premier exemplaire est à conserver (brouillon). Le deuxième est à rendre avec la copie

En mai dernier, la société A.H.M.I (Assistance Hôtel Management International) reprenait la gestion de l'hôtel BEAU RIVAGE à Nice (Voir descriptif en annexe n° 1).

RESTAURATION (8 POINTS)

Trop guidée, la formule gastronomique est inadaptée, ne semble pas pouvoir se développer et perd de l'argent (Voir annexe n° 2). Les nouveaux responsables de l'établissement décident de tirer un trait sur la carte gastronomique du restaurant.

Le restaurant doit rivaliser avec une concurrence plus adaptée à l'ambiance du vieux Nice, à ses marchés aux fleurs, aux légumes ou aux antiquités (Annexes n° 1 et 2).

La Direction envisage de modifier la formule de restaurant.

TRAVAIL A FAIRE

A l'aide des renseignements fournis dans les annexes 1 et 2, **ANALYSER** l'existant en identifiant les problèmes essentiels posés par le service de la restauration puis **PROPOSER** les solutions qui vous semblent les plus pertinentes. **ARGUMENTER** vos choix.

SESSION:	EXAMEN :	BTS HOTELLERIE - RESTAURATION	DUREE	2h30
1996		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
FCW 1Y		Etudes et réalisations techniques Partie écrite	FEUILLE/SUJET	1/6

Etudes et réalisations techniques : Epreuve écrite : 2 h30 Coefficient 2,5

Sous épreuves	Durée	Coefficient
Hébergement ou ingénierie	30 minutes	0,5
restauration	60 minutes	1
génie culinaire	60 minutes	1

GENIE CULINAIRE (8 points)

Le système de production culinaire de l'hôtel-restaurant Beau Rivage laisse apparaître des incohérences (annexe A) qui sont caractéristiques du manque d'activité de l'établissement.

En votre qualité de responsable, vous êtes amené à revoir le fonctionnement du service cuisine.

1°- Pour réaliser ce travail, **vous procédez dans un premier temps, à l'analyse** du système existant, afin de mettre en évidence les incohérences rencontrées. Vous **présentez** cette analyse sous la forme d'un rapport structuré de 15 lignes maximum.

2°- Après cette analyse, **vous soumettez une proposition** de modification à votre direction sur un nouveau système de production possible en cuisine.

2.1. **Utilisez** l'annexe A pour répondre à votre modification.

2.2 **Justifiez** ce choix.

3°- Pour affiner votre proposition précédente, **présentez** quatre plats de viande pouvant figurer sur la nouvelle carte.

Remarque: Complétez la partie droite du deuxième exemplaire de l'annexe « A Génie culinaire » pour répondre aux questions 2.1 et 3. Le premier exemplaire est à conserver (brouillon éventuel).

INGENIERIE (4 points)

Afin de moderniser l'outil de travail, vous souhaitez effectuer l'achat d'une chambre froide positive utilisée pour le stockage des produits finis. Diverses contraintes s'imposent à vous :

- La chambre froide sera équipée pour recevoir 2 chariots GN 2/1 et un rayonnage sur 3 niveaux.

- Les dimensions intérieures de la chambre froide seront: 2000 x 1600 x 2400 mm.

- Les dimensions des rayonnages seront: 1200 x 400 x 1800 mm.

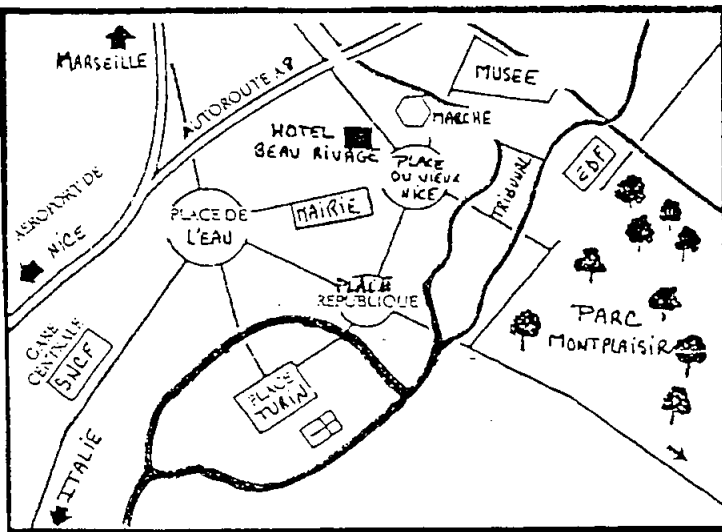
TRAVAIL à FAIRE :

Pour mener à bien cet achat, vous **réalisez** un descriptif technique détaillé de ce matériel à l'attention des fournisseurs pour qu'ils vous établissent un devis.

Etudes et réalisations techniques : Epreuve écrite : 2 h30 Coefficient 2,5

Sous épreuves	Durée	Coefficient
Hébergement ou ingénierie	30 minutes	0,5
restauration	60 minutes	1
génie culinaire	60 minutes	1

ANNEXE 1 : Hôtel Restaurant BEAU RIVAGE



Hôtel restaurant
BEAU RIVAGE
 ***NN
 8 Avenue des Fleurs
 06000 NICE
 Tel : 93.03.04.05.
 Fax: 93.05.04.13

LOCALISATION	VOIES D'ACCES	ENVIRONNEMENT
L'hôtel est situé dans le centre du vieux Nice.	<ul style="list-style-type: none"> . En voiture par l'A8 . En avion, aéroport de NICE COTE d'AZUR à 4 Km . En train, gare à 1 Km . Transport urbain, ligne d'autobus 	<ul style="list-style-type: none"> . Implanté près du marché aux fleurs, aux légumes ou aux antiquités.

DESCRIPTION GENERALE

LES EXTERIEURS	LES INTERIEURS	LES CHAMBRES
<ul style="list-style-type: none"> . Parking 100 places surveillées la nuit . Terrasse de 100 m² . Piscine 	<ul style="list-style-type: none"> . Tous les services généraux disposent de l'air conditionné . Hall de 100 m² . Restaurant "LE RELAIS 55 couverts (Restauration GASTRONOMIQUE) ouvert de 12h 00 à 15 h 00 et de 19h à 22h . Salon 20 personnes . BAR de 30 places . 3 Etages desservis par ascenseurs . Salles de réunion 200 m² 	<ul style="list-style-type: none"> . 80 chambres avec air conditionné dont 3 pour handicapés physiques avec : - 1 double lit - 1 canapé lit - 1 vaste plan de travail - 1 penderie - 1 réveil automatique - Téléphone direct avec l'extérieur - Télévision couleur avec canal + et radio dans toutes les chambres - Salle de bains, toilettes individuelles - Petits déjeuners servis en chambre ou en buffet - Blanchisserie sur demande

Etudes et réalisations techniques : Epreuve écrite : 2 h30 Coefficient 2,5

Sous épreuves	Durée	Coefficient
Hébergement ou ingénierie	30 minutes	0,5
restauration	60 minutes	1
génie culinaire	60 minutes	1

ANNEXE 2 : LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE EN QUELQUES CHIFFRES.

FORMULE	Table gastronomique traditionnelle.	EFFECTIF	SALLE : 9 CUISINE : 5 plus 1 plongeur
TICKET MOYEN	200 F hors vins	CA ANNUEL	2.900.000 Francs
CAPACITE	55 places plus 12 à 20 places en salon.	PRIME COST	COUT MATIERES : 35 à 36 % du CA HT FRAIS de PERSONNEL : 45 % du CA HT
FREQUENTATION	MIDI : 30 couverts SOIR : 10 couverts	RESULTAT NET NEGATIF :	-100 000 F environ

RENSEIGNEMENTS DIVERS

* **ENVIRONNEMENT** : Un rapide tour d'horizon révèle que les proches concurrents du BEAU RIVAGE, sont pour : les spécialités niçoises « MA PETITE MAISON », les grillades « LE COMPTOIR » et la cuisine italienne chez « ROLANDO ».

* **CLIENTELE** : Clients de l'hôtel et de passage (touristes du vieux Nice, personnel des administrations proches.....)

Sous épreuves	Durée	Coefficient
Hébergement ou ingénierie	30 minutes	0,5
EXEMPLAIRE A CONSERVER restauration	60 minutes	1
génie culinaire	60 minutes	1

ANNEXE A GENIE CULINAIRE

TYPE	SYSTEME DE PRODUCTION EXISTANT	SYSTEME DE PRODUCTION PROPOSE
	TRADITIONNEL	
PERSONNEL	1 Chef 1 Second 2 Chefs de partie 2 Commis 1 Plongeur	
APPROVISIONNEMENT (LES PRODUITS)	Tous les produits principaux sont de 1ère gamme.	
MATERIELS	Les équipements de cuisine de type traditionnel, sont en bon état sauf une chambre froide à remplacer.	
EXTRAITS DE LA CARTE	Entrées: - Aspic de foie gras aux truffes - Atteraux de crêtes et rognons de coq Poissons: - Trilogie du pêcheur - Médaillon de sole Archiduc Viandes - Tournedos Rossini - Couronne d'agneau Bayaldi Desserts - Chariot de pâtisseries - Bombe glacée Andalouse	Proposition de 4 plats de viande

N° d'anonymat

**EXEMPLAIRE A RENDRE
AVEC la COPIE de GENIE CULINAIRE**

ANNEXE A GENIE CULINAIRE

	SYSTEME DE PRODUCTION EXISTANT	SYSTEME DE PRODUCTION PROPOSE
TYPE	TRADITIONNEL	
PERSONNEL	1 Chef 1 Second 2 Chefs de partie 2 Commis 1 Plongeur	
APPROVISIONNEMENT (LES PRODUITS)	Tous les produits principaux sont de 1ère gamme.	
MATERIELS	Les équipements de cuisine de type traditionnel, sont en bon état sauf une chambre froide à remplacer.	
EXTRAITS DE LA CARTE	Entrées: - Aspic de foie gras aux truffes - Attereaux de crêtes et rognons de coq Poissons: - Trilogie du pêcheur - Médaillon de sole Archiduc Viandes - Tournedos Rossini	