

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.

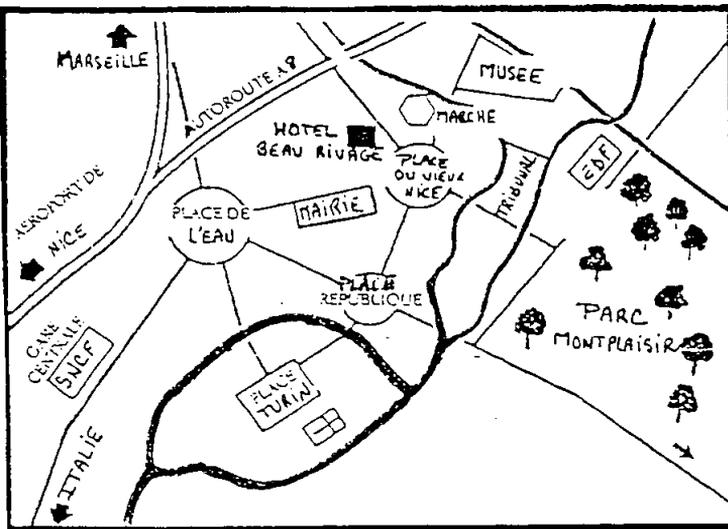
**TRAVAIL à FAIRE :**

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"> <li>. En voiture par l'A8</li> <li>. En avion, aéroport de NICE COTE d'AZUR à 4 Km</li> <li>. En train, gare à 1 Km</li> <li>. Transport urbain, ligne d'autobus</li> </ul>	. 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"> <li>. Parking 100 places surveillées la nuit</li> <li>. Terrasse de 100 m<sup>2</sup></li> <li>. Piscine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Tous les services généraux disposent de l'air conditionné</li> <li>. Hall de 100 m<sup>2</sup></li> <li>. Restaurant "LE RELAIS 55 couverts (Restauration GASTRONOMIQUE) ouvert de 12h 00 à 15 h 00 et de 19h à 22h</li> <li>. Salon 20 personnes</li> <li>. BAR de 30 places</li> <li>. 3 Etages desservis par ascenseurs</li> <li>. Salles de réunion 200 m<sup>2</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. 80 chambres avec air conditionné dont 3 pour handicapés physiques avec :</li> <li>- 1 double lit</li> <li>- 1 canapé lit</li> <li>- 1 vaste plan de travail</li> <li>- 1 penderie</li> <li>- 1 réveil automatique</li> <li>- Téléphone direct avec l'extérieur</li> <li>- Télévision couleur avec canal + et radio dans toutes les chambres</li> <li>- Salle de bains, toilettes individuelles</li> <li>- Petits déjeuners servis en chambre ou en buffet</li> <li>- Blanchisserie sur demande</li> </ul>

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.**

<b>FORMULE</b>	Table gastronomique traditionnelle.	<b>EFFECTIF</b>	SALLE : 9 CUISINE : 5 plus 1 plongeur
<b>TICKET MOYEN</b>	200 F hors vins	<b>CA ANNUEL</b>	2.900.000 Francs
<b>CAPACITE</b>	55 places plus 12 à 20 places en salon.	<b>PRIME COST</b>	COUT MATIERES : 35 à 36 % du CA HT FRAIS de PERSONNEL : 45 % du CA HT
<b>FREQUENTATION</b>	MIDI : 30 couverts SOIR : 10 couverts	<b>RESULTAT NET NEGATIF :</b>	-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
<b>EXEMPLAIRE A CONSERVER</b> 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	<b>Entrées:</b> - Aspic de foie gras aux truffes - Attereaux de crêtes et rognons de coq <b>Poissons:</b> - Trilogie du pêcheur - Médaillon de sole Archiduc <b>Viandes</b> - Tournedos Rossini - Couronne d'agneau Bayaldi <b>Desserts</b> - Chariot de pâtisseries - Bombe glacée Andalouse	Proposition de 4 plats de viande

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

N° d'anonymat

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

**ANNEXE A GENIE CULINAIRE**

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