

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

Les durées prévues pour chaque sous épreuve sont conseillées.

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

SUJET : " Mirabel ' Hôtel "

Ce sujet comporte 3 pages de textes numérotées de 1/13 à 3/13
et 10 pages d'annexes numérotées de 4/13 à 13/13.

La documentation jointe en annexe décrit le contexte professionnel de l'hôtel restaurant 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 4
- le département restauration	(annexe n° 2)	page 5
- le tableau « proposition de menu »	(annexe n° 3)	page 6
- le tableau « proposition de menu »	(annexe n° 3 bis à rendre avec la copie de génie culinaire)	page 7
- le tableau d'analyse de la restauration	(annexe n° 4)	pages 8 et 9
- le tableau d'analyse de la restauration	(annexe n° 4 bis à rendre avec la copie de restaurant)	pages 10 et 11
- la carte des vins	(annexe 5)	page 12
- la carte des vins	(annexe 5 bis à rendre avec la copie de restaurant)	page 13

Les annexes 3, 4 et 5 sont à conserver (brouillon éventuel).

Les annexes 3 bis, 4 bis et 5 bis sont à compléter et à rendre anonymées avec la copie.

Récemment nommé(e) auprès de la direction de l'hôtel « Mirabel ' Hôtel », elle vous remet un dossier documentaire (annexes 1 et 2) à étudier. Elle vous demande, du fait de votre polyvalence, d'analyser la situation dans les trois domaines de la restauration, du génie culinaire et de l'ingénierie.

Rappel :

Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux thèmes d'ingénierie, de génie culinaire et de restauration sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.

SESSION:	EXAMEN :	BTS HOTELLERIE - RESTAURATION	DUREE	2h30
1997		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
G. DB 1		Études et réalisations techniques Partie écrite	FEUILLE/SUJET	1/13

Études et réalisations techniques : Épreuve 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

1. RESTAURATION (barème donné sur 20 points)

À partir des informations données par les annexes 1 et 2, vous traitez le dossier relatif au domaine de la restauration.

1 - Appréciation de la situation du secteur de la restauration de l'hôtel « MIRABEL ».

1-1 Complétez les tableaux de l'annexe 4 bis (À rendre avec la copie de 6 Points restaurant).

1-2 Commentez la situation observée et proposez des solutions pour l'améliorer. 8 Points

2 - Correction de la carte des vins de l'hôtel « MIRABEL ».

Avant de signer le bon à tirer pour l'impression de la carte des vins du restaurant, 6 Points vous vérifiez sa conformité sur les plans juridique et commercial.

Vous rectifiez directement sur la carte des vins présentée en annexe 5 bis à rendre avec la copie.

2. GENIE CULINAIRE (barème donné sur 20 points)

Pour offrir une prestation originale et attirer de nouveaux clients, il a été décidé de proposer un menu « TERROIR ». Celui-ci figurera en encadré sur la carte.

Les clients, qui choisiront ce menu, se verront offrir un apéritif accompagné d'un amuse-bouche.

En collaboration avec le chef de cuisine, vous participez à l'élaboration de cette nouvelle prestation. Vous choisirez une région puis vous réaliserez les trois travaux suivants :

- la rédaction d'une note descriptive visera à informer l'ensemble du personnel des dimensions culturelles, économiques et gastronomiques du menu « terroir »,
- la proposition d'un menu à choix multiples sera construite autour de mets typiques et de créations valorisant le terroir,
- la conception d'un amuse-bouche.

TRAVAIL A FAIRE :

1 - Rédaction de la note descriptive

Rédigez cette note en quinze lignes maximum.

8 Points

2 - Conception du menu « terroir ».

Proposez le menu et donnez le descriptif technique des plats principaux en complétant l'annexe 3 bis à rendre avec la copie.

5 Points

3 - Fabrication de l'amuse-bouche.

Concevez la fiche technique de fabrication de votre amuse-bouche.

7 Points

Études et réalisations techniques : Épreuve 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 : « LE MIRABEL ' HÔTEL »

LOCALISATION

Situé sur une place célèbre, au centre d'une grande métropole régionale. L'établissement jouit d'un emplacement et d'une vue imprenables.

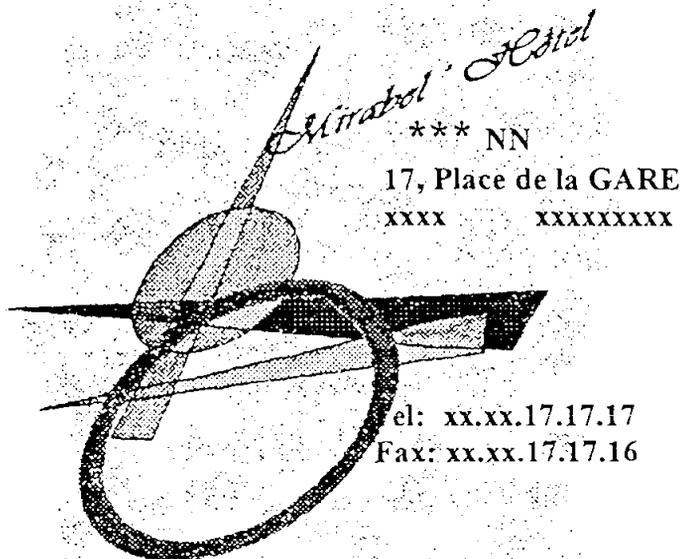
A deux pas de la pépinière, au cœur de la ville et des artères commerçantes, le Mirabel ' Hôtel est à proximité de la gare SNCF.

ACCES

En voiture : Autoroute A xx, puis centre ville.

En avion : Aéroport Régional xxxxxx.

En train : Gare de xxxxx, à 10 mn de la gare.

DESCRIPTION

Le " Mirabel ' Hôtel " est un Hôtel Restaurant *** , il fait partie d'une chaîne intégrée.

Il possède une piscine découverte et un parking privé de 30 places.

Les chambres :

Au nombre de 80, avec l'équipement standard d'un trois étoiles, elles sont réparties sur 4 étages. Toutes les chambres sont équipées d'un mini-bar.

Les équipements et les services :

Deux salons de 80 et 150 m² (Pouvant accueillir 50 et 70 couverts).

Un restaurant pouvant accueillir 90 couverts.

Un bar.

Un bureau « affaires » équipé d'un téléphone, fax, minitel et photocopieur.

Le fonctionnement :

L'établissement est ouvert toute l'année et tous les jours, le restaurant assure le service des petits déjeuners de 7 heures à 10 heures. Pour les repas, les clients sont acceptés jusqu'à 22 heures le soir. Le bar est ouvert de 17 heures à 24 heures.

Le personnel :

Au nombre de 37.

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 département restauration

Le personnel

3 Maîtres d'Hôtel
 7 Chefs de Rang
 4 Commis

 2 Barmans

 Brigade de cuisine : 5 personnes

 Masse salariale : 3 344 400 Frs

Les chiffres de la restauration (annuels)

CA TTC : 4 165 687 Frs

- Petits déjeuners 830 375 Frs Ticket moyen : 35 Frs
- Restaurant 1 751 312 Frs Ticket moyen : 92 Frs
 - Midi 503 700 Frs
 - Soir 1 247 612 Frs
- Banquet 912 000 Frs Ticket moyen : 120 Frs
- Bar 672 000 Frs

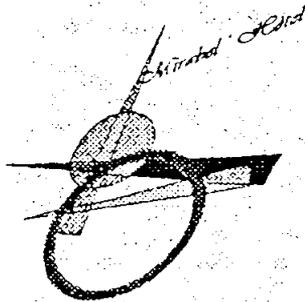
Les prestations Restaurant

La carte

Les entrées : 23 références
 Les plats : 31 références
 Les desserts : 17 références

Les menus :

80 Frs hors boisson
 110 Frs hors boisson
 160 Frs boisson comprise



Les banquets

Le menu affaires : 120 Frs hors boisson
 150 Frs hors boisson
 200 Frs boisson comprise

Le menu prestige : 300 Frs boisson comprise

Études et réalisations techniques : Épreuve 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 3 :
Brouillon éventuel à conserver

Choix du terroir :		Saison :	PROPOSITION DE MENU
GAMME	APPELLATION		DESCRIPTIF
2 Entrées froides ou chaudes	*		
	*		
2 Plats principaux	*		
	*		
2 Desserts	*		
	*		

Études et réalisations techniques : Épreuve 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

N° d'anonymat du candidat

ANNEXE 3 bis :
À RENDRE AVEC LA COPIE de génie culinaire

Choix du terroir :		Saison :	PROPOSITION DE MENU
GAMME	APPELLATION		DESCRIPTIF
2 Entrées froides ou chaudes	*		
	*		
2 Plats principaux	*		
	*		
2 Desserts	*		
	*		

Études et réalisations techniques : Épreuve 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

TABLEAU D'ANALYSE RESTAURATION

**ANNEXE 4 :
Brouillon éventuel à conserver**

DOMAINE D'ANALYSE	ANALYSE DES POINTS FORTS	ANALYSE DES POINTS FAIBLES
IMPLANTATION ET SERVICES OFFERTS		
PERSONNEL		

Études 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

TABLEAU D'ANALYSE RESTAURATION

N° d'anonymat du candidat

ANNEXE 4 bis :
À rendre avec la copie de restaurant

DOMAINE D'ANALYSE	ANALYSE DES POINTS FORTS	ANALYSE DES POINTS FAIBLES
<p>IMPLANTATION ET SERVICES OFFERTS</p>		
<p>PERSONNEL</p>		

Études et réalisations techniques : Épreuve 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

**TABEAU D'ANALYSE RESTAURATION
(SUITE)**

ANNEXE 4 (suite) :
Brouillon éventuel à conserver

DOMAINE D'ANALYSE	ANALYSE DES POINTS FORTS	ANALYSE DES POINTS FAIBLES
ACTIVITÉ ET FRÉQUENTATION		
RÉSULTATS		

Études et réalisations techniques :

Épreuve 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

N° d'anonymat du candidat

**TABLEAU D'ANALYSE RESTAURATION
(SUITE)**

ANNEXE 4 bis (suite) :
À rendre avec la copie de restaurant

DOMAINE D'ANALYSE	ANALYSE DES POINTS FORTS	ANALYSE DES POINTS FAIBLES
ACTIVITÉ ET FRÉQUENTATION		
RÉSULTATS		

Études 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

CARTE DES VINS

ANNEXE 5 :
Brouillon éventuel à conserver

LES VINS BLANCS			LES VINS ROUGES		
		VERRE			VERRE
RIESLING	140,00	72,00	MACON	79,00	41,00
ALIGOTE DE BOURGOGNE	85,00	48,00	BROUILLE	145,00	
RULLY	112,00		CÔTES DE BOURG	112,00	64,00
MEURSAULT Charmes 1 ^{er} cru	465,00		HAUT MEDOC	155,00	78,00
ST JOSEPH	96,00	51,00	POMEROL	285,00	
CASSIS	156,00		CHATEAU GISCOURS	442,00	
MUSCAT DE SEVRE ET MAINE	88,00	46,00	CHINON	98,00	18,00
SANCERRE	122,00		ST VINCENT DE BOURGUEIL	91,00	54,00
LES VINS ROSES			LES CHAMPAGNES		
BANDOL	174,00	84,00	CREMANT DE LOIRE	75,00	
LISTRAC	158,00		TOURRAINE MOUSSEUX	84,00	48,00
CABERNET D'ANJOU	122,00		CHAMPAGNE BOLLINGER	212,00	

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

N° d'anonymat
du candidat

CARTE DES VINS

ANNEXE 5 bis :
À rendre avec la copie de restaurant

LES VINS BLANCS			LES VINS ROUGES		
		VERRE			VERRE
RIESLING	140,00	72,00	MACON	79,00	41,00
ALIGOTE DE BOURGOGNE	85,00	48,00	BROUILLE	145,00	
RULLY	112,00		COTES DE BOURG	112,00	64,00
MEURSAULT Charmes 1 ^{er} cru	465,00		HAUT MEDOC	155,00	78,00
ST JOSEPH	96,00	51,00	POMEROL	285,00	
CASSIS	156,00		CHATEAU GISCOURS	442,00	
MUSCAT DE SEVRE ET MAINE	88,00	46,00	CHINON	98,00	18,00
SANCERRE	122,00		ST VINCENT DE BOURGUEIL	91,00	54,00
LES VINS ROSES			LES CHAMPAGNES		
BANDOL	174,00	84,00	CREMANT DE LOIRE	75,00	
LISTRAC	158,00		TOURRAINE MOUSSEUX	84,00	48,00
CABERNET D'ANJOU	122,00		CHAMPAGNE BOLLINGER	212,00	