

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011		Option B - Art culinaire, art de la table et du service	
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 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

Brevet de Technicien Supérieur

Hôtellerie – Restauration

Option B - Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques

Épreuve écrite : 2 h 30

Coefficient : 2,5

En dehors de cette page de garde, ce sujet comporte
4 pages de textes numérotées de 1/10 à 4/10
et 6 pages d'annexes numérotées de 5/10 à 10/10.

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.

L'annexe A sera à joindre à la copie de restauration.

L'annexe B sera à joindre à la copie de génie culinaire.

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

Tout autre matériel est interdit.

Avertissement : si le texte du sujet, celui de ses questions ou le contenu de l'annexe vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2 h 30
2011	OPTION B - Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)		

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B - Art culinaire, art de la table et du service		
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

« AMNÉVILLE PARC HÔTEL » ***

Situé au carrefour des trois frontières (Belgique, Luxembourg et Allemagne) et à 10 kilomètres au nord de Metz, l'hôtel « **AMNÉVILLE PARC HÔTEL** » est classé trois étoiles (annexe 1). Répondant aux tendances actuelles et aux exigences de la clientèle, il propose un cadre exceptionnel dans la forêt, propice à la détente et au repos.

Cet hôtel, proche du centre thermal et du complexe de loisirs, construit en 2005, a réussi à se positionner rapidement sur le marché d'Amnéville grâce à son emplacement privilégié et son caractère. La clientèle étant principalement « tourisme et loisirs » française et étrangère, l'hôtel a mené depuis quelques mois des actions afin de tenter de capter et de fidéliser une clientèle d'affaires individuelle et de groupe.

Madame DUPUY, directrice de l'hôtel, vous a recruté(e) en qualité d'assistant(e) de direction. Elle vous charge de mener à bien les missions suivantes :

- en Restauration : Amélioration des prestations de l'établissement page 2
- en Génie culinaire : Mise en œuvre de cours de cuisine page 3
- en Hébergement : Analyse commerciale page 4

Les annexes jointes comprennent des informations relatives au contexte professionnel ainsi que les documents à rendre avec la copie.

Annexe 1	Fiche signalétique de l'établissement		P 5
Annexe 2	Proposition de carte du bar	Restauration	P 6
Annexe A	Tableau sur les boissons étrangères	Restauration	P 7 et 8
Annexe B	Proposition de recettes autour de l'agneau	Génie culinaire	P 9 et 10

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2 h 30
2011	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	1/10

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B - Art culinaire, art de la table et du service		
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

1. RESTAURATION

(20 points)

Afin de préparer la prochaine saison, Madame DUPUY vous charge d'améliorer les prestations offertes par son établissement.

Elle vous demande de vérifier et de compléter les supports de vente, d'analyser la gestion du bar, de faire une nouvelle proposition pour la carte des vins et enfin de proposer des actions répondant à une démarche environnementale.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 Madame DUPUY vous demande votre avis sur la carte du bar existante (**annexe 2**).
Identifiez dans la liste au moins huit modifications à apporter, afin de respecter les normes juridiques et commerciales du support de vente.
- 1.2 Dans un avenir proche, et afin de répondre à la demande d'une partie de la clientèle, madame Dupuy envisage de présenter une seule carte des boissons ouverte sur le monde.
Proposez des produits marqueurs des pays choisis et **complétez** le tableau de l'**annexe A**.
- 1.3 Madame Dupuy ne dispose que du chiffre d'affaires global et détaillé par produit pour le bar. Ces informations sont insuffisantes.
Proposez et expliquez quatre outils incontournables et fiables d'une procédure de contrôle de la rentabilité du bar.
- 1.4 La clientèle étant sensible à l'environnement, madame DUPUY souhaite que son établissement s'implique davantage dans une démarche environnementale. Pour cela, elle vous demande de lui **soumettre** huit actions ou projets d'amélioration pour son établissement (prestations, produits, matériels, aménagement, organisation, etc.).

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2 h 30
2011	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	2/10

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B - Art culinaire, art de la table et du service		
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

2. GÉNIE CULINAIRE

(20 points)

Madame DUPUY vous demande en tant qu'assistant(e) de direction, de travailler avec le chef de cuisine pour monter un atelier culinaire gastronomique ouvert à tout public sous la forme :

- d'un cours de cuisine d'une durée de deux heures comprenant une dégustation ;
- d'une formule basée autour du thème « cuisiner l'agneau » ;
- d'une participation limitée à douze personnes.

Madame DUPUY vous suggère de mettre en avant des techniques de cuisine traditionnelle ou novatrice et d'être original.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 Vous **rédigez** une courte note d'une quinzaine de lignes maximum à l'attention de la direction sur les qualités et compétences professionnelles nécessaires à un formateur en cuisine chargé d'animer cette séance.
- 2.2 Pour mener à bien cette séance de cuisine, **précisez** les phases de travail qui sont à effectuer avant, pendant et après cette prestation.
- 2.3 **Suggérez** à l'aide de l'**annexe B** trois découpes d'agneau différentes que vous travaillerez lors de cette formation.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2 h 30
2011	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	3/10

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B - Art culinaire, art de la table et du service		
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient 2,5		
Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

3. HÉBERGEMENT

(10 points)

Afin de conforter le segment de la clientèle « tourisme loisirs » et de développer celui de la clientèle d'affaires, madame DUPUY veut impulser un programme de communication.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 **Identifiez et caractérisez** six réseaux commerciaux que pourrait exploiter madame DUPUY pour vendre les chambres de son hôtel. **Présentez** votre travail sous forme de tableau.
- 3.2 Madame DUPUY a également prévu de vendre les chambres à partir du site internet de l'hôtel. **Présentez** (sous forme de tableau) six avantages de ce support de vente pour l'hôtelier et six avantages pour les futurs clients.
- 3.3 **Recensez** cinq rubriques indispensables pour l'information du client qui devraient figurer sur le site internet de l'hôtel.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2 h 30
2011	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	4/10

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

ANNEXE 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

AMNÉVILLE PARC HÔTEL ★★★

Bois de Coulange, 57 360 AMNEVILLE

Téléphone : 03 87 70 78 75 - Fax : 03 87 70 78 76 - Parchotel@aliceadsl.fr

L'ACCÈS

- Voiture : Autoroute A4 ou A31 sortie Amnéville, suivre complexe touristique d'Amnéville.
- Train : Gare d'Hagondange ou Amnéville, 5 minutes.
- Avion : Aéroport Metz-Nancy-Lorraine, 40 minutes.

L'HÔTEL

90 chambres, 4 suites, 1 appartement, 4 chambres pour personnes à mobilité réduite.

Toutes les chambres sont climatisées, insonorisées, spacieuses, décorées dans un style design moderne, avec grande terrasse et une vue sur la forêt. Elles sont équipées de salle de bains (bain/douche), W-C séparé, télévision écran plat satellite et câble, radio, mini bar, coffre-fort, alarme incendie sonore, Internet sans fil (Wi-Fi) gratuit, ligne haut débit, Pay TV, plateau courtoisie avec bouilloire.

LES TARIFS

	TARIF SEMAINE PAR NUIT	TARIF WEEK-END PAR NUIT (Vendredis, samedis et dimanches)
Chambre simple	62 €	67 €
Chambre double	74 €	79 €
Suite	120 €	129 €
Appartement (6 personnes)	220 €	230 €
Buffet petit déjeuner	12 €	12 €
Lit supplémentaire	9 €	9 €
Taxe de séjour	0,90 €	0,90 €

LES PRESTATIONS

- Petit déjeuner buffet au restaurant ou plateau « Continental » servi en chambre.
- Restaurant traditionnel « La Forêt » pouvant accueillir 100 couverts.
- Brasserie « Le Bois Doré » de 60 places et 40 couverts en terrasse.
- Bar « Le Vieux Chêne » de 40 places.
- Parking gratuit privé surveillé.
- Langues pratiquées : Français, Allemand, Anglais.
- Room service.
- Service pressing.
- Animaux domestiques acceptés (sans supplément).
- Service vente de billets (Tarifs préférentiels pour les clients de l'hôtel).
- 5 salons modulables d'une capacité de 10 à 120 personnes pour banquets et réunions.
- Tennis de table, terrain de pétanque, aire de jeux extérieure.

LES LOISIRS À PROXIMITÉ

À quelques pas de l'hôtel : Aquarium, Casino, Cinéma, Salle Imax, Golf, Mini Golf, Zoo, Piscine, Snowhall (piste de ski intérieure), Salle de concert Galaxie, Thermapolis, Villa Pompeï, Amnéville Aventures, Walygator, Atomic Bowl, Discothèque, Piscine, Patinoire, Salle de fitness.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2011	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	5/10

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

ANNEXE 2 : PROPOSITION DE CARTE DU BAR

BOISSONS CHAUDES	
Café expresso Florio, Décaféiné	3,00 €
Thé	3,00 €
Infusion (Verveine, Tilleul, Menthe)	3,00 €
Cappucino	3,00 €
Chocolat	3,00 €
Irish Coffee	9,00 €

SOFTS DRINKS	
Coca-cola, Orangina, Schweppes	3,50 €
Perrier	3,50 €
Vittel	3,50 €
Jus de fruits (Abricot, Pomme, Orange)	3,00 €

APÉRITIFS	
Champagnes :	
Coupe de Champagne Pommery	9,00 €
Crémant de Loire	6,00 €
Vermouths :	
Martini	5,00 €
Cinzano	5,00 €
Anisés :	
Ricard	5,00 €
Pastis	5,00 €
Vins de Liqueur :	
Porto	5,00 €
Muscat de Rivesaltes	5,00 €

BIÈRES	
Pression :	
Lefe	3,50 €
Stella Artois	3,50 €
Kronenbourg	3,50 €
Bouteille :	
Pelforth brune	4,00 €
Desperados	4,00 €
Heineken	4,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL	
Cocktail du jour	7,00 €
Pussy Foot	7,00 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL	
Cocktail du jour	9,00 €
Kir Royal	9,00 €
Side car	9,00 €
Bloody Mary	9,00 €
Daiquiri	9,00 €
Florida	7,00 €

WHISKIES	
Les Écossais :	
Glenlivet 12 ans	7,00 €
Chivas	7,00 €
Clan Campbell	7,00 €
Les Irlandais :	
Jameson	7,00 €
Paddy	7,00 €
Les Américains :	
Four Roses	7,00 €
Jack Daniel's	7,00 €

EAUX-DE-VIE DE VIN	
Cognac Hennessy	7,00 €
Armagnac Samalens	7,00 €
EAUX-DE-VIE DE CIDRE	
Calvados Père Magloire	7,00 €

EAUX-DE-VIE DE FRUITS	
Kirsch, Quetsch, Framboise	6,00 €
Mirabelle de Lorraine	6,00 €
Grand Marnier Rouge	5,00 €
Get 27	5,00 €
Marie Brizard	5,00 €

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE
2011	OPTION B - Art culinaire, art de la table et du service	2 h 30
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	COEFFICIENT
		2,5
		Feuille / SUJET
		6/10

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B - Art culinaire, art de la table et du service			
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient 2,5			
Parties		Durée	Coefficient
Restauration Génie culinaire Hébergement		60 minutes	1
		60 minutes	1
		30 minutes	0,5

ANNEXE B (exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

PROPOSITION DE RECETTES AUTOUR DE L'AGNEAU

THÉMATIQUE	AGNEAU		APPELLATION
	MORCEAU	DÉCOUPE	
EST	CARRÉ	CÔTELETTE	CÔTELETTES D'AGNEAU AU FOIE GRAS D'OIE, EMBEURRÉE DE CHOU AU CUMIN
BRETAGNE			
PROVENCE			
NORD			

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2011		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	10/10

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

ANNEXE A (1 exemplaire à rendre avec la copie de restauration)

PAYS ÉTRANGERS	PRODUITS (toute proposition de type vins, eaux minérales, eaux de vie, ABA ABV, VDL, sodas, etc.)	CARACTÉRISTIQUES
ÉTATS UNIS	-	
	-	
	-	
GRÈCE	-	
	-	
ITALIE	-	
	-	
	-	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2 h 30
2011	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	8/10

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

ANNEXE B (1 exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

PROPOSITION DE RECETTES AUTOUR DE L'AGNEAU

THÉMATIQUE	AGNEAU		APPELLATION
	MORCEAU	DÉCOUPE	
EST	CARRÉ	CÔTELETTE	CÔTELETTES D'AGNEAU AU FOIE GRAS D'OIE, EMBEURRÉE DE CHOU AU CUMIN
BRETAGNE			
PROVENCE			
NORD			

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2 h 30
2011	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	9/10

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B - Art culinaire, art de la table et du service			
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coefficient 2,5			
Parties		Durée	Coefficient
Restauration Génie culinaire Hébergement		60 minutes	1
		60 minutes	1
		30 minutes	0,5

ANNEXE B (exemplaire à rendre avec la copie de génie culinaire)

PROPOSITION DE RECETTES AUTOUR DE L'AGNEAU

THÉMATIQUE	AGNEAU		APPELLATION
	MORCEAU	DÉCOUPE	
EST	CARRÉ	CÔTELETTE	CÔTELETTES D'AGNEAU AU FOIE GRAS D'OIE, EMBEURRÉE DE CHOU AU CUMIN
BRETAGNE			
PROVENCE			
NORD			

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2011		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	10/10