

## Extrait sujet BTS Hôtellerie Restauration Option B – Partie Génie culinaire

Pour répondre aux nombreuses manifestations programmées à Rouen, Mr LACOUR vous suggère d'intégrer, dans votre système de production actuel, le concept de cuisine d'assemblage qui intègre les plats cuisinés industriels.

### TRAVAIL A FAIRE :

1 – **Complétez l'annexe B** à rendre avec la copie , comparez ce qui caractérise le concept de production culinaire traditionnelle et de concept de production de cuisine d'assemblage en matières de contraintes, d'avantages et d'inconvénients. (10 points)

2 – **Concevez** un document permettant la mise en œuvre d'une analyse sensorielle comparative sur les plats cuisinés industriels et sur les plats cuisinés traditionnels. (5 points)

3 – **Complétez la fiche standard** relative au montage d'un produit industriel, en décrivant les techniques présentées en annexe C à rendre avec la copie (5 points)

### ANNEXE 1 : FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

#### L'hôtel :

Hôtel restaurant « les ducs de Normandie » - chaîne intégrée « Les Ducs »

126 chambres et mini suites

Prix des chambres : base 1 pers : 95 € base 2 personnes : 110 € - appartement : 140 €

Vaste hall avec espace affaires et loisirs (parcours de santé, piscine, tennis).

#### Description générale :

- Localisation en périphérie de la ville, parc clos de 5 hectares boisés,
- Accès autoroute A13 et A29, gare de Rouen Rive Droite, aéroport de Rouen
- Environnement : architecture normande, grands espaces verts.

#### La restauration :

*Un restaurant gastronomique : « La marée »*

- déjeuner et dîner : menus à 30 €, 45 €, 60 € et carte
- ouverture : 12 h00 – 14h30 et 19h00 -22 h00
- capacité : 80 places assises

Un restaurant banquet et séminaires : menus de 25 à 60 €

- les salons au nombre de 6 : surface 300 m<sup>2</sup>

Une salle de petits-déjeuners

Service de restauration assurée à l'étage

Activité traiteur : nombreuses manifestations programmées

Un bar : ouverture de 11h à 24 h

**ANNEXE B : TABLEAU D'ANALYSE COMPARATIVE**

	Concept traditionnel		Concept d'assemblage	
	AVANTAGES	INCONVENIENTS	AVANTAGES	INCONVENIENTS
STOCKAGE				
PERSONNEL				
MATIERES PREMIERES				
PRODUITS FINIS				
HYGIENE				

**Annexe C : : Fiche standard : Génoise aux ananas**

<p><b>APPELLATION</b></p> <p>Génoise aux ananas</p>	<p>INFORMATIONS TECHNIQUES</p>	<p>48 portions</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- génoise : surgelée, prête à l'emploi de 18 cm, conditionnées par 4 (2 cartons)</li> <li>- Crème pâtissière : base élaborée : 4 litres de lait, (poudre à crème pâtissière sucrées : 120 g par litre de lait)</li> <li>- Ananas au sirop : poids net égoutté : 3,2 kg</li> <li>- Nappage blond : 0,5 kg</li> <li>- Amandes concassées : prêtes à l'emploi : 0,5 kg</li> <li>- Décor : bigarreaux : 0,2 kg - angélique : 0,2 kg</li> </ul>
-----------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

JOUR	TACHE	DESCRIPTIF DE LA TACHE
J - 1	Mise en place	
JOUR DE LA VENTE	<b>MISE EN PLACE</b>	
	GARNITURE	
	CREME PATISSIERE	
	GENOISE	
	PRESENTATION DU MONTAGE	
	DECORATION	
	OBSERVATIONS DIVERSES	