

## Brevet de Technicien Supérieur

**MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION**

## Option B - Management d'unité de production culinaire

## Épreuve E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration

1<sup>ère</sup> partie écrite : conception de la production de services**Éléments de correction SHR**

## L'ostriconi verdi

La circulaire d'organisation précise que la nature de l'épreuve impose, pour sa correction, la convocation de professeurs qui enseignent les « Sciences en hôtellerie restauration » et la « production culinaire » en BTS MHR option B.

Il est rappelé aux correcteurs que :

- les notes sur 20 seront arrondies au ½ point près ;
- la commission de correction ne peut pas remettre en cause la grille nationale d'évaluation par compétences.

Finalités et objectifs	Compétences professionnelles	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2
1 : S'approprier un contexte professionnel y compris dans sa dimension scientifique	Compréhension des documents et des consignes : - extraire des informations significatives à partir d'un document - remettre en forme une information extraite - exploiter une documentation					✓		✓	
2 : Repérer et analyser une situation ou une problématique donnée en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques	Mobilisation des connaissances s'appuyant sur une documentation : - choisir des indicateurs et les analyser - mener un raisonnement ou une démarche scientifique incluant éventuellement des calculs - résoudre une problématique	✓							
3 : Contrôler la conformité d'une production de services aux standards souhaités	Respect de la réglementation, qualité d'un service ou d'une production à partir des connaissances et de ressources : - effectuer une comparaison pour vérifier une conformité par rapport à des références, - interpréter des résultats en lien avec des repères (ex : DJA, valeur énergétique, analyse microbiologique, ...)		✓						
4 : Veiller à l'adéquation entre la qualité conçue et les attentes du client	Mise en œuvre d'outils de mesure ou d'évaluation de la qualité. - créer et mobiliser des outils pour mesure la satisfaction du client (analyse sensorielle, ...) - montrer qu'un régime, une ration répond à la demande d'une clientèle donnée.						✓		
5 : Connaitre les concepts de base dans l'option choisie	Mobiliser des connaissances scientifiques en complément d'un support, en conformité avec les notions de SHR dans le référentiel du BTS.			✓	✓				
6 : Proposer des solutions afin de rendre la production de service conforme aux standards définis	A partir de connaissances, du contexte et de la documentation fournie, proposer : - des actions correctives - des mesures préventives - des adaptations par rapport à un public, ...								✓

## Partie Sciences en Hôtellerie Restauration

▪ **Éléments de correction :**

La commission évalue de manière globale le travail présenté par le candidat. La qualité rédactionnelle doit être prise en compte afin de correspondre au mieux aux exigences du BTS MHR.

Questions	Éléments de correction	Finalités et objectifs
<b>Dossier 1 – Étude de la consommation des aliments ultra-transformés</b>		
<b>1.1</b>	<p>Caractéristiques principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aliments ayant subi d'importants procédés de transformation ou dont la composition contient des additifs non nécessaires à la sécurité sanitaire du produit ou des substances industrielles pour limiter ou améliorer les qualités sensorielles des aliments.</li> </ul> <p>Autres caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aliments pratiques (prêts à consommer)</li> <li>- Aliments attrayants sur le plan gustatif</li> <li>- Diversification de l'offre</li> <li>- Large disponibilité</li> <li>- Prix relativement abordable</li> </ul> <p><b>Pour une très bonne maîtrise :</b> il est attendu les caractéristiques principales et 2 autres caractéristiques.</p> <p><i>Ces éléments visent à extraire des informations significatives à partir d'un document.</i></p>	<b>2</b>
<b>1.2</b>	<p>Les poulets ultra-transformés apportent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- plus d'énergie</li> <li>- moins de protéines</li> <li>- plus de glucides</li> <li>- plus de lipides</li> <li>- Plus de sel</li> </ul> <p><b>Pour une très bonne maîtrise :</b> il est attendu les 5 éléments pertinents et bien déclinés</p> <p><i>Ces éléments permettent de comprendre la composition des produits ultra transformés</i></p>	<b>3</b>

<p><b>1.3</b></p>	<p>Maladies cardio vasculaires (hypertension...) liées à la teneur en sel et en lipides Diabète de type 2 lié à la teneur en sucres Surcharge pondérale liée à l'excès d'énergie, de sucres et de lipides ou toute autre conséquence pertinente</p> <p><b>Pour une très bonne maîtrise</b> : il est attendu les conséquences sur la santé en lien avec le constituant alimentaire</p> <p><i>Ces éléments visent à mettre en évidence l'impact sur la santé des produits ultra-transformés</i></p>	<p><b>5</b></p>
<p><b>Dossier 2 – Agents technologiques dans la pratique culinaire</b></p>		
<p><b>2.1</b></p>	<p>La gélification : La gélification est un procédé chimique qui consiste à transformer un liquide en gel. Elle crée une réaction chimique qui emprisonne les liquides au sein d'un réseau tridimensionnel constitué de macromolécules, soit des protéines (ex: gélatine, protéines d'œuf) soit des polysaccharides (ex: agar-agar, carraghénane)</p> <p><b>Pour une très bonne maîtrise</b> : il est attendu le principe de la gélification avec son mécanisme physicochimique</p> <p><i>Ces éléments permettent de comprendre le principe de la gélification</i></p>	<p><b>5</b></p>
<p><b>2.2</b></p>	<p>Domaine technologique : pouvoir fonctionnel nettement supérieur à la gélatine Domaine gustatif : absence de goût Domaine de la santé : produit naturel sans adjuvant Domaine des nouvelles tendances alimentaires : produit pouvant correspondre à une alimentation végétarienne.</p> <p><b>Pour une très bonne maîtrise</b> : il est attendu au moins 3 arguments</p> <p><i>Ces éléments visent à comprendre l'évolution de l'offre alimentaire</i></p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>2.3</b></p>	<p>Le choix se portera sur une épreuve discriminative car il s'agit de comparer deux recettes</p> <p><u>Organisation de l'épreuve</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rassembler un jury de testeurs naïfs (cuisiniers, visiteurs)</li> <li>• réserver un espace le plus neutre possible</li> <li>• préparer 3 échantillons codés (2 mêmes produits, le 3<sup>ème</sup> différent)</li> <li>• énoncer les consignes de dégustation</li> <li>• proposer un questionnaire</li> <li>• analyser les résultats.</li> </ul> <p><b>Pour une très bonne maîtrise</b>, il est attendu le type d'épreuve et son déroulement dans sa globalité (pas d'exhaustivité)</p> <p><i>Ces éléments permettent de choisir une épreuve adaptée répondant à l'objectif fixé et d'expliquer son organisation</i></p>	<p><b>4</b></p>

<b>Dossier 3 – La lutte contre les nuisibles</b>				
<b>3.1</b>	<p>Capacité invasive :</p> <p>Une espérance de vie allant de 4 mois à un an.                      Une femelle peut pondre jusqu'à 500 œufs                      Difficile à détecter                      Forme aplatie                      Parasite qui résiste jusqu'à 60 °C</p> <p><b>Pour une très bonne maîtrise</b>, il est attendu au moins 3 éléments pertinents</p> <p><i>Ces éléments permettent de comprendre l'invasion rapide des punaises de lit</i></p>			<b>1</b>
<b>3.2</b>	Empêcher	Surveiller	Éradiquer	<b>6</b>
Punaises et autres insectes	<p>Sensibiliser la clientèle</p> <p>Placer des moustiquaires sur les fenêtres et aérations</p> <p>Boucher les trous et fissures</p> <p>Local poubelle réfrigéré</p>	<p>Examiner la literie en recouche et dans le cadre d'une chambre à blanc</p> <p>Repérer les cadavres</p> <p>Agir au premier individu aperçu</p>	<p>Nettoyeur vapeur (matelas, moquette, tissus...)</p> <p>Lavage du linge à 60°C</p> <p>Placer des pièges électrisants</p> <p>Utiliser des insecticides en dehors des périodes de production</p> <p>Faire appel à une entreprise spécialisée</p>	
<p><b>Pour une très bonne maîtrise</b>, il est attendu au moins deux actions pour chaque axe et chaque type de nuisible</p> <p><i>Ces éléments permettent d'organiser la lutte contre les nuisibles</i></p>				

<b>BTS MHR - Épreuve E5 B – Partie écrite – Conception et production de services en HR</b>				
<b>Grille d'évaluation</b>				
<b>Appréier les capacités du candidat à</b> - vérifier la conformité d'une production de services aux standards de la qualité souhaitée ; - exploiter une documentation y compris scientifique ; - choisir des indicateurs et à les analyser ; - proposer des actions correctives adaptées ; - mobiliser des connaissances scientifiques et techniques ; - mener un raisonnement ou une démarche scientifique ; - gérer et à organiser une production de services <b>à travers ses compétences à :</b>	<b>Appréciations</b>			
	<b>Maîtrise insuffisante</b>	<b>Maîtrise fragile</b>	<b>Maîtrise satisfaisante</b>	<b>Très bonne maîtrise</b>
S'approprier un contexte professionnel y compris dans sa dimension scientifique				
Repérer et analyser une situation ou une problématique donnée en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques				
Contrôler la conformité d'une production de services aux standards souhaités				
Veiller à l'adéquation entre la qualité conçue et les attentes du client				
Connaitre les concepts de base dans l'option choisie				
Proposer des solutions afin de rendre la production de service conforme aux standards définis				
<b>Note :</b>				<b>/ 20</b>

