

CONCOURS GÉNÉRAL DES LYCÉES

—  
SESSION 2020  
—

**SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE  
ET DE LA RESTAURATION**

(Classes de terminale série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

Durée : 4 heures  
—

Consignes aux candidats

- Ne pas utiliser d'encre claire
- N'utiliser ni colle, ni agrafe
- Numérotter chaque page en bas à droite (numéro de page / nombre total de pages)
- Sur chaque copie, renseigner l'en-tête + l'identification du concours :

Concours / Examen : CGL

Epreuve : 101

Matière : STHR

Session : 2020

**Tournez la page S.V.P.**

## Sujet

### **L'approvisionnement en restauration : une fonction décisive ?**

Les consommateurs sont devenus attentifs à leur alimentation qu'ils souhaitent plus saine. Sensibilisés aux enjeux environnementaux de la production agricole, informés sur les scandales sanitaires, ciblés par des campagnes de recommandations alimentaires, leurs attentes vis-à-vis des professionnels de l'hôtellerie-restauration évoluent.

Comment les professionnels de la restauration peuvent-ils intégrer les nouvelles attentes des consommateurs dans leur politique d'approvisionnement ?

À l'aide de vos connaissances, de votre expérience et du dossier documentaire joint, présenter votre réflexion dans un développement structuré.

### **Dossier documentaire**

Document 1 - Prix, origine et saison : ce qui compte dans le panier.

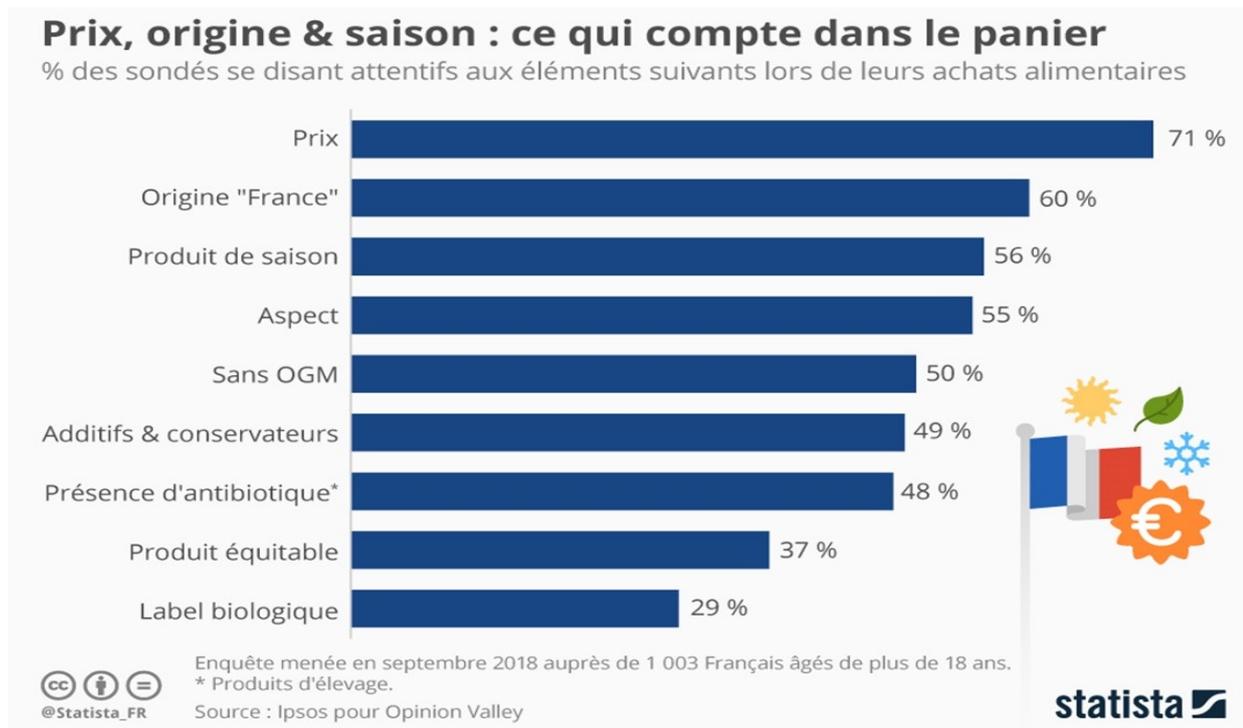
Document 2 - Les nouveaux modes de distribution des locavores.

Document 3 - Charte de l'alimentation saine et durable - Groupe Accor.

Document 4 - Une journée avec Pierre-Alexis Defontaine, économiste au Royal Monceau.

## Document 1 – Prix, origine et saison : ce qui compte dans le panier

Malgré les crises alimentaires qui érodent périodiquement la confiance des Français envers l'agriculture et l'industrie agroalimentaire, les productions de l'Hexagone continuent de bénéficier d'une marge de confiance auprès de la population.



Source : Statista

## Document 2 - Les nouveaux modes de distribution des locavores

Responsable d'une tendance de consommation qui s'ancre désormais dans les mœurs, le locavore est une personne qui consomme uniquement de la nourriture locale, produite dans un rayon allant de 70 à 150 km autour de son domicile (selon les sources). Il a donc un mot d'ordre : manger local et, donc, consommer des produits de saison. La tendance n'est pas nouvelle – elle faisait déjà la une en 2012 – mais son ampleur et sa persistance en font une lame de fond. [...]

Le développement des circuits courts peut être aussi une opportunité - pour les « gros » artisans - d'aborder la restauration collective. La loi Alimentation du Projet de loi de Finances 2018 [...] va dans ce sens. Elle prévoit d'augmenter la part du bio et du local dans les menus. Tout le monde doit avoir accès à une alimentation de qualité, à commencer par nos enfants. Il est prévu que d'ici à 2022, 50 % des aliments servis en restauration collective seront à 20 % des produits bio et à 30 % des produits locaux ou labellisés sous signes de qualité officiels. Les acheteurs publics peuvent désormais utiliser la plateforme de mise en relation Agrilocal.fr. Elle a pour vocation de promouvoir les circuits courts, le développement de l'agriculture de proximité et de l'artisanat des métiers de bouche en mettant au service des acteurs du territoire une mise en relation internet, respectueuse du code des marchés publics...

Source : <https://www.fcga.f>

## Document 3 - Charte de l'alimentation saine et durable - Groupe Accor

L'alimentation est un enjeu majeur pour le Groupe, hôtelier et restaurateur. AccorHotels s'engage à proposer des aliments sains et équilibrés et à accompagner la mutation du modèle agricole, pour une production alimentaire plus qualitative et plus proche des lieux de consommation.

Autre engagement phare : réduire drastiquement le gaspillage alimentaire, qui conduit à jeter près d'un tiers de la production mondiale alimentaire<sup>1</sup>, pour ainsi contribuer à la lutte contre la famine et à la réduction des impacts environnementaux négatifs de l'activité agricole.

### Les engagements du Groupe pour 2020 :

- Diminuer de 30% le gaspillage alimentaire : réaliser dans un premier temps, un état des lieux des quantités gaspillées dans les restaurants en imposant la pesée des produits alimentaires jetés dans les cuisines. Objectifs : évaluer les principaux postes de gaspillage et mettre en place un plan d'action adapté.
- Déployer la charte de l'alimentation saine et durable dans 100% des restaurants, pour promouvoir l'approvisionnement en produits sains, écologiques, privilégiant les circuits courts et une meilleure performance sociale
- Soutenir l'agriculture urbaine par la mise en place de 1 000 potagers d'ici à 2020 dans les hôtels.

**Exemples d'hôtels engagés dans la lutte contre gaspillage alimentaire :** Le Novotel de Nantes Carquefou (France) réutilise les viennoiseries non consommées du petit déjeuner pour préparer des puddings. Le Pullman d'Auckland (Nouvelle-Zélande) confectionne de la marmelade à partir des pelures d'oranges pressées pour le petit déjeuner. Le MGallery Hotel St-Moritz de Queenstown (Nouvelle-Zélande) transforme le lait non consommé en fromage. Le Sofitel Bangkok Sukhumvit en Thaïlande fait partie des hôtels pilotes qui ont déployé un système externe de mesure et de suivi de leurs déchets alimentaires, et un plan d'action pour les réduire. En quatre mois, l'hôtel a constaté 50% de réduction des déchets en valeur.

Source : <https://press.accor.com/planet21-dossier-de-presse/les-engagements-a-2020>

## Document 4 - Une journée avec Pierre-Alexis Defontaine, économiste au Royal Monceau

[...] **7 h 30** : Dans les allées souterraines du palace, Pierre-Alexis Defontaine file au stock préparer les marchandises nécessaires. D'un geste assuré, il les dépose sur un grand chariot, afin de les livrer à ses différents interlocuteurs. L'économiste semble soucieux : *"Nous n'avons pas reçu les bouteilles d'huile, explique-t-il. Pour les cuisines, cela peut s'avérer catastrophique !"* Dans l'urgence, il passe alors quelques coups de téléphone à ses fournisseurs les plus fidèles. L'un d'eux lui trouve une solution. L'économiste fonce alors à l'autre bout de Paris récupérer les précieux flacons. [...]

**10 h 50** : Pierre-Alexis Defontaine fait du rangement dans son stock de marchandises. [...] Conscientieux, il vérifie ensuite l'état des stocks. Un travail de fourmi visant à contrôler les livraisons de ses fournisseurs. *"Je fais tout cela grâce à un logiciel de gestion de stocks"*.

**12 heures** : L'ensemble des commandes réalisées par l'économiste, suite aux demandes des différents services, part en signature. Toutes doivent être validées par le directeur des achats, le responsable financier, ainsi que le chef exécutif des cuisines. *"Avant de les leur faire parvenir, je vérifie les dépenses de la journée. Il faut s'assurer que les coûts matières sont raisonnables et que les sorties journalières ne dépassent pas un certain montant. L'idée est d'être au point d'équilibre à la fin du mois. J'ai un budget à gérer et je dois faire en sorte de ne pas le dépasser. Pour ce faire, il faut disposer de belles capacités d'analyse et de synthèse, aimer les chiffres et avoir la tête bien vissée sur les épaules."* S'il lui arrive - très rarement - de devoir refuser certaines commandes, cela ne peut se faire qu'avec de solides arguments. Mais Pierre-Alexis Defontaine a des armes imparables : la diplomatie et la pédagogie. [...]

Source : [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) – 27/05/2014

<sup>1</sup> D'après une étude de l'Organisation des Nations Unies (ONU) pour l'alimentation et l'agriculture publiée en 2012.