

Rapport de jury – Session 2022

Concours général des lycées Spécialité Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Préambule

Le concours général des lycées de la spécialité STHR se déroule, comme pour toutes les séries technologiques, en deux parties disjointes dans le temps :

- Une première épreuve d'admissibilité se déroule, en général au mois de mars, dans les différents centres d'examen de chaque académie ;
- La deuxième épreuve écrite et pratique d'admission est organisée dans un seul établissement scolaire, actuellement le lycée Christian BOURQUIN à Argelès-sur-Mer (académie de Montpellier).

1. L'épreuve d'admissibilité de la session 2022

L'une des particularités du concours général des lycées dans la spécialité STHR tient à la place de l'épreuve de qualification qu'est l'épreuve écrite. Elle relève du champ de l'économie et gestion hôtelière en proposant le plus souvent un thème original visant à mesurer la capacité d'adaptation du candidat. Elle permet de qualifier, selon les années, entre 9 et 12 candidats pour l'épreuve pratique.

1.1. Le sujet d'admissibilité

Le sujet de la session 2022 (voir annexe 1) se présente sous la forme d'un thème à traiter complété par 5 extraits de documents présentés sur 2 pages d'annexes. Ils suggèrent des pistes (sans souci d'exhaustivité) sur l'adaptation de l'hôtellerie française face aux nouvelles tendances qui affectent le tourisme mondial.

L'énoncé du sujet est accompagné d'un paragraphe explicitant le thème retenu :

Une hôtellerie française privée de clientèle internationale

Selon l'OMT (Organisation Mondiale du Tourisme), les arrivées de touristes internationaux ont chuté de 74 % en 2020 par rapport à l'année précédente en raison des restrictions de voyage généralisées et d'une baisse massive de la demande.

La pandémie de Covid-19 a largement pesé sur la fréquentation des hébergements marchands. En plus des épisodes de fermetures administratives, l'hôtellerie française a dû faire face à une réduction des déplacements internationaux, la privant ainsi d'une partie de sa clientèle. Cependant, avant même cette crise sanitaire, des signes de remise en cause d'un tourisme mondial de masse avaient fait leur apparition, à travers des mouvements tels que le « slow tourism » ou le « flyskam » (la honte de prendre l'avion), traduisant de nouveaux comportements de consommation.

L'hôtellerie française à la croisée des chemins : dans ce contexte fortement évolutif, comment l'hôtellerie française peut-elle s'adapter pour faire face à ces nouvelles tendances qui affectent le tourisme mondial ?

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

Il est proposé volontairement un nombre réduit d'extraits de documents :

- Un document qui constate le taux 'occupation divisé par deux en 2020 ainsi qu'un graphique faisant le lien entre le taux d'occupation et les moments marquants depuis 1984.
- Un document sur la particularité du tourisme francilien.
- Deux sources sur les évolutions récentes de l'offre touristique.
- Un document sur l'hôtellerie indépendante.

Ces documents sont proposés pour apporter du matériau utile à la réflexion sans orienter ou enfermer le thème dans une direction donnée. Le sujet invite le candidat à se questionner plutôt qu'il ne suggère un sens pour le traiter. Il laisse ainsi ouverte toute approche du sujet ce qui permet d'apprécier l'originalité de la réflexion et la pertinence (réalisme et actualité) des propos du candidat.

Ces documents sont volontairement réduits pour permettre aux candidats d'exprimer autant que possible leur expérience et leur culture personnelles.

1.2. Qualités attendues par le jury

La présence d'une introduction justifiant le plan à travers une problématique, d'une conclusion prenant position à propos du thème proposé sont des attentes fortes du jury.

Certaines très bonnes copies ont réalisé des accroches originales évoquant un établissement en faisant le lien avec le sujet et la problématique retenue.

Les copies retenues lors de la correction se sont distinguées par :

- La richesse des différents liens entre nouvelles tendances du tourisme mondial et adaptation de l'hôtellerie française ;
- L'attention particulière portée à l'introduction justifiant le plan adopté ;
- Le choix d'un plan original et personnel montrant une bonne connaissance du secteur et une certaine hauteur de vue ;
- La capacité à proposer un développement structuré riche en exemples et illustrations professionnelles, bien argumenté ;
- La qualité de l'expression et de l'orthographe.

Le jury constate que les candidats montrent, de façon générale, une bonne capacité à intégrer l'ensemble des dimensions de l'économie et gestion dans le traitement du sujet.

1.3. Conseils pour les futurs candidats

a. Éléments généraux : voir sujet en annexe 1.

- Respecter le plan annoncé et illustrer les propos tenus.
- Rédiger un devoir en respectant la langue et le style adapté à ce type d'exercice.
- Intégrer des apports personnels provenant d'expériences professionnelles vécues et plus généralement mettre en valeur une culture liée à l'économie et à la gestion hôtelière. Cette

dimension montre la capacité du candidat à aller au-delà des informations strictement contenues dans le sujet ou ses annexes.

- Exprimer une capacité d'analyse et une prise de recul montrant une compréhension globale du sujet.

b. À propos du plan

La présence d'un plan original et attrayant est attendue. La formulation du sujet ne suggère aucun plan. Ce choix délibéré permet de valoriser l'aptitude des candidats à effectuer ce travail d'organisation de l'information en évitant le hors sujet ou l'utilisation d'un plan passe-partout. Présenter un plan logique, équilibré, construit en deux ou trois parties et, bien entendu, le respecter lors du développement.

Structurer son propos et ne pas se contenter de lister des idées ni de faire simplement une synthèse des idées et informations proposées dans les documents.

c. L'utilisation des documents

Éviter de présenter plus ou moins successivement les documents fournis sans véritable plan. Il s'agit d'éviter la paraphrase et de recopier des éléments fournis dans les annexes.

Éviter les banalités, clichés et truismes, en particulier dans l'introduction et la conclusion.

Parvenir à intégrer de façon pertinente les connaissances « théoriques » acquises en cours de formation.

Le jury a conscience du côté déstabilisant d'une telle épreuve pour les élèves du baccalauréat technologique série STHR. Le concours général a le mérite de distinguer les meilleurs candidats en valorisant leur réflexion et leur culture dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

En fonction de la qualité des copies et du nombre de candidats, le jury d'admissibilité qualifie une dizaine de candidats qui sont invités à passer l'épreuve d'admission.

2. L'épreuve d'admission de la session 2022

L'épreuve écrite et pratique d'admission se déroule au mois de mai de l'année du concours. Cette année, elle a eu lieu au lycée Christian BOURQUIN d'Argelès-sur-Mer. 9 candidats étaient invités à passer l'épreuve d'admission.

L'an prochain elle se déroulera au lycée hôtelier du Touquet.

L'épreuve d'admission se déroule en deux temps :

- Une épreuve de Sciences et Technologies Culinaires d'une durée de 3 heures avec une partie écrite d'une heure spécifique aux STC et en relation étroite avec la partie pratique de 2 heures.

- Une épreuve de Sciences et Technologies des Services d'une durée également de 3 heures avec une partie écrite d'une heure spécifique aux STS en relation étroite avec la partie pratique de 2 heures.

Le format de l'épreuve d'admission est proche de l'épreuve du baccalauréat STHR mais les deux parties écrites portent exclusivement sur les programmes de STC et STS (et non sur le programme d'ESAE).

L'épreuve est plus sélective que celle du baccalauréat afin de classer les candidats.

2.1 – L'épreuve de STC

On se reportera avec profit au sujet pour prendre connaissance du sujet.

Le sujet est distribué en début d'épreuve et comprend plusieurs documents en annexe. Il contient l'ensemble du travail qui est à réaliser ; dans un premier temps, pour une durée d'une heure par écrit, puis les travaux qui seront à réaliser en cuisine.

a. Description de l'épreuve : voir annexe 2

Partie écrite de l'épreuve de STC – Durée 1 heure.

L'ensemble des questions et travaux relève du domaine des Sciences et Technologies Culinaires. Cette partie s'avère discriminante pour les candidats qui doivent maîtriser les contenus du programme de première et terminale en STC.

Le travail demandé peut être scindé en 2 :

- Dans un premier, il s'agissait de répondre à des questions théoriques ;
- Dans un deuxième temps, il fallait réfléchir et compléter la fiche descriptive de la réalisation qui sera mise en œuvre sur la partie pratique.

Le thème général du sujet était « Adapter l'offre à la demande de la clientèle » et évoquait la cuisine de terroir. Les questions permettaient au candidat de développer son avis et de proposer des éléments de réponse sur le thème de la création de valeur grâce à l'utilisation de produit locaux (l'anchois de Collioure) ; les phénomènes physico-chimiques intervenant dans la réalisation d'un jus court.

Pendant cette partie écrite, il y avait un article à lire et le panier à découvrir pour ensuite s'en inspirer pour décrire la réalisation proposée afin de concevoir la prestation en mettant en œuvre trois techniques imposées par le sujet, à savoir :

- Réaliser un jus court à base de parures de veau ;
- Valoriser l'anchois de Collioure ;
- Farci des légumes.

Cette partie écrite s'avère discriminante pour les candidats. Les connaissances technologiques en lien avec ESAE sont sollicitées, mais pas toujours maîtrisées.

Question 1

Consiste à démontrer que l'origine géographique d'un produit ou d'une production culinaire est source de création de valeur.

Les candidats n'ont pas tous été en mesure de structurer leur réponse et une majorité s'est limitée à énumérer des produits locaux sans développer l'aspect création de valeur.

Question 2

Elle fait appel aux connaissances scientifiques afin d'expliquer les différents phénomènes physico-chimiques intervenant lors de la réalisation d'un jus court. Certains candidats se sont limités aux éléments contenus dans l'extrait de l'article sur la réaction de Maillard.

Question 3

Elle consiste à compléter une fiche descriptive en rapport avec le sujet de la réalisation qui sera mise en œuvre sur la partie pratique. Les candidats n'ont pas tous la maîtrise de la rédaction d'une appellation.

Le vocabulaire utilisé dans le descriptif technique n'est pas toujours opportun.

Certains candidats ne mettent pas en œuvre ou ne maîtrisent pas les 3 techniques imposées. Néanmoins, la majorité des candidats a fait preuve de créativité en utilisant les ingrédients du panier.

Partie pratique de l'épreuve de STC – Durée 2 heures.

Une fois la partie écrite terminée, les candidats disposent de leur fiche descriptive et entrent en cuisine. Ils ont 1 h 50 minutes pour réaliser la production décrite dans la fiche. Les 10 dernières minutes de cette partie d'épreuve sont consacrées à un échange avec le jury qui permet aux candidats d'explicitier leurs choix de réalisation et de proposer des éléments de remédiation lors d'une prochaine réalisation.

b. Qualités attendues des candidats

- Tenue des candidats : une tenue adaptée est nécessaire sans faire apparaître de signes distinctifs (nom de l'établissement, du candidat, ...) afin de garder l'anonymat des candidats par rapport aux membres du jury.
- Certains candidats montrent une aisance technique spontanément et réalisent une production de bon niveau tandis que d'autres candidats ont un manque de maîtrise des techniques de base.
- Être rigoureux : une prise de recul dans la lecture du sujet est nécessaire pour tenir compte du contexte, du thème et des techniques imposées. Une majorité de candidats a su adapter leur production au contexte.
- Respecter la marche en avant dans l'exécution des tâches est indispensable. Les candidats ont montré une certaine maîtrise des règles d'hygiène en cuisine.
- Anticiper et programmer son travail : Beaucoup de candidats n'adoptent pas un rythme soutenu et régulier dès le début de l'épreuve. La fin de l'épreuve, la qualité des finitions et du dressage s'en trouvent impactées. (Bords d'assiette, température, harmonie des couleurs, formes, volumes, etc.)
- Maîtriser les techniques de base : Quelques candidats montrent une aisance technique spontanément et réalisent une production de bon niveau tandis que d'autres candidats présentent un manque de maîtrise des techniques de base.
- Maîtriser les techniques imposées : Beaucoup de candidats ne savent pas mettre en œuvre les techniques imposées. La réalisation d'un jus court ou le fait de devoir farcir des légumes à notamment poser quelques soucis aux candidats cette année.
- Respecter les horaires d'envoi de l'épreuve : trop de candidats manquent de temps pour réaliser un dressage valorisant leur travail.
- Présenter son travail chronologiquement : Le jury attend une construction classique de la rédaction des réponses avec une introduction, un développement et une conclusion.
- Agréger les connaissances personnelles et celles acquises durant la formation pour justifier les réponses.
- Utiliser sa production culinaire comme support d'analyse doit être le fondement de l'analyse finale (10 minutes d'oral) en pratiquant des analyses visuelle et gustative structurées.
- Maîtriser les différents aspects scientifiques lors de l'acte culinaire pour les évoquer et les commenter lors des phases d'analyses visuelle et gustative.

2.2 – L'épreuve de STS

a. Description de l'épreuve : voir annexe 3.

On se reportera avec profit à l'annexe 3 pour prendre connaissance du sujet.

Le sujet est distribué en début d'épreuve et comprend plusieurs documents en annexe. Il contient l'ensemble du travail qui est à réaliser ; dans un premier temps par écrit, pour une durée d'une heure puis les travaux qui seront à réaliser en atelier.

Partie écrite de l'épreuve de STS – Durée 1 heure.

L'ensemble des questions et travaux relève du domaine des Sciences et Technologies des Services. Cette partie s'avère discriminante pour les candidats qui doivent maîtriser les contenus du programme de première et terminale en STS.

Le travail demandé comprenait 5 dossiers chacun sur un thème précis :

- Les facteurs d'ambiance
- La communication commerciale sur une offre de services
- Les offres spécifiques de type haut de gamme
- Les prestations de services lors d'un dîner de gala
- L'offre de services sur un chariot de digestifs

Pendant cette partie écrite, les candidats disposaient de 4 annexes.

Cette partie écrite s'avère discriminante pour les candidats. Les connaissances technologiques sont sollicitées et pas toujours maîtrisées.

Dossier 1

Il consiste à répondre par écrit à des questions sur le SPA, espace à valoriser ce qui nécessite des compétences rédactionnelles et des connaissances sur le sujet. La notion d'expérience sensorielle a été assez bien réussie par l'ensemble des candidats.

Dossier 2

Ce dossier fait appel à la connaissance des bases de la communication commerciale. Les candidats n'ont pas tous été en mesure de développer tous les aspects attendus et se sont souvent limités à un seul aspect du sujet.

Dossier 3

Il s'agit ici d'aborder deux prestations de services : mise en place VIP et service de la couverture. Ce dossier a été globalement bien réussi par une majorité de candidats.

Dossier 4

La détermination des besoins de linge, matériels et boissons pour assurer le service d'un gala faisait appel à des connaissances technologiques qui se sont avérées insuffisamment maîtrisées par certains candidats.

Dossier 5

Le travail consiste ici à suggérer 3 digestifs et 3 liqueurs ou crèmes en indiquant la composition et l'origine de chacune d'elles. Il a été réalisé correctement par une majorité de candidats.

Partie pratique de l'épreuve de STS – Durée 2 heures.

Une fois la partie écrite terminée, les candidats disposent de 30 minutes pour préparer les 3 ateliers. Il s'agissait :

Atelier 1 – L'animation en restaurant

Atelier 2 – La valorisation d'un produit

Atelier 3 – L'accueil d'un client VIP en chambre.

Atelier n°1 : L'animation en restaurant

La mise en situation professionnelle attendue devait permettre aux candidats d'expliquer en quoi une prestation est créatrice de valeur et de réaliser le service d'un flambage et de dresser deux assiettes de salades aux gambas.

Les candidats ont fait preuve d'analyse et de réflexion pertinentes. Les réalisations étaient bien réussies.

Atelier n°2 : La valorisation d'un produit

Il s'agit ici de réaliser deux cocktails, d'en faire l'analyse sensorielle et de choisir celui qui est le plus adapté au contexte. Pour être bien réalisé, cet atelier nécessite donc de bien tenir compte du contexte. Les choix ont le plus souvent été bien présentés.

Atelier n° 3 : L'accueil d'un client VIP en chambre

Le sujet propose de réaliser un contrôle de chambre pour un accueil VIP, de réaliser la mise en place VIP et de proposer des prestations complémentaires adaptées.

Les candidats ont su dans l'ensemble sélectionner et justifier des éléments correspondant au contexte. L'aspect économique est souvent non traité.

Une méconnaissance du service en chambre est apparue.

b. Qualités attendues des candidats

- Tenue professionnelle : l'ensemble des candidats s'est présenté en tenue professionnelle complète, à la hauteur des attentes du jury pour un concours de ce niveau. Précision est donnée aux élèves de ne pas faire apparaître de signe reconnaissable sur leur tenue (nom de l'école, foulard ou cravate siglés ou nom du candidat) afin de garder l'anonymat complet et d'éviter aux organisateurs de procéder aux placements de cache sur les vêtements.

- Prise en compte du contexte et du thème : La majorité des candidats a réalisé une bonne lecture du sujet et tenu compte du thème. Ils ont su adapter leur réponse dans la plupart des ateliers et tenir compte des documents disponibles afin de répondre de façon la plus exhaustive au sujet.

- Certains candidats montrent une aisance orale et spontanément développent le sujet proposé. D'autres sont davantage dans l'attente de questionnement. Les meilleurs candidats ont pris en main leurs prestations orales et mènent les échanges ce qui permet au jury de mesurer leurs connaissances et leurs compétences.

=====

Une hôtellerie française privée de clientèle internationale

Selon l'OMT (Organisation Mondiale du Tourisme), les arrivées de touristes internationaux ont chuté de 74 % en 2020 par rapport à l'année précédente en raison des restrictions de voyage généralisées et d'une baisse massive de la demande.

La pandémie de Covid-19 a largement pesé sur la fréquentation des hébergements marchands. En plus des épisodes de fermetures administratives, l'hôtellerie française a dû faire face à une réduction des déplacements internationaux, la privant ainsi d'une partie de sa clientèle. Cependant, avant même cette crise sanitaire, des signes de remise en cause d'un tourisme mondial de masse avaient fait leur apparition, à travers des mouvements tels que le « slow tourism » ou le « flyskam » (la honte de prendre l'avion), traduisant de nouveaux comportements de consommation.

L'hôtellerie française à la croisée des chemins : dans ce contexte fortement évolutif, comment l'hôtellerie française peut-elle s'adapter pour faire face à ces nouvelles tendances qui affectent le tourisme mondial ?

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

Dossier documentaire

Document 1 - Hôtellerie : en France, le taux d'occupation moyen a été divisé par deux en 2020.

Document 2 - Le tourisme urbain en Île de France.

Document 3 - « Workspitality » chez Accor.

Document 4 - Staycation ! Pour se sentir en vacances... à Paris et (un peu) au-delà

Document 5 - L'hôtellerie indépendante fait de la résistance

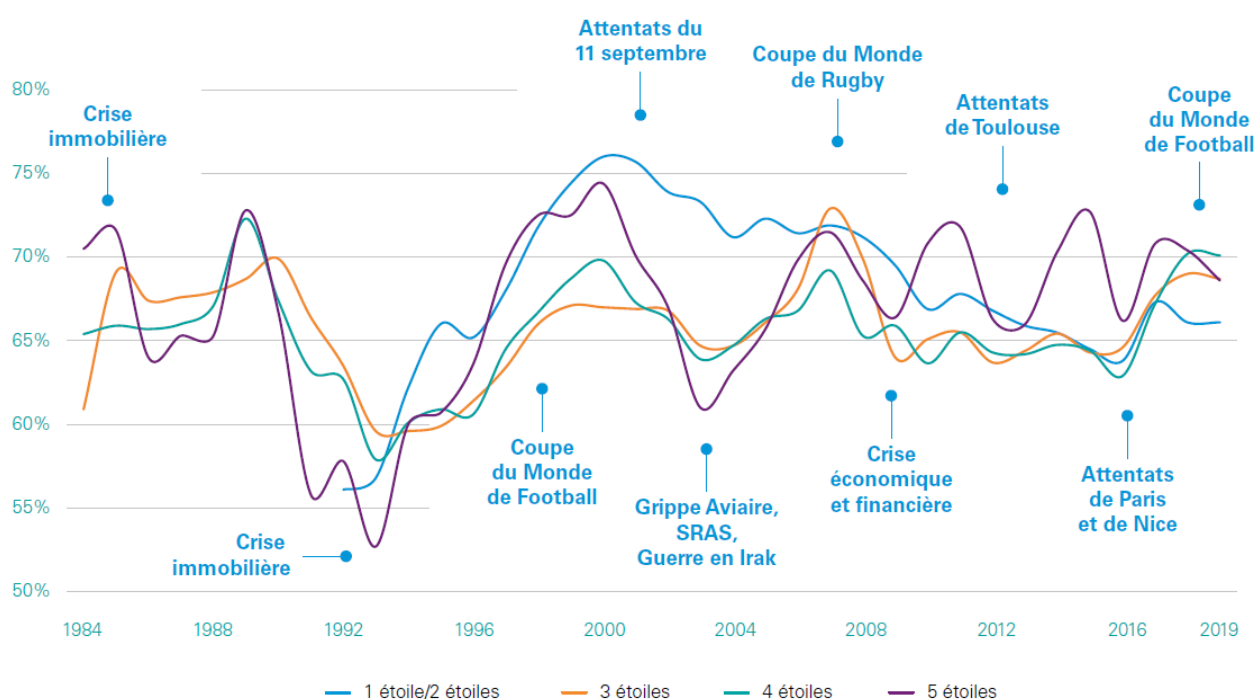
Document 1 - Hôtellerie : en France, le taux d'occupation moyen a été divisé par deux en 2020.

En 2020, la crise sanitaire a paralysé le secteur. Confinements, périodes de couvre-feu, touristes absents et clientèle d'affaires en effectif réduit ont engendré un RevPAR des établissements, ouverts et fermés, en recul de 55 %. Quant au taux d'occupation moyen, il a été divisé par deux. Tels sont quelques-uns des constats du Baromètre des performances hôtelières en France, que le cabinet In Extenso - Tourisme, culture & hôtellerie (TCH) vient de publier. Même la bonne saison estivale, en particulier sur les littoraux et en régions, ne permet pas de redresser la barre.

Source : Hôtellerie-restauration- Février 2021

Le secteur du tourisme a connu d'autres crises économiques, d'autres chocs de demande. Ce n'est pas la première fois que la clientèle déserte les établissements, pourtant l'ampleur du phénomène est inédite.

Evolution du taux d'occupation hôtelier (en %)



Source : Industrie Hôtelière Française - KPMG Hospitality

Source : KPMG Hospitality

Document 2 - Le tourisme urbain en Île de France

Avant la crise sanitaire, en dépit d'une conjoncture difficile, l'Île-de-France restait une destination touristique prisée. Première région de France pour son tourisme, notamment international, l'Île-de-France est de ce fait plus sévèrement touchée par les conséquences de la crise de la Covid-19. [...] De juillet à septembre 2020, le nombre de nuitées a baissé de près de 70 % dans les hôtels en Île-de-France par rapport à la même période en 2019 (contre - 34 % en France). [...]

Le modèle économique du tourisme francilien est bien différent de celui d'autres régions à forte « touristicité ». Il s'agit d'un tourisme dit urbain qui attire une clientèle cosmopolite aux motivations multiples : culture, patrimoine, shopping, gastronomie, loisirs, événements, hébergement, centres d'affaires, etc.

Source : Insee Analyses n°126- Décembre 2020

Document 3 - « Workspitality » chez Accor

La crise a accentué des tendances qui étaient déjà présentes depuis quelques années, à l'image du déploiement du télétravail au sein des entreprises. Pour permettre aux clients de travailler en mobilité dans des conditions optimales, Accor a introduit le concept de « Workspitality » (contraction de Work-Travail et Hospitality-Hospitalité) en créant différentes offres, notamment avec Wojo, une enseigne de coworking. Ce sont des espaces de travail au sein de bâtiments dédiés ou à l'intérieur des hôtels du groupe qui permettent aux clients de pouvoir travailler dans un lieu confortable, adapté à leurs besoins et offrant des prestations de qualité (wifi, prises électriques, mobilier adapté, services de restauration...) et ce à moins de dix minutes de l'endroit où ils se trouvent. [...] Le groupe travaille en parallèle à la création d'un nouveau concept qui repose sur la conversion d'un certain nombre de chambres en bureaux. [...]

L'un des enjeux principaux du groupe [...] est de faire basculer l'hôtel en un lieu de vie où populations locales et voyageurs interagissent, offrant une expérience authentique et unique pour tous. [...]

Source : Espaces n°358 Janvier-Février 2021

Document 4 - Staycation ! Pour se sentir en vacances... à Paris et (un peu) au-delà.

L'art de s'évader sans faire des kilomètres porte un nom, un mot-valise anglais, comme toute mode qui se respecte : le staycation. Contraction de stay (« rester ») et de vacation (« vacances »), le néologisme est né en 2008, au moment de la crise financière aux Etats-Unis. À l'époque, par manque de moyens, de nombreux Américains revoient à la baisse leur budget vacances. La crise passée, une nouvelle façon de voyager a perduré, un slow travel appelant à explorer un ailleurs proche de son lieu de résidence. Par choix ou par nécessité.

Pour attirer une clientèle parisienne dans les hôtels 4 et 5 étoiles de la capitale ou à moins de deux heures, la start-up Staycation propose, depuis 2017, des séjours dégriffés d'une nuit avec petit déjeuner. [...] Le principe a le vent en poupe. « Les gens découvrent à quel point il est grisant de remettre de l'inconnu dans une ville familière, explique Kevin Hutchings, l'un des fondateurs du site. Mais plus qu'une nuit d'hôtel, c'est surtout une expérience que l'on propose. » Un spa privatisé, un cours de mixologie, un dîner étoilé... L'offre (valable tous les soirs) concerne 250 hôtels autour de Paris, mais aussi depuis peu des établissements à Lyon et dans la région Rhône-Alpes-Auvergne, et autour de la Riviera, de Nice à Marseille.

Source : Le Monde- décembre 2020

Document 5 - L'hôtellerie indépendante fait de la résistance.

Alexandra Vaury, propriétaire de l'hôtel-restaurant du Moulin de la Coudre, à Venoy (Yonne), a mieux passé la crise que les géants de l'hôtellerie. On leur prédisait une hécatombe, sur la foi d'une trésorerie légère et d'un modèle chancelant, mais en ce début d'année, l'hôtellerie indépendante semble mieux positionnée pour attirer la clientèle résiduelle, [...] et, grâce à son mode d'organisation plus agile, peut s'adapter aux conditions d'activité mouvantes. « Ce qui sauve les petites maisons comme nous, c'est que l'on peut s'adapter aux clients, dit en souriant Alexandra Vaury. On leur sert des plateaux chauds, avec de bons repas, on mise là-dessus. [...] Depuis la rentrée de septembre 2020, le Moulin de la Coudre bénéficie du report de la clientèle de l'Ibis situé, comme lui, proche de la sortie de l'autoroute A6. Il est fermé, ainsi que deux autres établissements Logis Hôtels de la région. « Il y a moins de cadres en semaine, peu de Parisiens qui visitent les caves le week-end, mais les commerciaux continuent de circuler : des travaux chez Leclerc, de l'embouteillage à Chablis, des vendeurs de fenêtres... »

Source : Le Monde 6/03/2021

Annexe 2 – Sujet d'admission CGL STHR – STC - Session 2022

PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE.

Vous disposez d'une heure pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. En fin d'heure, la copie sera ramassée et vous ne pourrez plus y avoir accès. Une photocopie de la fiche descriptive vous sera remise à votre arrivée en cuisine.

Le chef de cuisine vous demande de réfléchir à une recette à base de veau et d'anchois. Il vous propose un panier de denrées et un document sur lesquels vous pourrez vous appuyer.

Après réflexion, vous mettrez en œuvre une recette pour 4 assiettes qui devra obligatoirement comprendre les trois techniques suivantes :

- **Réaliser un jus court à base de parures de veau ;**
- **Valoriser l'anchois de Collioure ;**
- **Farcir des légumes.**

Travail à faire à l'écrit

1. Montrer en quoi l'origine géographique d'une production culinaire est source de création de valeur.
2. Expliquer les différents phénomènes physico-chimiques intervenant lors de la réalisation d'un jus court.
3. Compléter la fiche descriptive de votre future réalisation, à joindre à votre copie (voir annexe 3)

PARTIE PRATIQUE – DURÉE : 2 HEURES.

Vous disposez d'une heure et cinquante minutes pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. Les dix dernières minutes de l'épreuve pratique seront consacrées à un échange avec le jury.

La proposition d'une nouvelle recette nécessite des essais préalables. Votre chef de cuisine vous demande de réaliser votre proposition de plat afin d'en évaluer la pertinence.

1. Réaliser et dresser à l'assiette pour 4 couverts la préparation que vous avez définie lors de la partie écrite.
2. À l'issue des 1 h 50 de production, lors des 10 min d'entretien avec le jury, répondre aux questions suivantes, en relevant les différents aspects scientifiques mis en œuvre et en analysant visuellement et gustativement cette réalisation.
 - a. Présenter et expliquer les choix de réalisation que vous avez mis en œuvre afin de répondre au contexte ;
 - b. Proposer des points de remédiation lors d'une prochaine réalisation.

Sujet STC – Document 1 – Extrait d'un article sur la réaction de Maillard

[...] La réaction de Maillard est un ensemble de réactions chimiques qui surviennent lors de la cuisson et qui déploient les arômes des aliments. Suite aux travaux de Hugo Schiff, le chimiste français Louis Camille Maillard (1878-1936) a travaillé sur les réactions entre les acides aminés et des sucres dans les années 1910 et a consigné ses observations et résultats dans son ouvrage *Genèse des matières protéiques et des matières humiques*. Action de la glycérine et des sucres sur les acides aminés paru en 1912.

Qu'est-ce que c'est ?

La réaction de Maillard survient pendant la cuisson des aliments. Elle est en partie responsable du brunissement et du déploiement des arômes. De nouvelles molécules sont formées à partir des acides aminés et certains sucres simples. Elles se combinent en chaînes et les ensembles qu'elles forment reflètent la lumière de telle manière que nous percevons la surface de l'aliment comme étant brune. La réaction de Maillard réunit en réalité des réactions diverses. Les molécules créées par l'interaction des sucres et acides aminés continuent à réagir et créent à leur tour d'autres molécules qui dégagent des arômes puissants. Certaines, bien que présentes en infimes quantités, suffisent à donner la succulente saveur à la viande grillée. Il a d'ailleurs été calculé qu'en dissolvant 2 g de ce type de substance dans un lac de 2 mètres de profondeur et de 8 kilomètres de diamètre, l'eau prendrait un goût de steak grillé (Myhrvold, 2011) !

Comment ça marche ?

La réaction de Maillard peut se produire dans tous les types de cuisson, et même à température ambiante. Le pH, la teneur en eau et la température de l'aliment influencent la vitesse à laquelle elle se produit. Ceci a un impact direct sur les arômes qui s'en dégagent. Ainsi, le même aliment produira des arômes différents suivant qu'il est grillé, rôti, frit, voire même bouilli dans un autocuiseur. Un aliment avec un pH élevé (alcalin) y offre des conditions plus favorables qu'un aliment avec un pH bas (acide). La marinade, par exemple, influence le pH de l'aliment et, par conséquence, son brunissement et ses arômes lors de la cuisson. À 90°C, la réaction de Maillard se produit lentement. Pour augmenter sa vitesse, il faut que la surface de l'aliment dépasse le point d'ébullition de l'eau (100°C). Ainsi, dès 115°C, la réaction augmente et, dès 130°C, elle se déroule très rapidement. Mais, à partir de 180°C, la réaction de Maillard s'arrête. Une autre chaîne de réactions chimiques commence alors : la pyrolyse, c'est-à-dire la décomposition de l'aliment par la chaleur. C'est la pyrolyse qui est responsable du goût du 'brûlé', c'est-à-dire de cette amertume des aliments excessivement grillés et des substances noires et calcinées qui peuvent être cancérigènes.

Extrait du site <https://www.alimentarium.org/fr/savoir/la-reaction-de-maillard>

Document 2 - Panier de denrées par candidat

DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉ
<u>BOUCHERIE</u>		
Filet mignon de veau	Kg	0,600
Chair à saucisse	Kg	0,200
<u>CRÉMERIE</u>		
Beurre doux	Kg	0,125
Crème liquide 35 %	L	0,10
Œuf frais	Pce	2
Tomme des Pyrénées	Kg	0,100
<u>LÉGUMES — FRUITS</u>		
Ail	Kg	0,020
Aubergine	Kg	0,200
Carotte	Kg	0,100
Citron jaune	Pce	1
Courgette verte	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,050
Estragon	Botte	¼
Laurier	Botte	¼
Oignon nouveau (avec fanes)	Botte	½
Oignon	Kg	0,200
Persil plat	Botte	¼
Pomme de terre nouvelle	Kg	0,400
Poivron rouge	Kg	0,200
Tomate garniture (40 g / pce)	Pce	4
Thym frais	Botte	¼
<u>ÉCONOMAT</u>		
Anchois de Collioure à l'huile	Kg	0,100
Chapelure blonde	Kg	0,100
Huile d'olive extra-vierge	L	0,10
Huile de tournesol	L	0,10
Miel	Kg	0,030
Olive noire dénoyautée	Kg	0,050
Olive verte dénoyautée	Kg	0,050
Pignon de pin	Kg	0,030
Piment d'Espelette	Kg	PM
Sucre semoule	Kg	0,050
Tomate confite	Kg	0,050
<u>CAVE</u>		
Muscat de Rivesaltes	L	0,05
Vin blanc du Roussillon	L	0,10

Sel, poivre, gros sel, et huile de friture seront mis à disposition des candidats.

Document 3 – Fiche descriptive de la préparation (à rendre avec votre copie)

Intitulé de la recette :

Descriptif professionnel

Base :

Sauce :

Garnitures :

Finition :

Annexe 3 – Sujet d'admission CGL STHR – STS - Session 2022

La partie de l'épreuve pratique du domaine des sciences et technologies des services se déroule en deux temps consécutifs :

- Une première partie écrite d'une heure pour laquelle vous devez composer sur une copie d'examen ;
- Une deuxième partie pratique de deux heures.

Le sujet devra être impérativement rendu à l'issue de l'épreuve.

La ville d'Angoulême va très prochainement accueillir son célèbre festival de la Bande Dessinée. Les auteurs vedettes de l'évènement ainsi que les membres du jury, invités par la municipalité, séjourneront au « Manoir de la Licorne ».

Cette bâtisse du 19 -ème siècle abrite un établissement cinq étoiles inauguré tout récemment qui allie élégance, charme et confort.

Les propriétaires des lieux, monsieur et madame DU PLESSIS, auront à cœur de satisfaire au mieux ces hôtes de marque afin d'affirmer l'image haut de gamme de leur établissement et pérenniser leur récente collaboration commerciale avec la ville.

Le couple veut proposer des prestations d'exception afin d'affirmer l'excellence de la qualité offerte à sa clientèle tout en valorisant le patrimoine gastronomique de la région.

Pour l'occasion, un cocktail création à base de cognac et une animation en salle sous forme de flambage seront proposés aux clients.

La brigade de réception sera, quant à elle, particulièrement attentive à l'accueil des VIP attendus dans le cadre du festival afin de leur offrir les meilleures conditions de séjour.

Monsieur et madame DU PLESSIS ambitionnent de faire du « Manoir de la Licorne » un véritable havre de paix et de bien-être où le client pourra se ressourcer en toute quiétude. La direction et ses équipes mettront tout en œuvre pour offrir des conditions de séjour optimales qui devraient combler les attentes de leurs hôtes.



Documents disponibles :

Document 1 – Fiche signalétique de l'établissement

Document 2 – Éléments d'information sur le dîner de gala

Document 3 – Tableau de prévisions des besoins **(à rendre avec la copie)**

Document 4 – Composition du chariot de digestifs **(à rendre avec la copie)**

Document 5 – Fiche technique du flambage des crevettes

Document 6 – Cocktails à base de Pineau des Charentes

PARTIE ECRITE – DURÉE : 1 HEURE

Vous disposez d'une heure pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. En fin d'heure, la copie sera ramassée et vous ne pourrez plus y avoir accès.

1. Les facteurs d'ambiance.

Le SPA à disposition de la clientèle sera l'un des atouts majeurs du manoir.

- 1.1 Quels éléments de confort et facteurs d'ambiance pourraient être mis en place pour valoriser cet espace et proposer aux clients une véritable expérience sensorielle ?
- 1.2 Justifier vos propositions.

2. La communication.

Une communication efficace devra permettre de commercialiser le SPA de manière optimale.

- 2.1 Quels outils de communication internes destinés à la clientèle pourriez-vous mettre en place afin de valoriser au mieux cette prestation ?
- 2.2 Quels outils de communication externes destinés à la clientèle pourriez-vous mettre en place afin de valoriser au mieux cette prestation ?

3. Les offres spécifiques.

Le festival de la BD sera l'occasion pour monsieur et madame du Plessis de mettre en place des prestations haut de gamme au sein de l'hôtel. Les auteurs vedettes ainsi que les membres du jury bénéficieront d'un traitement particulier : une mise en place VIP sera installée dans leurs chambres et le service de la couverture sera assuré chaque soir.

- 3.1 Rappeler les principes et les objectifs de ces deux prestations de service.
- 3.2 Proposer les éléments de la mise en place VIP destinée à ces clients.

4. Les prestations de services

La fin du festival sera marquée par un dîner de gala qui accueillera 48 convives parmi lesquels les lauréats, les membres du jury, des représentants de la presse régionale, des membres de la municipalité ainsi que des personnalités du monde de la culture invitées par le maire monsieur Bonnefont qui présidera ce repas. Afin de préparer au mieux cette prestation, vous êtes chargé(e) de :

- 4.1 Quels sont les objectifs de ces prévisions ?
- 4.2 Prévoir les besoins en linge, matériels et boissons (hors boissons chaudes et mignardises) pour assurer la mise en place et le service. (à rendre avec la copie) .

5. L'offre de services

A la fin du dîner, un chariot de digestifs sera proposé aux convives. A l'aide du document 3 (à rendre avec la copie) :

- 5.1 Suggérer 3 digestifs et 3 liqueurs ou crèmes qui composeraient ce chariot.
- 5.2 Indiquer l'origine et la composition de chaque produit cité.

Partie pratique – Durée : 2 heures

Vous disposez de trente minutes pour prendre connaissance du travail à réaliser dans les trois ateliers prévus par le sujet avec les matériels et éventuellement les produits mis à votre disposition.

Atelier 1 – L’animation en restaurant	Durée : 30 minutes
--	---------------------------

La direction souhaite offrir à sa clientèle un service haut de gamme en restaurant et tout particulièrement lors de leur séjour dans le cadre du festival de la BD.

Dans cette perspective, l’animation en salle sera mise en avant au travers de prestations telles que des flambages, des découpes devant le client, notamment lors du dîner de gala.

- 1.1 Indiquer dans quelle mesure ces prestations sont-elles créatrices de valeur.
- 1.2 Réaliser, à partir des produits et du matériel à votre disposition, le flambage des gambas pour deux personnes en commentant votre prestation. Justifier vos choix.
- 1.3 Dresser et server pour deux personnes les assiettes de salades aux gambas. Après les avoir dégustées, proposer un argumentaire de vente.

Atelier 2 – La valorisation d’un produit	Durée : 30 minutes
---	---------------------------

Monsieur et madame DU PLESSIS sont soucieux de valoriser leur terroir au travers des services et prestations offerts à la clientèle. Afin de célébrer le festival de la BD, Ils souhaitent mettre en avant un cocktail à base de Pineau des Charentes. Deux réalisations ont retenu leur attention. Ils hésitent sur le cocktail qui pourrait être proposé en apéritif lors du dîner de gala qui clôturera les festivités.

- 2.1 Réaliser les deux cocktails choisis par la direction.
- 2.2 Procéder à l’analyse sensorielle des deux cocktails réalisés.
- 2.3 Sélectionner celui que vous proposerez à votre clientèle et justifier votre choix.

Atelier 3 – L’accueil d’un client VIP en chambre	Durée : 30 minutes
---	---------------------------

La direction du « Manoir de la Licorne » est désireuse de proposer une offre hôtelière répondant au mieux aux attentes de la clientèle et notamment celle du segment VIP. La qualité de l’accueil en chambre de ces clients sera un des éléments qui permettra de se démarquer des concurrents et contribuera à asseoir la réputation de l’établissement.

- 3.1 Procéder au contrôle de la chambre qui doit accueillir monsieur CHIVARD, président du festival de la BD 2022 en commentant votre prestation.
- 3.2 Réaliser la mise en place VIP destinée à ce client à l’aide des produits et matériels mis à votre disposition.
- 3.3 Proposer au jury les services et les prestations complémentaires en hôtellerie qu’un établissement 5 étoiles pourrait proposer à ses clients afin d’améliorer leur séjour.

DOCUMENT 1 - Fiche signalétique de l'établissement

LE MANOIR DE LA LICORNE *****	
Adresse : 9 Promenade du Parc 16000 ANGOULÊME Téléphone : +33 05 45 90 30 30 Fax : +33 05 45 90 30 31 Mail : contact@manoirdelalicorne.com Site : www.manoirdelalicorne.com	
L'HÔTEL	
• Nombre de chambres : 44 ✓ 20 chambres « Deluxe » (28 à 38 m²) ✓ 15 chambres « Premium » (39 à 47 m²) ✓ 5 Junior Suites (49 à 62 m²) ✓ 3 Suites (68 à 87 m²) ✓ 1 Suite « Princesse » (97 m²) • Nombre d'étages : 2	• Tarifs 2021 / 2022 ✓ Chambres « Deluxe » à partir de 231 € ✓ Chambres « Premium » à partir de 275 € ✓ Junior Suites à partir de 368 € ✓ Suites à partir de 436 € ✓ Suite « Princesse » à partir de 589 €
LES SERVICES CLIENTS	
Chambres : • Climatisation réversible et individuelle • Non fumeur • Double vitrage • Sèche-cheveux • Coffre-fort • TV satellite (bouquet de 57 chaînes) • Plateau de courtoisie • 4 chambres communicantes • Literie grande largeur (qualité premium) • Machine à café Nespresso • Baignoire balnéo ou douche à l'italienne	Services annexes : • Parking extérieur gratuit • Service blanchisserie/pressing • 3 salles de réunion équipées • Piscine extérieure chauffée • Parc et jardin • SPA (hammam, sauna, jacuzzi, cabines de soins) • Massages / soins (payants, sur réservation) • Terrasse, solarium • Bar américain • Cellier dédié aux dégustations • Prêt de vélos (adultes, enfants, électriques)
LE RESTAURANT « L'Alambic » (1 macaron Michelin)	
Cuisine régionale gastronomique - Titre de Maitre Restaurateur • Ouvert tous les jours : 7 h à 10 h (service des petits-déjeuners), de 12 h à 14h (déjeuners) et de 19 h à 22 h (dîners) • Terrasse ouverte d'avril à octobre • Menus : de 75 € à 149 € hors boissons • Plats à la carte : de 27 € à 89 €	

DOCUMENT 2 – Éléments d'information sur le dîner de gala

Configuration de la carcasse	6 tables rondes de 8 couverts (plateaux de 1.50 m)
Type de mise en place	Banquet
Type de service	A l'assiette
Boissons	• Eau plate Evian (1l) • Eau gazeuse Badoit verte finement pétillante (1l) • Vin blanc (Savennières Roche aux Moines – Domaine aux moines 2018) 75cl • Vin rouge (Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine Frédéric Mabileau - Eclipse 2015) 75cl
Menu	• Amuse-bouche : mini feuilleté de « cagouilles » beurre persillé • Entrée : salade de crevettes impériales des marais flambées au cognac • Poisson : Brochet à la crème et ses asperges croquantes • Viande : Filet mignon de veau de Chalais truffé accompagné de pommes de terre grenaille de l'île de Ré rissolées • Fromage : assiette de fromages de notre région et son mesclun • Dessert : Sorbet au pineau des Charentes épicé accompagné de sa galette Charentaise • Boissons chaudes (cafés, thés, infusions) et mignardises

DOCUMENT 3 – Tableau de prévisions des besoins pour le dîner de gala

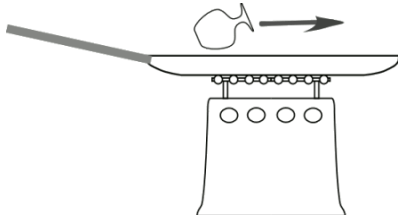
Fiche de prévision du matériel	Assiettes					Couverts									Verres			Autre matériel		
						Grands			Poissons		Entremets				Eau	Vin rouge	Vin blanc	Coupe dessert	Ménage	Moutardier
	Présentation	Grande	Creuse	Entremets	Pain	Cuillère	Couteau	Fourchette	Couteau	Fourchette	Cuillère	Couteau	Fourchette							
Amuse-bouche																				
Salade de crevettes																				
Brochet à la crème																				
Filet mignon de veau																				
Fromage																				
Sorbet au pineau des Charentes																				
Service																				
TOTAL																				

Prévision de Boissons		
Désignations	Quantité	Conditionnement
Evian (1l)		
Badoit verte (1l)		
Savennières		
Saint Nicolas de Bourgueil		

DOCUMENT 4 – Composition du chariot de digestifs (à rendre avec la copie)

PROPOSITIONS	ORIGINE	COMPOSITION
Digestif 1 :		
Digestif 2 :		
Digestif 3 :		
Liqueur ou Crème 1 :		
Liqueur ou Crème 2 :		
Liqueur ou Crème 3 :		

DOCUMENT 5 – Fiche technique du flambage des crevettes

Étapes de réalisation	Méthodologie	Objectifs
Mise en place du guéridon 	Disposer le matériel et les denrées sur le guéridon.	Optimiser l'organisation de l'espace afin de travailler dans de bonnes conditions
	Prévoir, en fonction de vos choix, le matériel sur la table du client.	
	Préparer la vinaigrette avec les ingrédients choisis par le client Assaisonner dans un saladier les produits sélectionnés Dresser sur l'assiette du client	
Réalisation du flambage 	Après avoir fait chauffer le corps gras ajouter les gambas Réaliser un point de chauffe du côté opposé au manche de la poêle. Incliner la poêle puis ajouter l'alcool sélectionné du côté du manche de la poêle Présenter le mélange à la flamme, assaisonner.	Parfumer les gambas. Terminer la cuisson.
Dresser la préparation dans un contenant de votre choix. 	Positionner les gambas sur la composition choisie par le client	Servir au client une préparation présentée harmonieusement.

Le Negroni Charentais

Ingrédients

- 4 cl de Pineau des Charentes blanc ou rouge
- 2 cl d'Apérol ou de Campari
- 4 cl de gin
- Un zeste d'orange

Préparation

- Au verre à mélange rempli à moitié de glaçons
- Verser les ingrédients, mélanger.
- Transvaser dans le verre de service, ajouter des glaçons et le zeste d'orange.

Pineau Colada

Ingrédients

- 4 cl de Pineau des Charentes blanc
- 3 cl de jus d'ananas
- 2 cl de lait de coco
- 1 cl de jus de citron vert
- 1 trait de sirop de fraise
- 1 zeste de citron vert (décoration)

Préparation

- Préparation au shaker

Source : [https:// pineau.be](https://pineau.be)