



**MINISTÈRES
ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS
ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
RECHERCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Concours général des lycées- Spécialité STHR

Rapport du jury Session 2025

Rapport de jury – Session 2025

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 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 hôtelier du Touquet (académie de Lille).

1. L'épreuve d'admissibilité de la session 2025

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.

Cette année 86 candidats ont composé, le jury a sélectionné 9 copies.

1.1. Le sujet d'admissibilité

Le sujet de la session 2025 (voir annexe 1) se présente sous la forme d'un thème à traiter complété par 5 extraits de documents proposant des pistes de réflexion et d'analyse de la résilience organisationnelle dans le secteur de l'hôtellerie restauration. L'énoncé du sujet est accompagné d'un paragraphe explicitant le thème retenu :

L'hôtellerie-restauration face aux crises et aux fluctuations de la demande : comment assurer une résilience organisationnelle ?

Les activités d'hôtellerie et de restauration sont soumises à de multiples facteurs imprévisibles comme les événements climatiques, les crises sanitaires, les fluctuations économiques et l'impact des événements internationaux.

Dans ce contexte, comment les entreprises de ce secteur peuvent-elles faire évoluer leurs pratiques pour s'adapter et assurer leur pérennité ?

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

Le dossier documentaire propose volontairement un nombre réduit d'extraits de documents :

- Un document qui explicite le concept de résilience organisationnelle.
- Un document qui fournit des données conjoncturelles sur les fluctuations de la demande dans le secteur de l'hôtellerie restauration.
- Un document qui donne un exemple d'adaptabilité en hôtellerie de plein air.
- Un document qui présente des stratégies de résilience en hôtellerie-restauration liées à la crise sanitaire de 2019.
- Un document qui traite de l'intégration de l'Intelligence Artificielle dans l'hôtellerie-restauration.

Ces documents sont proposés pour apporter de la matière 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 professionnelles.

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 abordé une problématique plus large que la question posée dans le sujet, démontrant ainsi une qualité de réflexion sur l'adaptabilité des entreprises dans le temps et sur différentes dimensions (processus, personnel, produit).

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

- La présence d'un raisonnement fluide, limpide et abouti ;
- La capacité à distinguer des stratégies d'adaptation conjoncturelles et structurelles, selon le caractère prévisible ou non des événements ;
- La précision et l'actualité des exemples donnés permettant ainsi d'illustrer les propos développés ;
- La capacité à exploiter le dossier documentaire pour construire un raisonnement et illustrer les propos ;
- La pertinence des accroches et des ouvertures avec le sujet ;
- 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 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. Les copies montrent une bonne capacité de structuration.

1.3. Conseils pour les futurs candidats

- Rédiger un devoir en respectant la langue et le style adapté à ce type d'exercice ;
- Structurer ses propos avec une introduction, un développement et une conclusion ;
- Ne pas se contenter de lister des idées ni de faire simplement une synthèse des idées et informations proposées par les documents ;
- Respecter le plan annoncé dans l'introduction et proposer un plan équilibré, construit en deux ou trois parties ;
- Choisir un plan original et personnel. 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 stéréotypé ;
- Intégrer des apports personnels provenant d'expériences professionnelles ou d'une veille informationnelle ;
- 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 ;
- Éviter les banalités et clichés, 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 préparant un baccalauréat technologique de la 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.

2. L'épreuve d'admission de la session 2025

L'épreuve d'admission se déroule au mois de mai de l'année du concours. Depuis la session 2023, l'établissement d'accueil est le lycée hôtelier du Touquet.

A la session 2025, 9 candidats ont été invités à passer l'épreuve d'admission.

Celle-ci 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 de 3 heures également 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 dans la mesure où il s'agit de classer les participants du concours.

2.1 – L'épreuve de STC

a. Description de l'épreuve :

On se reportera avec profit à l'annexe 2 pour prendre connaissance du sujet.

Le sujet est distribué en début d'épreuve et comprend plusieurs documents.

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 permet aux candidats qui maîtrisent les contenus du programme de première et terminale en STC de valoriser leurs connaissances.

Le travail demandé peut être scindé en 2 :

- Dans un premier, le candidat doit répondre à des questions de connaissances ;
- Dans un deuxième temps, le candidat mène une réflexion à partir de plusieurs fiches descriptives de réalisation qu'il faudra mettre en œuvre lors de la partie pratique.
- Le thème général du sujet : « Valoriser les coquillages et fruits de mer » propose la réalisation d'une assiette respectant des techniques imposées.

Pendant cette partie écrite, le candidat dispose d'un article à lire et du panier des denrées disponibles. Il peut s'en inspirer afin de concevoir la prestation demandée et mettre en œuvre la recette choisie.

Cette partie écrite permet aux candidats de présenter leurs connaissances technologiques en lien avec l'ESAE.

Question 1 : Compléter la fiche descriptive de votre future réalisation.

Question 2 : Expliquer en quoi l'utilisation d'un feuilletage PAI peut-elle être créatrice de valeur.

Question 3 : Identifier les différentes modifications physico-chimiques mise en œuvre lors de la préparation et cuissons des végétaux.

b. Constat du jury :

- Le vocabulaire utilisé dans le descriptif technique n'est pas toujours adapté
- Les candidats font preuve d'imagination et de créativité dans leur proposition de fiche technique.

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.

a. 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.)

b. Constat du jury :

La maîtrise des techniques imposées : certains candidats ne savent pas les mettre en œuvre :

- Détailler et cuire un feuilletage PAI ;
- Respecter les horaires d'envoi de l'épreuve, trop de candidats manquent de temps pour réaliser un dressage valorisant leur travail.

Il est impératif de maîtriser les différents aspects scientifiques mis en œuvre durant la production culinaire afin de pouvoir les évoquer et les commenter lors des phases d'analyses visuelle et gustative.

2.2 – L'épreuve de STS

a. Description de l'épreuve :

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.

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 nécessite que les candidats doivent maîtriser les contenus du programme de terminale en STS.

Le travail comprend 4 dossiers chacun sur un thème précis :

- Création de valeur ;
- Connaissance des boissons chaudes ;
- La communication externe ;
- Les métiers en hôtellerie-restauration.

Cette partie écrite nécessite des candidats qu'ils mettent en œuvre leurs connaissances technologiques.

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 suivants :

- Atelier 1 – La valorisation d'une offre « Tea time »
- Atelier 2 – Création d'une offre « Latte macchiato »
- Atelier 3 – Personnalisation du service en chambre.

b. Qualités attendues des candidats

- Tenue professionnelle : La très grande majorité des candidats s'est présentée en tenue professionnelle complète, conforme aux attendus d'un concours de ce niveau. Le jury rappelle toutefois l'importance de préserver l'anonymat en évitant tout signe distinctif (nom de l'établissement, accessoires siglés, prénom du candidat)
- Prise en compte du contexte et du thème : les candidats ont, dans l'ensemble, su analyser le sujet et intégrer le contexte particulier de l'établissement « L'Alpaga ». La qualité des réponses a été d'autant plus appréciée que les propositions restaient cohérentes avec un environnement haut de gamme (hôtel 5 étoiles, clientèle de loisirs en quête de raffinement). L'utilisation pertinente des documents fournis (fiches techniques, fiche signalétique) a permis aux meilleurs candidats de justifier et d'enrichir leurs choix
- Certains candidats se sont distingués par une aisance relationnelle et une capacité à développer spontanément leurs propositions, qu'il s'agisse de l'argumentation commerciale en salle (Tea time, flambage), de la mise en valeur des boissons chaudes ou encore de la scénarisation du service en chambre. D'autres se sont montrés plus en retrait, limitant leurs échanges aux sollicitations du jury. Les candidats les plus performants ont su instaurer un dialogue fluide, valoriser leur prestation et conduire l'entretien, permettant au jury d'évaluer pleinement leurs compétences et leur sens du service.

=====

Annexe 1 – Sujet d’admissibilité CGL STHR session 2025

L’hôtellerie-restauration face aux crises et aux fluctuations de la demande : comment assurer une résilience organisationnelle ?

Les activités d’hôtellerie et de restauration sont soumises à de multiples facteurs imprévisibles comme les événements climatiques, les crises sanitaires, les fluctuations économiques et l’impact des événements internationaux.

Dans ce contexte, comment les entreprises de ce secteur peuvent-elles faire évoluer leurs pratiques pour s’adapter et assurer leur pérennité ?

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 – La résilience organisationnelle

Document 2 – Un été décevant pour la restauration

Document 3 – Résilience et adaptabilité : l’hôtellerie de plein air face à ses défis

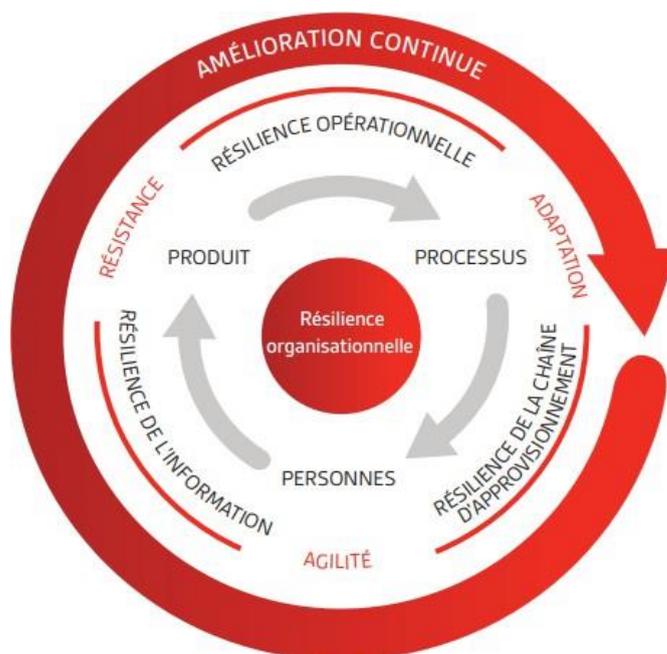
Document 4 – Tableau comparatif des stratégies de résilience dans l’hôtellerie-restauration avant, pendant et après la crise COVID 19

Document 5 – L’Intelligence Artificielle pour l’hôtellerie

Document 1 – La résilience organisationnelle

Par **résilience organisationnelle**, on entend la capacité d'une organisation, en l'occurrence une entreprise du secteur de l'hôtellerie-restauration, à, non seulement résister aux crises et perturbations (économiques, climatiques, sanitaires, etc.) mais aussi à s'adapter durablement à ces changements, tout en maintenant un équilibre économique. Ce concept va au-delà de la simple survie à court terme, en intégrant une vision à long terme où l'entreprise développe des pratiques et stratégies qui la rendent plus adaptable face à des aléas futurs.

Source : Livre blanc – La résilience organisationnelle, BSI. Group



Document 2 – Un été décevant pour la restauration

Mauvaise météo, contexte politique et changements de comportements liés aux JO ont pesé sur l'activité. Les professionnels espèrent une meilleure fin de saison et un effet à plus long terme des Jeux.

A quoi va ressembler la fin de l'été ?

C'est la question que se posent, parfois avec inquiétude, tous les professionnels de la restauration. Car les beaux jours n'ont pas été, jusqu'à présent, à la hauteur des attentes. « Juin et juillet ont été décevants pour la restauration commerciale. Si le ralentissement de l'inflation, la belle performance de la France, arrivée en demie finale, à l'Euro de football et le relais de la flamme olympique dans l'Hexagone avaient pu laisser espérer un beau dynamisme, il n'en est rien », observe Maria Bertoch, experte foodservice chez Circana.

Cumul de facteurs

Durant ces deux mois, la fréquentation ainsi que les dépenses hors cantines et distribution automatique ont reculé de 1 %, selon le panel consommateur CREST de Circana, qui couvre les touristes français mais non les étrangers. Alors qu'en 2023, à cette même

période, le chiffre d'affaires progressait de 11 %. La restauration à table est plus pénalisée que les fast-foods.

Les facteurs défavorables se sont en effet accumulés. La météo bien maussade une partie de l'été n'a pas incité à sortir alors que le soleil de l'an dernier avait été porteur. « Les dépenses liées aux vacances d'été mais aussi aux billets des JO ont rendu le budget disponible pour les sorties plus réduit », ajoute Maria Bertoch.

La dissolution et les élections ont également pesé sur les départs et les comportements au quotidien. « Elles ont pétrifié les Français dans leur consommation. Les flux ont été réduits tandis que les états d'esprit ont aussi été touchés », remarque François Blouin, président fondateur de Food Service Vision. Il souligne, en outre, les effets liés à l'anticipation des JO avec le ralentissement des événements corporate dès juin. « Ce qui est frappant, c'est l'ampleur des disparités. Certains acteurs ont fait la saison de leur vie. D'autres, la pire », poursuit-il. (...)

Source : Les Échos, Publié le 30 août 2024, Par Clotilde BRIARD

Document 3 - Résilience et adaptabilité : l'hôtellerie de plein air face à ses défis

[...] Suite à plusieurs années de sécheresse, l'hôtellerie de plein air, impactée, doit accepter pour certains établissements un accès restreint à la ressource qu'est l'eau. [...] Le dialogue avec les pouvoirs publics est en ce sens de la plus haute importance. Si l'on prend la question des piscines qui a fait parler d'elle en 2023 dans le département des Pyrénées-Orientales, le remplissage des bassins avait été au départ interdit dans le département suite à l'extrême sécheresse, puis finalement autorisée pour les campings.

52 % des campings, représentant les quatre cinquièmes de la fréquentation nationale, sont équipés d'une piscine. « Fermer les espaces aquatiques provoque un effondrement de la fréquentation touristique des campings ainsi que de l'activité touristique environnante », assure Nicolas Dayot, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie de plein air. Pour autant, les professionnels du secteur cherchent à limiter le gaspillage et économiser l'eau [...]

Source : ESPACE – Septembre - Octobre 2024

Document 4 – Tableau comparatif des stratégies de résilience dans l'hôtellerie restauration avant, pendant et après la crise COVID 19

| Stratégies | Avant la crise (2019) | Pendant la crise (2020) | Après la crise (2021-2022) |
|--|---|---|---|
| Diversification des services | Peu présente | Service de livraison, room-service étendu | Continuation des services à distance |
| Gestion des ressources humaines | Politiques de recrutement standard | Chômage partiel, réduction du personnel | Formation continue, développement des compétences |
| Digitalisation | Réservation classique (téléphone, site) | Réservations en ligne, check-in sans contact | Transformation numérique : outils de gestion, CRM |
| Offre alimentaire | Offre de restauration standard | Take-away, adaptation des menus | Fusion d'offres physiques et en ligne |
| Marketing | Publicité traditionnelle | Marketing de crise, communication rassurante | Focus sur la durabilité, écoresponsabilité |
| Partenariats | Partenariats locaux faibles | Partenariats renforcés (livraison, fournisseurs locaux) | Coopération accrue avec les écosystèmes locaux |

Source : Organisation Mondiale du Tourisme (OMT), Impact of COVID 19 on global tourism and recovery

Document 5 – L'Intelligence Artificielle pour l'hôtellerie

L'Intelligence Artificielle (IA) a transformé en profondeur de nombreuses industries à travers le monde. À l'ère où la satisfaction client est primordiale, l'IA ne se contente pas d'être une simple avancée technologique, elle s'impose comme un levier stratégique incontournable pour les entreprises qui souhaitent non seulement survivre, mais prospérer dans un environnement en constante évolution. L'industrie hôtelière n'échappe pas à cette dynamique. Face à des exigences croissantes en matière de personnalisation des services et d'efficacité opérationnelle, les acteurs du secteur se tournent de plus en plus vers l'IA pour transformer leurs process, enrichir l'expérience client, et optimiser la gestion de leurs établissements. L'adoption de l'IA dans l'hôtellerie n'est plus une simple option, mais une nécessité pour rester à la pointe de l'innovation et répondre aux attentes des clients de demain.

Source : Rapport HiJiffy, solution d'IA pour les hôtels

Valoriser les coquillages et fruits de mer

Située au Tréport, sur la côte normande, « La Goélette » est une entreprise de traiteur reconnue pour la qualité de ses prestations extérieures. Lors de réceptions, elle propose une offre culinaire diversifiée composée de plats chauds et froids, élaborés dans le respect des normes d’hygiène et de qualité.

Soucieux de valoriser les produits emblématiques de sa région, le chef de cuisine souhaite repenser une partie de la carte afin de mettre en lumière les richesses maritimes locales. Il ambitionne notamment de promouvoir les coquillages et les fruits de mer.

Dans ce contexte, vous êtes chargé par le chef, de concevoir une nouvelle entrée à l’assiette mettant en valeur ces produits de la mer. Cette proposition devra s’inscrire dans les exigences de l’activité traiteur et répondre aux contraintes spécifiques d’une production en différé.



Documents disponibles :

Annexe 1 - « Les couleurs de la cuisine » Par Raphaël HAUMONT

Annexe 2 - Panier de denrées par candidat

Annexe 3 - Fiche descriptive de la préparation

ÉPREUVE DE STC – 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 la proposition d'une entrée chaude pour la prochaine carte traiteur. 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 :

- **Détailler et cuire un feuilletage PAI ;**
- **Valoriser une cuisson à la marinière ;**
- **Cuisiner les végétaux en différentes textures.**

Travail à faire à l'écrit

1. Compléter la fiche descriptive de votre future réalisation, à joindre à votre copie.
2. Expliquer en quoi l'utilisation d'un feuilletage PAI peut-elle être créatrice de valeur.
3. Identifier les différentes modifications physico-chimiques mise en œuvre lors de la préparation et cuissons des végétaux.

ÉPREUVE DE STC – 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 propre proposition d'entrée chaude pour 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. Préciser les choix que vous avez réalisés lors des phases de conception et de réalisation du plat afin de tenir compte du mode de distribution en liaison froide lors des prestations extérieures ;
 - b. Expliquer et justifier votre choix de dressage.

Document 1 – « Les couleurs de la cuisine » Par Raphaël HAUMONT

« La cuisine est d'abord un plaisir des yeux qui annonce celui des papilles. Blanc en neige, cordon bleu, boudin noir, crevette grise... La cuisine est aussi une science de la couleur, mais : Y a-t-il un lien entre couleur et saveur ? Que se passe-t-il lors d'une caramélisation, d'une fermentation, d'un rissolage... ?

Comment fixer la couleur verte des légumes ?

Soupe de poireaux, haricots verts à la vapeur, salade, pomme granny coupe faim, spiruline... le vert est lié à la chlorophylle ! Le monde végétal regorge d'une très grande variété de chlorophylles, molécules complexes, qui varient du vert clair des herbes aromatiques, au vert intense des poivrons et concombres, mais aussi au vert-marron des algues. Ce n'est pas un hasard si autant d'espèces végétales sont vertes à la surface de la terre. Leur chlorophylle absorbe la couleur complémentaire, l'orangé-rouge... qui est exactement le rayonnement émis par le soleil ! Verts, ces organismes vivants absorbent donc un maximum d'énergie solaire et photosynthétisent efficacement. Asperge et poireaux sont ainsi verts à la surface, au plus proche du soleil, alors qu'au contraire, proche de la terre, le corps de ces légumes est blanc.

Les astuces en cuisine pour « fixer la couleur » des légumes verts sont nombreuses. Celle qui consiste à dire qu'il faut cuire les légumes dans une grande quantité d'eau très salée et les plonger rapidement dans de l'eau avec des glaçons n'est pas la meilleure. Ce procédé ne fixe rien du tout, mais stoppe simplement la cuisson. L'eau très salée est un non-sens car elle dégrade le goût du produit, et augmente la température d'ébullition. Or 80 °C suffisent largement pour attendrir les fibres. Utiliser un peu de bicarbonate dans l'eau de cuisson (une cuillère à café dans 3-4 L d'eau) est recommandé. Le bicarbonate « attaque » les fibres, ce qui accélère la cuisson. De plus, ce milieu légèrement basique stabilise la molécule de chlorophylle, ce qui permet d'obtenir de jolis légumes bien verts. À l'opposé, une eau acide (jus de citron, vinaigre) rend les chlorophylles marron. Le magnésium est remplacé par l'ion hydrogène de l'acide : comme la taille de la molécule change un peu, la molécule n'absorbe plus les mêmes longueurs d'onde. En cuisant des légumes verts dans de l'eau salée, de l'eau avec un jus de citron ou de l'eau avec un peu de bicarbonate, vous pourrez observer les changements de couleur et de texture !

Source : <http://www.sciencesociete.universite-paris-saclay.fr/decouvrir/les-couleurs-de-la-cuisine/>

Document 2 – Panier de denrées par candidat

| DÉSIGNATION | UNITÉ | QUANTITÉ |
|---------------------------------------|--------------|-----------------|
| <u>POISSONERIE</u> | | |
| Coques | kg | 0,400 |
| Crevettes bouquet cuites | kg | 0,200 |
| Haddock fumé | kg | 0,100 |
| Moules | kg | 0,300 |
| <u>CRÉMERIE</u> | | |
| Beurre doux | kg | 0,250 |
| Crème épaisse | kg | 0,125 |
| Crème liquide 35 % | L | 0,25 |
| Lait entier | L | 0,25 |
| Œuf | Pce | 2 |
| <u>LÉGUMES — FRUITS</u> | | |
| Asperge verte | botte | 0,5 |
| Carotte fane | botte | 0,5 |
| Cerfeuil | botte | 0,25 |
| Champignon de Paris | kg | 0,125 |
| Citron | Pce | 0,5 |
| Échalote | kg | 0,050 |
| Endive | kg | 0,150 |
| Oignon nouveau | botte | 0,25 |
| Persil plat | botte | 0,25 |
| Petits pois frais écosés | kg | 0,050 |
| Poireau | kg | 0,200 |
| Radis botte | botte | 0,25 |
| <u>ÉCONOMAT</u> | | |
| Anis étoilé | Pce | 1 |
| Bicarbonate | kg | 0,010 |
| Curry | kg | PM |
| Farine T 55 | kg | 0,100 |
| Fumet de poisson PAI | L | 0,25 |
| Maïzena | kg | 0,050 |
| Sucre semoule | kg | 0,050 |
| Vinaigre de cidre | L | 0,100 |
| <u>CAVE</u> | | |
| Cidre | L | 0,20 |
| Vin blanc sec | L | 0,10 |
| <u>SURGELÉ</u> | | |
| Feuilletage plaque pur beurre PAI | Pce | 0,5 |
| Noix de pétoncle surgelés | kg | 0,100 |
| <u>MATÉRIELS</u> | | |
| Assiette à entremets | Pce | 4 |
| Assiette creuse | Pce | 4 |
| Chinois étamine | Pce | 1 |
| Boite d'emporte-pièce rond | Pce | 1 |
| Boite d'emporte-pièce rond et cannelé | Pce | 1 |
| Saucière ou verseuse | Pce | 1 |

Sel fin, gros sel, poivre, papier sulfurisé seront mis à disposition des candidats.

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

Intitulé du dessert individuel :

Descriptif professionnel

Pâte de base :

Dérivé de crème pâtissière :

Garniture du dessert :

Décor :

Sauce d'accompagnement :

Annexe 3 – Sujet d'admission CGL STHR – STS - Session 2025

Dans la grande tradition des chalets vosgiens, L'Alpaga 5***** offre une atmosphère douce et chaleureuse à ses clients en quête de plénitude hors du temps. Doté de dix chambres spacieuses avec vue sur la vallée de La Bresse, l'établissement garantit un véritable dépaysement.

Les propriétaires, animés par le sens de l'hospitalité, cultivent une ambiance

cosy et soignée, au cœur de la nature. Le chalet dispose d'un espace bien-être avec spa et bain finlandais extérieur, proposant des soins sur mesure : soins du visage, modelages ou réflexologie plantaire.

Dans un cadre intimiste, les clients peuvent dîner au restaurant, où Paul, le chef de cuisine, sublime les produits locaux et de saison dans une cuisine raffinée. L'espace lounge, raffiné et chaleureux près de la cheminée, invite à la détente autour d'un apéritif en fin de journée. Souhaitant valoriser cet espace en journée, monsieur Lepin envisage d'y proposer une offre de « tea time¹ ». La clientèle, essentiellement tournée vers le loisir, apprécie le raffinement des lieux et la disponibilité constante de l'équipe.



Documents disponibles :

Document 1 – Fiche signalétique de l'établissement

Document 2 – Fiche technique « Crêpes flambées »

Document 3 – Fiche technique « Latte macchiato »

¹ Tea Time : Le Tea Time, aussi appelé « Afternoon Tea » ou encore le « Five o'clock Tea », est une tradition venue tout droit d'Angleterre qui consiste à se retrouver en famille ou entre amis autour de quelques gourmandises à déguster

PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

1. Création de valeur

Les propriétaires veulent améliorer l'expérience client au sein de leur restaurant en s'appuyant sur les animations en salle.

- 1.1 Présenter les intérêts de cette nouvelle démarche.
- 1.2 Proposer à monsieur Lepin des idées concrètes d'animations permettant d'améliorer l'expérience client au restaurant.

2. Connaissance des boissons chaudes

Dans une offre haut de gamme, répondre aux attentes d'une clientèle exigeante passe par des services originaux et soignés. Le développement d'un Tea-time invite à repenser la sélection et la valorisation des boissons chaudes.

- 2.1 Proposer et justifier une liste de boissons chaudes à inclure dans l'offre Tea-time.
- 2.2 Identifier la principale différence entre le thé et les infusions.
- 2.3 Présenter des éléments de valorisation de l'offre café auprès de la clientèle.

3. La communication externe

La mise en place de nouvelles prestations au sein de l'espace lounge nécessite une communication adaptée.

- 3.1 Présenter les différents outils de communication à votre disposition dans ce contexte.
- 3.2 Concevoir et réaliser la maquette d'un support de communication disposé en chambre.

4. Les métiers en hôtellerie-restauration

La mise en place d'une nouvelle offre de service invite la direction à recruter un réceptionniste polyvalent en mesure de prendre en charge la prestation « Tea Time » dans l'espace lounge.

- 4.1 Rédiger une proposition d'annonce pour cette offre d'emploi.
- 4.2 Identifier et justifier les qualités essentielles de ce nouveau collaborateur.

ÉPREUVE DE STS – 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 – Valorisation d'une offre « Tea time » | Durée : 30 minutes |
|--|--------------------|

L'espace lounge est très apprécié de la clientèle et constitue un lieu idéal pour développer une offre Tea-time. Dans ce cadre, le propriétaire souhaite, vous confie la réalisation et la commercialisation de l'animation du jour : les pancakes flambés.

- 1.1 Indiquer l'intérêt de proposer cette offre personnalisée.
- 1.2 Réaliser et commercialiser cette offre pour un client, à partir des produits et matériels mis à votre disposition.
- 1.3 Analyser votre prestation et justifier vos choix.

| | |
|---|--------------------|
| Atelier 2 – Création d'une offre « Latte macchiato » | Durée : 30 minutes |
|---|--------------------|

Paul, le propriétaire est passionné par l'art du barista. Il souhaite enrichir son offre de boissons chaudes afin de compléter l'expérience Tea-time.

- 2.1 Montrer en quoi l'art du barista peut être créateur de valeur.
- 2.2 Créer une expérience barista autour d'un latte macchiato de votre choix, à partir des produits et matériels mis à votre disposition.
- 2.3 Caractériser les qualités organoleptiques de votre préparation.

| | |
|---|--------------------|
| Atelier 3 – Personnalisation du service en chambre | Durée : 30 minutes |
|---|--------------------|

Monsieur MOURIER a réservé un séjour de plusieurs nuits afin de faire sa demande en mariage. Il a pris contact avec la réception afin de scénariser une surprise inoubliable pour sa future épouse. À leur retour du dîner, vous avez convenu qu'un service de couverture personnalisé, dans l'esprit d'un véritable « Effet Wahoo » sera réalisé afin de mettre en valeur la bague de fiançailles.

- 3.1 Identifier les facteurs d'ambiance pouvant être mobilisés lors de cette prestation.
- 3.2 Procéder au service de la couverture, à partir des éléments mis à votre disposition.
- 3.3 Suggérer d'autres éléments qui pourraient compléter cette prestation.

DOCUMENT 1 - FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

| L'Alpaga **** | |
|---|--|
| <p>Adresse : 5 rue le vieux pré 88250 La Bresse</p> <p>Téléphone : +33 03 55 35 34 99</p> <p>Mail : contact@lalpagaandspa.com Site : www.lalpagaandspa.com</p> |  |
| Les chambres | |
| <p>✓ 8 chambres doubles équipées d'un lit Queen Size. Chaque chambre possède une décoration soignée faite de bois et de pierre et balcon.</p> <p>✓ 2 juniors suites équipées de lit King Size, salle de bain avec douche et baignoire balnéo, espace salon et terrasse avec vue sur la vallée.</p> <p>Tarifs :</p> <p>✓ Chambres à partir de 205 € ✓ Petit déjeuner buffet à 22 euros</p> | <ul style="list-style-type: none">• Equipement en chambre- Climatisation- TV à écran plat avec connexion Netflix- Minibar- Plateau courtoisie Nespresso- Balcon ou terrasse- Coffre-fort- Accès Wifi- Peignoirs- Sèche-cheveux- Miroir de courtoisie |
| Les services clients | |
| <ul style="list-style-type: none">• Parking extérieur gratuit• Espace SPA (une piscine sensorielle chauffée à 34°C, un jacuzzi, sauna, hammam, douche sensorielle, douche finlandaise, fontaine à glace, une piscine et un bain finlandais à l'extérieur)• Soins corps personnalisés• Restaurant avec terrasse• Espace lounge bar• Prêt de vélos électriques | |

DOCUMENT 2 – Fiche techniques « Crêpes flambées »

| FICHE TECHNIQUE : CRÊPES FLAMBÉES | |
|--|---|
| MATÉRIELS pour 1 part <ul style="list-style-type: none">• 1 réchaud• 1 bi-métal• 1 pince• 1 assiette à pain (pince)• 1 saupoudreuse• 1 assiette à entremets (dressage) | ÉTAPES <ol style="list-style-type: none">1. Organiser le guéridon2. Réaliser la sauce : Allumer le réchaud, saupoudrer de sucre le fond de la poêle et mettre un peu de jus de citron, laisser colorer jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Baisser la flamme, et ajouter alors le beurre, détendre à l'aide du jus d'orange. Laisser réduire quelques instants et ajouter le Grand Marnier.3. Imbiber les crêpes4. Flamber au Cognac5. Dresser les assiettes |
| INGRÉDIENTS pour 1 Personne <ul style="list-style-type: none">• 20grs de beurre• 15 cl de jus d'orange• 2 cl de grand Marnier• ½ citron• 2 cl de Cognac• 3 crêpes/personne | |

DOCUMENT 3 – Fiche technique « Latte Macchiato »

FICHE TECHNIQUE BARISTA LATTE MACCHIATO

MATÉRIELS pour 1 Latte

- 1 plateau de service
- 1 verre tumbler épais de 20 cl
- 1 assiette à pain de service
- 1 cuillère à café à manche long
- 1 serviette papier
- 1 sucrier ou support à sucre
- 1 broc à lait 35 cl
- 1 broc 20 cl
- Machine Espresso traditionnelle
- Moulin à café

INGRÉDIENTS pour 1 Latte

- 7-9 g de café
- 10 cl environ de lait entier très froid
- 2cl de sirop au choix



ÉTAPES

1. Préparer le plateau de service avec le matériel vérifié et propre.
2. Verser le lait, à hauteur du bec verseur, dans le broc de 60 cl et le maintenir au froid.
3. Positionner la buse dans le quart droit vers soi de la surface du lait.
4. Enclencher le débit de vapeur et descendre. régulièrement le broc en fonction de la montée de la mousse de lait.
5. Maintenir un contact « main-broc », et quand la chaleur n'est plus supportable (environ 65 à 70°), stopper la vapeur.
6. Nettoyer, purger et essuyer le bec vapeur après avoir vaporisé le lait.
7. Faire tourner le lait et sa mousse dans le broc, afin que la mousse soit relativement compacte, avec une apparence lisse, satinée et brillante.
8. Verser 2cl du sirop de votre choix dans le verre.
9. Verser le lait et la mousse de lait dans le verre.
10. Réaliser l'expresso dans un petit pot à lait.
11. Verser très délicatement, avec un écoulement régulier, le café sur la mousse de lait afin que celui-ci s'insère parfaitement entre le lait et la mousse de lait.
12. Servir les latte macchiato sur une assiette de service avec une serviette papier de présentation et une cuillère à café.