

EPREUVE 6

SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES

Durée 3 heures

Coef : 4

LES COPIES DE CHACUNE DES PARTIES NE DOIVENT PAS ETRE RELEVÉES AVANT LA FIN DES 3 HEURES.

La partie "Sciences Appliquées" est prévue pour être traitée en 2 heures (coefficient 3).

La partie "Technologies" est prévue pour être traitée en 1 heure (coefficient 1).

La partie "Sciences Appliquées" et la partie "Technologies" seront traitées sur des copies séparées.

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE		
COEF : 4	SESSION 1996	DURÉE 3 HEURES
H Ô T E L L E R I E		Epreuve SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES
Normal Métropole	CE SUJET COMPORTE 10 PAGES	Page : 1/10

**BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE HOTELIER
TECHNOLOGIE HEBERGEMENT
SESSION 1996**

SUJET N ° 6TMN

Vous travaillez à l'hôtel des Prés Fleuris.

QUESTION 1

Après avoir défini ce qu'est un "NO SHOW", citez et expliquez les moyens dont dispose l'hôtelier pour limiter les NO SHOWS.

QUESTION 2

Complétez la feuille de statistiques (annexe), de l'hôtel des Prés Fleuris. Justifiez vos calculs.

QUESTION 3

Citez les deux principaux types de planning prévisionnel de réservations.
Précisez pour chaque type de planning, les établissements pour lesquels ils sont le mieux adaptés.

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE		
COEF : 4	SESSION 1996	DURÉE 3 HEURES
H Ô T E L L E R I E		Epreuve SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES
Normal Métropole	CE SUJET COMPORTE 10 PAGES	Page : 6/10

6TMN

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELIER
TECHNOLOGIE HEBERGEMENT**

ANNEXE

HOTEL DES PRES FLEURIS			3 ÉTOILES
100 CHAMBRES DOUBLES			DATE: 23 MAI 96
STATISTIQUES:			
		JOUR	CUMUL MOIS
C.A. TTC CHAMBRES		26450	589625
C.A. TTC CAFETERIE		6842	114082
C.A. TTC RESTAURATION			
NOURRITURE		14502	245845
BOISSON		4569	204800
C.A. TTC BAR		2502	
C.A. TTC TÉLÉPHONE		1453	26840
C.A. TTC VENTES ANNEXES		2501	47852
TOTAL TTC			1286886
NOMBRE CHAMBRES LOUEES		79	
TAUX D'OCCUPATION			82
NOMBRE DE CLIENTS LOGES		145	
INDICE DE FREQUENTATION			1,81
PRIX MOYEN CHAMBRE TTC			

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE		
COEF : 4	SESSION 1996	DURÉE 3 HEURES
HÔTELLERIE		Epreuve SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES
Normal Métropole	CE SUJET COMPORTE 10 PAGES	Page : 7/10

SUJET N ° 6TMN

- 1 -La fiche technique joue un rôle important pour le maintien des standards de qualité.
Cela suppose une information complète et précise.

TRAVAIL A FAIRE

Analysez la fiche technique en annexe 1 "TOURTE CAPRICE".

A l'aide de l'annexe 2, présentez une fiche plus conforme aux attentes professionnelles. (Ne pas valoriser la fiche)

- 2 Présentez AUGUSTE ESCOFFIER
son époque, ses activités, ses actions particulières, ses publications.

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE		
COEF : 4	SESSION 1996	DURÉE 3 HEURES
H Ô T E L L E R I E		Epreuve SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES
Normal Métropole	CE SUJET COMPORTE 10 PAGES	Page : 8/10

FICHE TECHNIQUE
ANNEXE 1

TOURTE CAPRICE	BASE	CODE FICHE
DESCRIPTIF Abaisses rondes superposées de pâte feuilletée garnie d'une farce mous-seline de volaille à la crème, de langue écarlate et de champignons hachés (morilles ...) Accompagner d'une sauce porto.	PHOTO	
TECHNIQUES		
	DENRÉES	PHASES
	Nature	UA B C D
A/ FEUILLETAGES		
Détrempe + beurre	Chair de dinde	KG 0,25
Donner 6 tours	Beurre	KG 0,25
Faire les abaisses	Langue écarlate	KG
	Morilles déshydratées	KG
B/ FARCE MOUSSELINE	Crème fraîche	L 0,25
Chair hachée	Persil	B
Monter sur glace, Crémér,	Carottes	KG
Assaisonner	Fond de veau lié	L
	Porto	L
C/ SAUCE - GARNITURE	oeufs (jaunes)	P
Suer la brunoise, carottes, oignons.	Oeufs (blancs)	P
Mouiller fond lié. Cuire 30	Oignons	KG
Ajouter porto.		
Monter au beurre.		
Tailler la langue en julienne.		
Hacher les champignons/		
D/ MONTAGE - FINITION		
Garnir l'abaisse du dessous		
Recouvrir et cuire.		

Dressage	Points délicats	Total denrées	0.00 F
		ASS 10 %	0.00 F
		COUT TOTAL	0.00 F
		COUT PORTION	0.00 F

6TMN

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

HOTELLERIE

SESSION 1996

SUJET 1 - TECHNOLOGIE RESTAURANT

vous êtes employé(e) dans le service économat d'un hôtel-restaurant ****
étoiles et vous occupez le poste "réceptionnaire de marchandises".

1 - Résumez l'essentiel de votre fonction.

2 - Expliquez le principe de valorisation des stocks par la méthode du coût
moyen pondéré.

3 - Reliez par une flèche les mets et les vins formant le meilleur accord.
Cette feuille sera jointe à votre copie.

METS

CHOUCROUTE
BOEUF BOURGUIGNON
AGNEAU DE PAUILLAC
CASSOULET
BOUILLABASSE
FONDUE SAVOYARDE
TARTE TATIN
FOIE GRAS DES LANDES
ROQUEFORT

VINS

MAURY
CAHORS
GEVREY CHAMBERTIN
VOUVRAY
SAUTERNES
CREPY
RIESLING
HAUT MEDOC
COTES DE PROVENCE

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE		
COEF : 4	SESSION 1996	DURÉE 3 HEURES
H Ô T E L L E R I E		Epreuve SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES
Normal Métropole	CE SUJET COMPORTE 10 PAGES	Page : 10/10