

EPREUVE 6

SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES

Durée: 3 heures

Coefficient: 4

LA PARTIE « SCIENCES APPLIQUÉES » ET LA PARTIE « TECHNOLOGIES » SERONT TRAITÉES SUR DES COPIES SÉPARÉES.

LES DEUX COPIES DOIVENT ÊTRE RELEVÉES ENSEMBLE.

La partie « Sciences Appliquées » est numérotée de la page 1/10 à 5/10.
Elle est prévue pour être traitée en 2 heures (coefficient 3).
L'annexe (page 5/10) est à rendre avec la copie.

La partie « Technologies » est numérotée de la page 6/10 à 10/10.
Elle est prévue pour être traitée en 1 heure (coefficient 1) -
Les annexes (page 8/10) et (9/10) sont à rendre avec la copie.

L'usage de la calculatrice est autorisé pour l'ensemble de l'épreuve.

CODE EPREUVE: STHOMEI		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE	SPECIALITE: HÔTELLERIE
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE: SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES	
Durée: 3h00	Coefficient : 4		Page: 0/10

PARTIE TECHNOLOGIES

Important : les réponses aux trois domaines (hébergement, restaurant, cuisine) seront portées sur des copies séparées.

Vous êtes recruté(e) à l'hôtel -restaurant « l'hôtel de la Cathédrale ». Monsieur SCHMIDT, directeur et propriétaire de l'établissement vous demande de renforcer les équipes de restauration hébergement en fonction des besoins liés aux variations de l'activité. Avant de répondre aux questions des trois spécialités vous prendrez connaissance de la fiche signalétique ci-dessous

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

Hôtel-restaurant *** « L'hôtel de la Cathédrale »

Hôtel indépendant situé au centre ville

Adresse: Place de la Cathédrale
67000 STRASBOURG

Téléphone : 03-88-20-57-57

Télécopie : 03-88-20-57-58

Mèl (e.mail) : cathédrale @hoteldelacathedrale.fr

Environnement

L'établissement se situe dans le centre de Strasbourg, ville administrative et touristique.

Structure 120 chambres [40 chambres 2 lits (twin) et 80 doubles]

Catégorie 3

Tarifs individuels:
1 personne 650 FF
2 personnes 720 FF
Petit déjeuner continental 60 FF

Tarif groupe:
1/2 double en B & B : 340 FF
Supplément chambre individuelle (single) : 100 FF
Supplément 3ème personne: 90 FF
1 gratuité pour 20 personnes payantes

Segments clientèle:
Individuels 70% dont individuels/affaires 45%
et individuels/tourisme 25%
Groupes 30% dont groupes/séminaire 20%
et groupes/agences 10%

Commission agence: 8%

Services annexes:

- Un restaurant traditionnel 80 couverts
- Salle de réunion pouvant recevoir 70 personnes

Remarque : le personnel d'étages est salarié de l'hôtel.

CODE EPREUVE: STHOME1		EXAMEN: BACCALaurÉAT TECHNOLOGIQUE	SPECIALITE: HÔTELLERIE
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE: SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES PARTIE TECHNOLOGIES	
Durée: 1h00	Coefficient: 1	Code sujet: OOFD103	Page : 6/10

CUISINE
(DUREE INDICATIVE 20 MINUTES)

La cuisine de M. SCHMIDT est équipée d'un fourneau obsolète. Il envisage de rénover celle-ci mais hésite entre le gaz de ville et l'électricité avec toutes les incidences que cela peut entraîner sur le choix des matériels.

Question 1 : (8 points)

Citez les avantages et les inconvénients de chaque énergie sous forme de tableau. (Annexe à rendre avec la copie).

Question 2.1 (7 points)

Dans l'optique du choix du "tout électrique", Monsieur Schmidt établit un tableau pour analyser les inconvénients et les avantages de la plaque de cuisson à induction. Remplissez ce tableau. (Annexe à rendre avec la copie)

Question 3 : (5 points)

Qu'appelle-t-on un brûleur séquentiel ?

ANNEXE

(A RENDRE AVEC LA COPIE)

Question 1:

ENERGIES	AVANTAGES	INCONVENIENTS
ELECTRICITE		
GAZ DE VILLE		

Question 2:

	AVANTAGES	INCONVENIENTS
PLAQUE DE CUISSON A INDUCTION		

RESTAURANT
(DURÉE INDICATIVE 20 MINUTES)
(À RENDRE AVEC LA COPIE)

Question 1 Répondez aux questions suivantes concernant la méthode champenoise

- 1) Quelle est l'utilité du pupitre ?

- 2) En quoi consiste l'opération du dégorgement ?

- 3) A quoi sert la liqueur de tirage ou d'expédition ?

- 4) Le crémant d'Alsace a-t-il le droit à la mention "méthode Champenoise" sur son étiquette ? Justifiez votre réponse.

Question 2 :

Précisez, pour chacun des segments de clientèle proposés dans le tableau ci-dessous, le type de menu adapté à leurs besoins. Vous justifierez brièvement votre choix.

Liste des formules proposées.

- a) Menu gastronomique avec choix
- b) Carte
- c) Menu sans choix

SEGMENTS	FORMULE(S) CHOISIE(S)	JUSTIFICATIONS
INDIVIDUELS AFFAIRES		
INDIVIDUELS TOURISME		
GROUPES		

HÉBERGEMENT

(DURÉE INDICATIVE 20 MINUTES)

Vous venez d'être engagé(e) en qualité de réceptionniste à l'hôtel de la Cathédrale.

Travail à faire:

Question 1 Pour éviter les oublis, vous décidez d'établir une liste des tâches à effectuer le matin à la réception.

Question 2 : Un client société, en départ, se présente à la réception. Il vous précise que sa chambre sera réglée ultérieurement par sa société. Quelles opérations devez-vous effectuer ?