

Brevet de Technicien Supérieur
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Épreuve E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration

Première partie écrite : Conception de la production de services

Option B - Management d'unité de production culinaire

Durée : 4 heures

Coefficient : 3

Attention : pour cette épreuve, vous devez rendre 2 copies :

- L'une de Sciences en Hôtellerie Restauration (durée : 2 heures) ;
- L'une de Sciences et Technologies Culinaires (durée : 2 heures).

Matériel autorisé :

- L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Avertissement : si le texte du sujet, celui de ses questions ou encore le contenu du dossier documentaire vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Le sujet est librement inspiré d'une entreprise réelle. Pour les besoins de l'épreuve, les données ont été modifiées, complétées et adaptées. De ce fait, elles ne correspondent plus à la réalité même si elles restent cohérentes.

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2023
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 23MHRU5B	Page 1/12

HÔTEL CLUB LE VENTOUX

L'hôtel club « Le Ventoux » fait partie d'un grand groupe de restauration commerciale intégrant un complexe hôtelier d'une capacité de 50 chambres. Il est implanté dans le département du Vaucluse, près du sommet du Mont Ventoux. Il accueille en grande partie des sportifs de haut niveau. L'établissement héberge régulièrement des équipes de cyclistes sur route de l'« Union Cycliste Internationale World tour ».

Son restaurant Crespéou accueille en moyenne 100 couverts par service en séparant la clientèle sportive de groupe et la clientèle individuelle. Il propose une cuisine équilibrée, saine, de saison, utilisant majoritairement des denrées issues de la démarche éco-responsable, voire biologiques, afin de limiter la présence de pesticides.

Parmi les clients sportifs professionnels, certains suivent des régimes spécifiques (sans gluten, sans lactose...) et/ou des régimes végétariens, végétaliens... Tous sont attentifs à l'équilibre alimentaire de leur ration et à l'impact de leur alimentation sur la santé et sur leurs performances sportives. Les menus proposés sont validés par les entraîneurs, les médecins des équipes ou un nutritionniste spécialisé dans le sport.

Le restaurateur cherche à valoriser l'utilisation de céréales complètes et de légumineuses dans l'offre de restauration. L'équipe de production en cuisine est vigilante au respect des bonnes pratiques d'hygiène et à la maîtrise de ses approvisionnements. Des efforts sont également consentis pour le bien-être des collaborateurs en proposant un cadre de travail agréable.

Dossier documentaire :

Document 1	Extrait de la table Ciqual de composition nutritionnelle des aliments
Document 2	Fer et activité sportive
Document 3	Importance des acides aminés essentiels dans l'alimentation du sportif
Document 4	Menu végétarien proposé à la carte du Crespéou
Document 5	L'index glycémique : quel intérêt pour le sportif ?
Document 6	Exemples de valeurs d'index glycémique de quelques aliments
Document 7	Résultats d'analyses microbiologiques sur les lentilles vertes du menu
Document 8	Caractéristiques de <i>Bacillus cereus</i>
Document 9	Résidus de glyphosate détectés dans quelques féculents de consommation courante
Document 10	Extrait de la fiche toxicologique « Glyphosate »
Document 11	Les grandes tendances alimentaires de l'année 2022 (TheFork & NellyRody)
Document 12	Les pintadeaux, la qualité drômoise

PARTIE SCIENCES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Durée conseillée : 2 heures

Le travail porte sur les dossiers suivants :

- **Dossier 1** - Adaptation de l'offre de restauration à une clientèle sportive
- **Dossier 2** - Maîtrise du risque sanitaire adapté à un plat cuisiné à l'avance
- **Dossier 3** - Risques d'intoxication au glyphosate

Dossier 1 - Adaptation de l'offre de restauration à une clientèle sportive

Le restaurateur conçoit sa carte pour l'adapter à sa clientèle majoritairement sportive et suivant des régimes spécifiques. Pour cela, il propose des menus intégrant des céréales complètes et des légumineuses.

- 1.1** Réaliser une analyse comparative des apports nutritionnels des céréales complètes et des légumineuses par rapport à ceux des produits d'origine animale.
- 1.2** Commenter la qualité nutritionnelle du menu végétarien proposé à la carte pour une clientèle sportive dans un objectif de préparation à l'effort.
- 1.3** Adapter ce menu de manière à répondre à la demande de certains sportifs adeptes du végétalisme et intolérants au gluten. Justifier les modifications opérées dans un objectif de préparation à l'effort.

Dossier 2 - Maîtrise du risque sanitaire adapté à un plat cuisiné à l'avance

À base de lentilles vertes, le menu froid est préparé à l'avance. Des analyses microbiologiques permettent au restaurateur d'identifier et de corriger les éventuels dysfonctionnements en matière d'hygiène.

- 2.1** Interpréter les résultats de l'analyse microbiologique réalisée sur les lentilles vertes du menu.
- 2.2** Présenter les modalités du pouvoir pathogène de *Bacillus Cereus* et les symptômes correspondants.
- 2.3** Présenter les mesures de prévention permettant d'éviter la contamination par le *Bacillus Cereus* et sa multiplication.
- 2.4** Expliquer, dans le cas de cette bactérie, la raison pour laquelle la cuisson n'est pas suffisante pour assurer la sécurité sanitaire.

Dossier 3 - Risques d'intoxication au glyphosate

La consommation de céréales complètes et de légumineuses peut présenter un risque d'intoxication chronique aux pesticides, notamment au glyphosate. La toxicité de ce produit est en relation avec sa dose journalière admissible (DJA).

Afin de limiter ce risque, le restaurateur choisit de privilégier des produits issus de l'agriculture biologique.

3.1 Calculer la quantité de glyphosate, en mg, apporté par le menu végétarien.

3.2 Conclure sur la toxicité effective du glyphosate pour un adulte de 60 kg.

Donnée :

La DJA du glyphosate est de $0,5 \text{ mg.kg}^{-1}$ de poids corporel d'après l'European Food Safety Authority.

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2023
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 23MHRU5B	Page 4/12

PARTIE SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

Durée conseillée : 2 heures

Le travail porte sur les dossiers suivants :

- **Dossier 1** - L'offre végétarienne en restauration
- **Dossier 2** - Management du personnel
- **Dossier 3** - Gestion des approvisionnements

Dossier 1 – L'offre végétarienne en restauration

L'établissement s'adapte en permanence aux attentes de sa clientèle sportive en proposant un menu alternatif à base de céréales et ou de légumineuses. Il propose une cuisine moderne. Les produits locaux sont valorisés. La production est assurée le matin pour le service du midi et du soir.

- 1.1** À partir des grandes tendances alimentaires, expliciter les attentes des clients ainsi que leur traduction en restauration.
- 1.2** Proposer l'appellation d'un plat végétarien servi au dîner au début de l'été, son descriptif technique en spécifiant les allergènes présents.
- 1.3** Repérer un point critique en terme de qualité sanitaire sur le plat végétarien. Proposer des moyens de maîtrise.

Dossier 2 – Management du personnel

L'entreprise souhaite mettre en place une politique de management des collaborateurs. Avant le début de la saison, une campagne de recrutement est organisée. Un(e) chef(fe) de réception est recruté(e) afin d'optimiser l'expérience client et de garantir un accueil de qualité.

- 2.1** Identifier les tâches quotidiennes d'un(e) chef(fe) de réception.
- 2.2** Présenter un moyen de communication interservices améliorant les échanges d'informations entre la cuisine et le restaurant.

Dossier 3 – Gestion des approvisionnements

La rentabilité de l'établissement est un élément primordial pour assurer sa pérennité. La maîtrise des approvisionnements facilitera la gestion des coûts des matières premières.

- 3.1** Identifier les principaux documents utiles à la maîtrise des approvisionnements en cuisine. Justifier l'intérêt de chacun.

Afin de proposer une qualité de produits conforme aux attentes des clients sportifs, la pintade sera mise en avant dans les menus.

- 3.2** Déterminer les caractéristiques attendues de la « cuisse de pintade » permettant la rédaction du cahier des charges.

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2023
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 23MHRU5B	Page 5/12

Document 1 – Extrait de la table Ciqual de composition nutritionnelle des aliments

Pour 100 g d'aliments	Apport protidique (g)	Apport glucidique (g)	Apport lipides (g)	Dont cholestérol (mg)	Apport en fer (mg)	Apport en fibres (g)
Dinde	26,4	7,3	1,9	65,5	1,4	0
Bœuf	25,5	traces	16,2	67	2,7	0
Foie de génisse	26,3	2,2	4,3	288	7,0	0
Fromage de chèvre sec	30,5	traces	35,6	105	1,9	0
Lentilles vertes cuites	10,1	15,2	0,6	0	2	8,5
Pois chiches cuits	8,3	17,7	3	0	1,3	8,2
Soja (tofu)	13,4	3	8,5	0	2,4	0,5
Quinoa cuit	4,1	18,8	1,1	0	1,1	3,8
Pain complet	8,4	44,3	1,8	0	2,1	6,9

Source : Table de composition nutritionnelle des aliments
[en ligne] disponible sur : <https://ciqual.anses.fr/>, (consulté le 13 décembre 2022)

Document 2 – Fer et activité sportive

Le fer existe sous deux formes dans l'alimentation : fer héminique (d'origine animale) et le fer non héminique (d'origine végétale). L'organisme absorbe mieux le fer héminique (de l'ordre de 30 %) que le fer non héminique (absorption de l'ordre de 10 %).

La pratique sportive accentue les pertes ferriques : destruction et turn-over accélérés des globules rouges, hyperthermie avec risque de déshydratation entraînant une perte de minéraux, transit intestinal accéléré.










Source : auteur

Document 3 – Importance des acides aminés essentiels dans l'alimentation du sportif

Il existe 20 acides aminés pouvant entrer dans la composition de protéines. Il y a deux groupes d'acides aminés :

- **8 acides aminés essentiels** que l'organisme ne peut pas fabriquer et qu'il faut apporter par l'alimentation : leucine, isoleucine, valine, lysine, méthionine, thréonine, tryptophane et phénylalanine, auxquels il faut rajouter histidine et arginine chez l'enfant. [...]

- **12 acides aminés non-essentiels** qui peuvent être fabriqués à partir des acides aminés essentiels.

Les 8 acides aminés essentiels (pour l'adulte)		Leucine	Isoleucine	Valine	Phénylalanine	Thréonine	Méthionine	Lysine	Tryptophane
	Oeufs	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Volaille	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Viande rouge	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Poisson	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
	Fromage	✓		✓	✓	✓	✓		✓
	Soja	✓	✓	✓	✓			✓	
	Céréales (blé, riz, maïs)		✓				✓	✓	✓
	Légumineuses (haricots, lentilles)		✓	✓	✓		✓	✓	
	Fruits à coque (amande, noix)		✓		✓				✓

Les acides aminés sont très utilisés pour la prise de masse musculaire dans un cadre sportif et ils empêchent la fonte trop rapide de cette dernière à l'arrêt de l'effort. Ils sont composés de trois acides aminés essentiels :

1. **Leucine** : cet acide aminé est concentré à 75 % dans le muscle squelettique et joue un rôle majeur dans la synthèse des protéines. La leucine permet la régénération des tissus (os, peau et muscles) après un effort intense ou une blessure. Elle permet également de réguler la glycémie, car après son ingestion, le pancréas sécrète de l'insuline qui permet de stocker le sucre dans les cellules et donc faire diminuer le taux de sucre dans le sang. Cela est particulièrement intéressant après un effort intense car le glycogène (sucre présent dans les muscles pour produire de l'énergie) doit être rechargé. La leucine s'altère avec le vieillissement, c'est pourquoi les personnes âgées sont exposées à une diminution de leur masse musculaire. L'apport journalier varie entre 1 à 20 grammes selon le niveau d'activité physique.
2. **Isoleucine** : l'isoleucine est une source d'énergie pour les muscles, elle permet leur régénération après une sollicitation intense et prévient le catabolisme (dégradation musculaire). L'apport journalier varie entre 1 à 20 grammes selon le niveau d'activité physique.
3. **Valine** : la valine est également une source d'énergie pour les muscles et stimule le système nerveux. L'apport journalier varie entre 1 à 20 grammes selon le niveau d'activité physique.

Source : Siegrist nutrition, l'alimentation du sportif, publié le 21 septembre 2018
[en ligne] disponible sur : <https://siegrist-nutrition.ch>, (consulté le 13 décembre 2022)

Document 4 – Menu végétarien proposé à la carte du Crespéou

Menu

Salade verte / toast chèvre
Lentilles vertes et fenouil
Entremet au soja et biscuit aux céréales au blé complet

Quantités des féculents et légumineuses proposés

Féculents et légumineuses	Quantités
Toast	70 g
Lentilles vertes	100 g
Biscuit aux céréales au blé complet	60 g
Soja	100 g

Source : auteur

Document 5 – L'index glycémique : quel intérêt pour le sportif ?

Lors de l'activité physique, le corps utilise différentes sources d'énergie, dont les glucides alimentaires, ainsi que les glucides stockés sous forme de glycogène hépatique ou musculaire. Pour un rendement optimal, avant l'activité sportive, le choix se portera sur des aliments à IG bas. Cela permettra d'avoir des glucides à disposition lors de l'effort physique à distance du repas et de favoriser le stockage du glycogène hépatique et musculaire. C'est une bonne façon d'optimiser les performances pour des activités de longues durées. C'est la fameuse « pasta party ».

Pendant l'effort, on sélectionnera des aliments à IG élevé (de 60 à 100), directement disponibles pour l'effort, comme par exemple des boissons de l'effort, contenant du glucose. Et juste après l'effort, les aliments à IG élevé favoriseront la recharge en glycogène. À noter aussi que les aliments à IG élevé, sous l'effet de l'augmentation de l'insuline, orientent le stockage des glucides sous forme de masse grasse. C'est donc aussi une bonne façon de gérer son poids pour une meilleure performance sportive.

Apprendre à maîtriser l'index glycémique reste donc la meilleure clé pour consommer le meilleur aliment au meilleur moment !

Source : Penrec'h Virginie, *l'index glycémique, quel intérêt pour le sportif ?*
[en ligne] disponible sur : <https://www.dietetique-nutrition-rennes.fr>, (consulté le 13 décembre 2022)

Document 6 – Exemples de valeurs d'index glycémique de quelques aliments

Avec gluten		Sans gluten	
Blé raffiné	IG 75 à 85	Riz blanc	IG 95
Blé complet	IG 60	Riz complet	IG 75
Orge	IG 40	Maïs	IG 70
Seigle	IG 45	Quinoa	IG 40
Épeautre complet	IG 45	Lentilles vertes	IG 25
Avoine	IG 40	Soja	IG 20

Source : auteur

Document 7 – Résultats d'analyses microbiologiques sur les lentilles vertes du menu

RAPPORT D'ANALYSE

Lundi 27/02/2023

Laboratoire d'analyse : XXXX

Dénomination de l'échantillon : lentilles vertes

Date de fabrication : 13/02/2023

DLC : 16/02/2023

Date de prélèvement 14/02/2023
Date de réception au laboratoire 14/02/2023
Conditions de conservation échantillon en froid positif
Lieu de prélèvement chambre froide cuisine
Température de la chambre froide 10°C

Détermination	Résultats	Unité	Critères (m)
Critères d'hygiène des procédés (valeur indicative de contamination) Si non satisfaisant, action corrective en production			
Flore totale aérobie mésophile	> 1 500 000	/g	1 000 000
<i>Escherichia coli</i>	< 10	/g	10
<i>Bacillus cereus</i>	> 800	/g	500
Critères de sécurité (acceptabilité du produit) Si non satisfaisant, produit impropre à la consommation, rappel de produit			
Salmonelle	Absence	/25 g	0

Critères (m) : selon réglementation CE 2073/2005

Source : auteur

Document 8 – Caractéristiques de *Bacillus cereus*

Les *Bacillus cereus* regroupent des bactéries pouvant être pathogènes pour l'homme. Les infections qu'elles peuvent provoquer sont généralement peu fréquentes et sans gravité. [...]

L'ingestion de ces bactéries et en particulier de leurs toxines, peut entraîner deux types d'infections : une caractérisée par des vomissements (toxine émétisante) ou l'autre caractérisée par des diarrhées (toxine diarrhéigène). [...]

L'ingestion de ces bactéries ne provoque pas forcément une infection, cela dépend du type de bactérie et de la dose consommée. Ces bactéries se trouvent habituellement dans l'environnement : terre, eaux, végétaux... Ainsi les aliments les plus fréquemment contaminés sont les végétaux comme le riz, les légumes, les pommes de terre, les épices... [...]

Les symptômes peuvent se manifester 2 heures après contamination par la toxine émétisante (vomissements) et de 8 à 16 heures après contamination par la toxine diarrhéigène (diarrhées et douleurs abdominales violentes). Ces infections guérissent souvent spontanément en 12 à 24 heures. [...]

En règle générale, il faut éviter les températures favorables à leur prolifération et les contaminations croisées des aliments contaminés aux aliments sains. Quelques précautions sont donc à prendre. Respecter la chaîne du froid, régler le réfrigérateur à une température basse (au plus 4°C), respecter la date limite de consommation, consommer rapidement les produits après ouverture et les plats après préparation, laver et éplucher fruits, légumes et herbes aromatiques dans le réfrigérateur conserver les aliments crus séparément des autres pour éviter leur contamination, nettoyer régulièrement le réfrigérateur à l'eau de javel, laver mains, plans de travail et ustensiles après contact avec des aliments crus pour éviter la contamination des aliments sains.

Ces bactéries peuvent, en cas de mauvaises conditions extérieures pour elles, se compacter en des sortes de billes appelées spores. Ces spores sont très résistantes à la chaleur (jusqu'à environ 120°C). Lors d'un refroidissement après cuisson, ces spores peuvent germer et produire des toxines, il est donc préférable de consommer immédiatement le riz ou les légumes après cuisson ou de les refroidir rapidement. Dans le cas d'un refroidissement lent ou d'un maintien au chaud, une nouvelle cuisson peut se révéler inutile pour détruire la toxine émétisante très résistante à la chaleur. [...]

Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Les Bacillus cereus*, [en ligne] disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/les-bacillus-cereus>, (consulté le 13 décembre 2022)

Document 9 – Résidus de glyphosate détectés dans quelques féculents de consommation courante

Féculents	Résidus détectés en mg.kg⁻¹ d'aliment
Pois cassés	traces
Pois chiches	1,5
Céréales au blé soufflé	0,15
Lentilles vertes	2.1
Toast	traces
Pâtes type farfalle	0,039
Biscuit aux céréales au blé complet	0,087
Soja	Non déterminé

Source : d'après Résultats exclusifs de recherche de glyphosate dans les aliments vendus en France [en ligne] disponible sur : <https://www.generations-futures.fr>, (consulté le 13 décembre 2022)

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2023
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 23MHRU5B	Page 10/12

Document 10 – Extrait de la fiche toxicologique « Glyphosate »

Le glyphosate est un herbicide systémique, non sélectif. Il est utilisé pour détruire les vivaces à enracinement profond et les herbes annuelles ou biennuelles dans certaines zones cultivées, mais également pour le désherbage des allées de parcs, jardins publics et trottoirs.

Les spécialités commerciales homologuées en France se présentent sous forme solide (granulés dispersables dans l'eau) ou liquide (solutions aqueuses ou concentrées solubles contenant aussi des agents tensio-actifs). Les produits liquides renferment le plus souvent un dérivé du glyphosate, le sel d'isoprophylamine, très soluble dans l'eau. Dans certaines spécialités, d'autres herbicides peuvent être également présents.

Toxicité sur l'homme

Aucune donnée relative à l'exposition au glyphosate seul n'est disponible. Les seules données publiées concernent les effets rapportés chez l'homme lors de l'exposition aux préparations commerciales. La présence de co-formulants dans les différentes préparations est susceptible de modifier sensiblement le profil toxicologique observé chez l'animal à partir des études effectuées sur la substance active seule.

Source : extrait de base de données Fiches Toxicologiques INRS, édition septembre 2019

Document 11 – Les grandes tendances alimentaires de l'année 2022 (TheFork & NellyRody)

Ces deux dernières années, nous avons assisté à de nombreux changements dus à la pandémie qui a complètement bouleversé nos modes de vie et nos habitudes, mis en évidence l'augmentation toujours plus grande des problématiques environnementales, mais aussi le développement des technologies avec de nouveaux mondes virtuels qui ébranlent de plus en plus notre rapport à la réalité [...]

La société oscille entre la tendance « slow » où l'écoute de soi et des autres et la préservation des ressources priment, et à contrario la tendance « fast » où la technologie modifie notre rapport au temps et où instantanéité rime avec immédiateté.

TheFork, en partenariat avec Nelly Rody, décrypte l'impact de ces évolutions sur le secteur de l'alimentation, de la restauration et les tendances qui en découlent pour 2022 mais aussi pour les années à venir à travers 4 mouvements majeurs :

- Retour aux sources : la redécouverte de produits anciens et la montée en puissance des cuisines du monde comme affirmation culturelle.
- L'alimentation pour un futur solide et durable : l'évolution des pratiques de durabilité où des processus responsables et conscients sont défendus par les acteurs et les talents de l'industrie alimentaire, aidés par les nouvelles technologies.
- Prendre soin de soi par l'alimentation : l'impact de l'alimentation sur notre bien-être, qu'il soit physique ou psychologique.
- [...]

Source : The Fork [en ligne] disponible sur <https://tendancehotellerie.fr>, (consulté le 13 décembre 2022)

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2023
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 23MHRU5B	Page 11/12

Document 12 – Les pintadeaux, la qualité drômoise

Des pintadeaux, une histoire singulière : [...] Le Pintadeau de la Drôme est une jeune volaille, reconnaissable par sa tête bleutée, sa peau pigmentée, son plumage perlé gris-violet ainsi que des pattes noires. [...]

Durée d'élevage : 87 jours minimum et 100 jours maximum

Environnement : parcours plein air sous forme de volière, à moins de 500 m d'altitude.

Alimentation : 100 % végétale avec minéraux et vitamines avec pépins de raisins.

Certification : Label Rouge, Indication Géographique Protégée Drôme, DLC maximum : 11 jours (sous film) et 13 jours (sous vide).

Présentation : en effilé et nu, en prêt à cuire, nu ou sur barquette sous film. Présentation en découpe sur barquette sous film ou sous atmosphère et en découpes « vrac ». [...]

Les céréales sont présentes à plus de 70 % dans l'alimentation totale de nos pintadeaux, dont la majorité est le maïs, le blé et l'orge. Mais, ce qui fait la particularité de nos produits est l'ajout de pépins de raisins dès la 10ème semaine. [...] Cette viande, généreuse en sensations gustatives, fait partie des plus maigres et des plus pauvres en matières grasses !

Le ratio positif entre le bon et mauvais cholestérol, un apport non négligeable de vitamines B ainsi qu'un faible taux en acides gras saturés confèrent au Pintadeau de la Drôme des avantages nutritionnels considérables. [...]

Une qualité certifiée : Le Pintadeau de la Drôme jouit de deux signes distinctifs de qualité : le Label Rouge et l'Indication Géographique Protégée. Par ailleurs, l'organisme indépendant Bureau Veritas Certification est également en charge de contrôler l'application du cahier des charges de nos pintadeaux. Devenu une marque à part entière intitulée « Pintadeaux de la Drôme », ce produit d'exception prouve fièrement sa richesse envers « la tradition et le terroir ». [...].

La dénomination IGP désigne les produits agricoles et les denrées alimentaires étroitement liés à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration. Les Pintadeaux de la Drôme sont élevés, abattus, transformés, et distribués par des entreprises drômoises uniquement. L'attachement à notre terroir est entier ; nous le prouvons à travers la totalité des activités contribuant à la vie de la filière avicole. De part cette aire géographique strictement délimitée, il s'agit d'un pas de plus vers la valorisation des origines et de la tradition ! [...] Ainsi, 256 communes du département de la Drôme sont habilitées pour l'élevage du Pintadeau de la Drôme. [...]

Source : Les pintadeaux, la qualité drômoise [en ligne] disponible sur : <http://volailles-drome.fr/pintadeau> , (consulté le 13 décembre 2022)

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2023
Option B - Management d'unité de production culinaire		
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 23MHRU5B	Page 12/12