

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION (STHR)

ÉPREUVE PRATIQUE DE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES (STS)

Consignes à destination de la commission d'interrogation

Sujet n°2 – 22/03/2023 – SOIR

ÉPREUVE DE STS – PARTIE PRATIQUE – DURÉE : 2 HEURES.

Les candidats disposent 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 leur disposition. Les consignes données par atelier doivent être lues et appliquées par chaque commission à des fins d'harmonisation.

Il est rappelé que **la diffusion et l'utilisation en classe des sujets ne sont pas autorisées.** Le chef du centre doit s'assurer de la non-diffusion et de la destruction des sujets dans leur intégralité après les épreuves.

Atelier 1 – Mettre en valeur des fromages régionaux	Durée : 30 minutes
--	--------------------

- Le candidat est évalué sur sa capacité à présenter les avantages et les contraintes liées à la commercialisation de fromages régionaux en restauration
Avantages : économie locale, facilités d'approvisionnement, démarche de développement durable, image de marque, produits labellisés, etc.
Contraintes : contraintes liées à la saisonnalité, coût, difficultés d'approvisionnements (quantités), etc.
- Le candidat est évalué sur sa capacité à réaliser une planche adaptée au contexte régional (choix des fromages). La commission d'évaluation valorise les candidats proposant une présentation soignée (découpe pertinente), un respect des règles d'hygiène, ainsi que des quantités en adéquation avec les contraintes du sujet (planche pour 2 personnes).
- Le candidat doit être capable de justifier le choix des produits retenus de manière pertinente (familles de fromages, divers produits d'accompagnement, présentation conviviale, etc.) et de proposer une argumentation commerciale de la planche de fromages ainsi qu'un accord mets et vins (une proposition locale d'un vin est valorisée).

SESSION 2023	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Consignes pour la partie pratique de STS	Coefficient	8
23-HRSTSME1	Sujet national n°2 à utiliser le 22/03/2023	Soir	1 sur 3

Atelier 2 – Création d'un « Savoyard Coffee »	Durée : 30 minutes
--	--------------------

- Le candidat est évalué sur la pertinence des arguments présentés quant à la présence d'un bar au sein d'un hôtel-restaurant en matière de création de valeur (chiffre d'affaires additionnel, convivialité, création d'espaces « cosy », création d'une ambiance musicale possible, possibilité de créer des événements en partenariat avec des artistes locaux, diversification de l'offre, etc.)
- La commission évalue les capacités du candidat à exploiter la procédure fournie par le sujet. Il n'est pas attendu une maîtrise parfaite de la technique de réalisation du cocktail. La commission attend des candidats un respect des règles d'hygiène et une organisation du poste de travail conforme aux critères professionnels.
- Le candidat est évalué sur sa capacité à respecter les différentes étapes de l'analyse sensorielle (visuel, olfactif, gustatif) et à traduire cette analyse sensorielle en des caractéristiques organoleptiques.

Atelier 3 – Mettre en place d'un plateau de courtoisie	Durée : 30 minutes
---	--------------------

- Il est attendu du candidat qu'il présente des intérêts de proposer un plateau de courtoisie dans les suites. (Personnalisation du service, satisfaction et fidélisation du client, diversification des prestations, qualité perçue, service supplémentaire pour une clientèle ciblée (VIP, habitués, corporate, etc.).)
- La commission évalue la capacité du candidat à réaliser la mise en place du plateau de courtoisie. Il est attendu du candidat un respect des règles d'hygiène et de la chronologie des étapes. Le résultat final de la prestation doit être en accord avec le contexte (esthétisme, contraintes liées au temps d'exécution, organisation spatio-temporelle, etc.)
- Le candidat doit être capable d'analyser sa prestation et de proposer des adaptations possibles pour rendre plus « locavore » ce plateau de courtoisie (café d'un torréfacteur local, des thés et tisanes locales, des biscuits à la noix, aux myrtilles, ...).

SESSION 2023	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Consignes pour la partie pratique de STS	Coefficient	8
23-HRSTSME1	Sujet national n°2 à utiliser le 22/03/2023	Soir	2 sur 3

Tableau récapitulatif des capacités testées par atelier

Capacités	Capacités testées dans		
	Atelier 1	Atelier 2	Atelier 3
① Capacité à organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité	X	X	
② Capacité à ordonnancer un processus de production de services sous contrainte de temps et d'espace	X	X	X
③ Capacité à répondre au sujet et aux problématiques scientifiques et de services proposées	X		X
④ Capacité à mettre en œuvre des techniques de services et à en expliciter les aspects scientifiques		X	X
⑤ Capacité à présenter une production de services conforme aux attentes des clients (présentation, animation en salle, argumentation commerciale, valorisation des produits, ventes additionnelles, qualités organoleptiques...)	X	X	X
⑥ Capacité à justifier sa démarche et à expliciter son analyse de la situation proposée par le sujet	X	X	

Les capacités évaluées dans un atelier sont cochées. Après concertation, les trois évaluateurs doivent remplir une et une seule grille d'évaluation par candidat.

SESSION 2023	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Consignes pour la partie pratique de STS	Coefficient	8
23-HRSTSME1	Sujet national n°2 à utiliser le 22/03/2023	Soir	3 sur 3