Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac STHR, veuillez visiter :
bacsthr.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC STHR • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Sciences et technologies culinaires et des services

Session 2026 • Code sujet : **26-BTN-STHR-EP1** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **8,0 indicatif**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse fonctionnelle et maîtrise sanitaire de la production** (3 questions) — **Page 3**
2. **Quantités de production, dosage et coût matière** (4 questions) — **Page 5**
3. **Organisation de la fabrication, autocontrôles et allergènes** (3 questions) — **Page 7**
4. **Prévention et sécurité au poste** (2 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bacsthr.fr/assets/annales/bac-sthr/Enseignement de spécialité (Première)/2026/Bac STHR - Enseignement de spécialité (Première) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle et maîtrise sanitaire de la production

Pour le déjeuner de l'hôtel-restaurant Les Trois Rives, il faut préparer une volaille en sauce à la crème et des légumes pour 40 couverts. Le candidat analyse les besoins du service, les dangers sanitaires et l'organisation fonctionnelle de la cuisine à partir des DT 1 et DT 2.

Question 1.1. Relever les quatre exigences quantitatives du cahier des charges qui déterminent les besoins de production pour le service et les présenter avec leurs unités.

Les quatre exigences quantitatives du cahier des charges sont l'effectif du service et les portions prévues par couvert. Le rendement de cuisson de 78 % est une donnée technique utilisée pour calculer la quantité de volaille crue, mais ne fait pas partie des quatre exigences demandées.

Exigence	Valeur
Nombre de couverts	40 couverts
Volaille après cuisson	140 g par couvert
Légumes	150 g par couvert
Sauce	90 mL par couvert

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 40 couverts ; par couvert : 140 g de volaille cuite, 150 g de légumes et 90 mL de sauce.

Question 1.2. À l'aide du DT 2, identifier deux dangers pertinents pour la préparation de cette volaille et indiquer, pour chacun, une mesure de maîtrise prévue par le plan de maîtrise sanitaire.

Deux dangers pertinents sont la contamination croisée pendant la préparation de la volaille crue et la survie de micro-organismes si la cuisson est insuffisante. Le plan de maîtrise sanitaire prévoit des mesures adaptées à chacune de ces étapes :

- **Contamination croisée :** séparer les opérations sur produits crus et cuits, puis nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces.
- **Cuisson insuffisante :** atteindre au moins 75 °C à cœur et mesurer avec une sonde propre et désinfectée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Contamination croisée : séparer les opérations et désinfecter matériel et surfaces. Cuisson : minimum 75 °C à cœur.

Question 1.3. Expliquer comment l'organisation des zones représentées sur le DT 1 limite les contaminations croisées entre produits crus, préparations prêtes à servir et matériel sale. Appuyer la réponse sur deux éléments du plan.

Les zones organisent une progression des produits depuis la réception jusqu'à l'envoi, tout en maintenant la plonge dans un circuit distinct. Cette organisation limite les croisements entre aliments crus, préparations cuites et matériel sale.

- Les produits passent de la réception et du stockage (zone 1) à la préparation (zone 2), puis à la ligne chaude (zone 3) et à la passe (zone 5).
- La plonge et le matériel sale sont regroupés en zone 4, à l'écart du circuit de production et d'envoi.

Le flux alimentaire peut ainsi avancer vers l'envoi sans faire circuler le matériel sale dans les zones de préparation ou de produits prêts à servir.

Circuits des produits et de la plonge

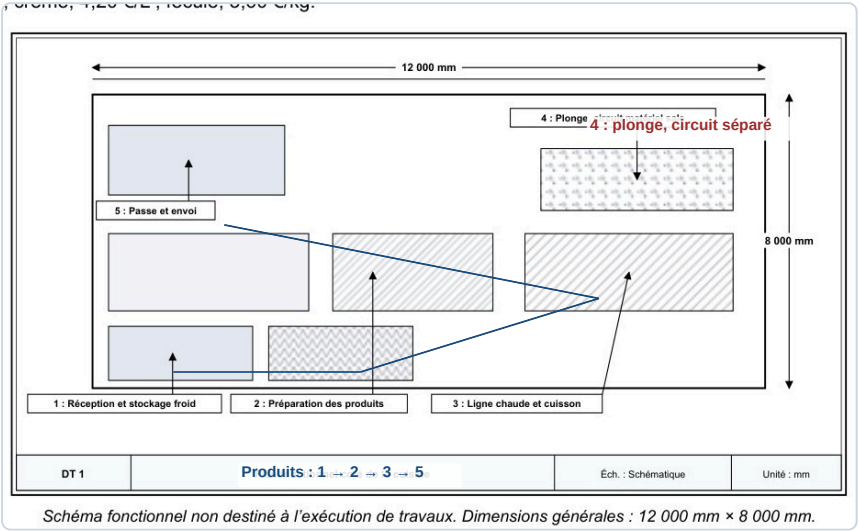


Schéma fonctionnel non destiné à l'exécution de travaux. Dimensions générales : 12 000 mm × 8 000 mm.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Flux alimentaire : zones 1, 2, 3 puis 5. La zone 4 est réservée à la plonge et au matériel sale.

2. Quantités de production, dosage et coût matière

Le candidat exploite les besoins pour 40 couverts, les rendements de cuisson, la recette de la sauce et les prix d'achat HT fournis dans le DT 1. Il calcule les quantités, le dosage de fécule et les coûts, puis utilise le plan coté pour proposer un trajet de production.

Question 2.1. Calculer la masse totale de volaille cuite nécessaire pour 40 couverts, puis la masse de volaille crue à prévoir avec un rendement de cuisson de 78 %. Donner les résultats en kilogrammes et détailler les étapes du calcul.

Pour 40 couverts, la masse cuite nécessaire est de 40 × 140 g = 5 600 g, soit 5,60 kg. Le rendement de 78 % signifie que la masse cuite représente 0,78 de la masse crue. Il faut donc prévoir 5,60 ÷ 0,78 = 7,179 kg de volaille crue, soit 7,18 kg après arrondi au centième de kilogramme.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Volaille cuite : 5,60 kg ; volaille crue à prévoir : 7,18 kg.

Question 2.2. Calculer le volume de sauce requis pour 40 couverts. Le fond de volaille subit une réduction de 20 % avant l'ajout de 1,00 L de crème. Vérifier que le volume final correspond au besoin, puis calculer la masse de fécule à utiliser au dosage de 18 g par litre de sauce finie.

Le besoin en sauce est de 40 × 90 mL = 3 600 mL, soit 3,60 L. Le fond après réduction fournit 3,25 × (1 − 0,20) = 2,60 L. Avec 1,00 L de crème, le volume final atteint 3,60 L : il correspond exactement au besoin. La fécule se dose sur le volume fini : 18 × 3,60 = 64,8 g, soit 0,0648 kg.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Sauce : 3,60 L, conforme au besoin ; fécule : 64,8 g.

Question 2.3. Calculer le coût matière total des éléments chiffrés dans le tableau du DT 1 : volaille crue, légumes, fond, crème et fécule. Pour la volaille et les légumes, utiliser les quantités calculées pour 40 couverts ; pour le fond et la crème, les quantités indiquées ; pour la fécule, le résultat de la question 2.2. Présenter le coût total et le coût par couvert.

Les quantités retenues sont 7,18 kg de volaille crue, 6,00 kg de légumes, 3,25 L de fond, 1,00 L de crème et 0,0648 kg de fécule. Leurs coûts arrondis au centime sont respectivement 70,36 €, 15,00 €, 3,90 €, 4,20 € et 0,23 € HT. Leur somme donne le coût total. Le coût par couvert s'obtient en divisant ce total par les 40 couverts.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Coût matière total : 93,69 € HT ; coût par couvert : 2,34 € HT.

Question 2.4. **Calculer la masse totale de légumes à prévoir pour 40 couverts. En utilisant le plan coté du DT 1, indiquer le trajet logique entre la zone de préparation des légumes et la ligne chaude, sans traverser la zone de plonge, puis justifier le choix en une phrase.**

Calcul ou trajet	Résultat
Légumes pour 40 couverts	40 × 150 g = 6 000 g = 6,00 kg
Trajet logique	Poste 2, préparation des produits → poste 3, ligne chaude et cuisson

Le trajet relie directement les postes 2 et 3, conformément à la progression de production du plan, sans traverser le poste 4, réservé à la plonge et au matériel sale.

Trajet des légumes vers la ligne chaude

; crème, 4,20 €/L ; fécule, 3,60 €/kg.

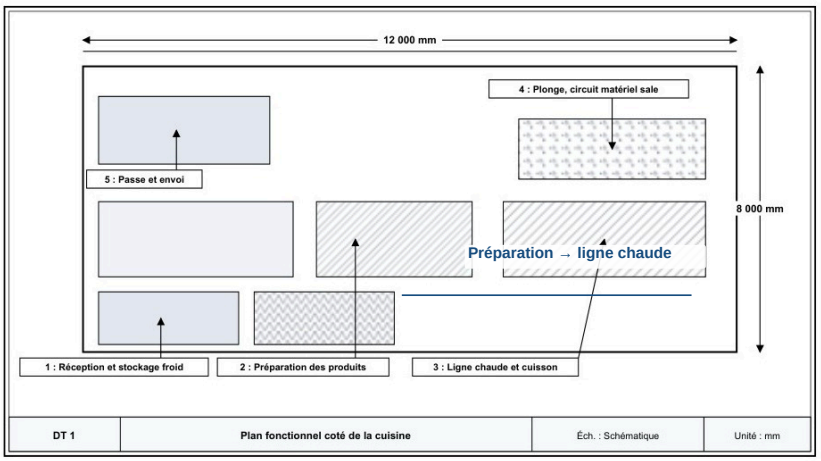


Schéma fonctionnel non destiné à l'exécution de travaux. Dimensions générales : 12 000 mm × 8 000 mm.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Légumes : 6,00 kg ; trajet : poste 2 vers poste 3, sans passer par la plonge.

3. Organisation de la fabrication, autocontrôles et allergènes

La production de volaille est organisée par lots sur la ligne chaude, avec un contrôle à cœur à la sonde et un maintien chaud jusqu'à l'envoi. Le candidat complète la fiche de fabrication et traite une demande d'allergie au lait à partir des procédures sanitaires et des documents réponses.

Question 3.1. Compléter le DR 1 en proposant, pour chacune des quatre étapes de fabrication, une action opératoire et un point de vigilance adaptés à la production. Respecter la séparation entre les opérations sur produits crus et les opérations sur produits cuits.

Complétez les quatre lignes en suivant la progression de la production. À la réception, contrôlez les produits réfrigérés et protégez la volaille crue au stockage. Préparez-la avec du matériel propre, en séparant les opérations sur produits crus et cuits. Cuisez par lots, puis maintenez au chaud jusqu'à l'envoi.

Étape	Action opératoire	Point de vigilance ou contrôle
Réception et stockage	Contrôler les produits et stocker la volaille au froid, protégée.	Vérifier température et emballage; enregistrer le contrôle.
Préparations préliminaires	Préparer la volaille crue au poste prévu.	Séparer cru et cuit; nettoyer et désinfecter matériel et surfaces.
Cuisson et contrôle à cœur	Cuire par lots et sonder plusieurs pièces représentatives.	Atteindre au moins 75 °C à cœur avec une sonde propre et désinfectée.
Maintien et envoi	Maintenir la préparation chaude jusqu'à l'envoi.	Maintenir à au moins 63 °C et tracer les contrôles.

En cas de résultat non conforme, appliquer la procédure corrective de l'établissement.

DR 1 complété

Éléments disponibles dans la cuisine pour la production.

Contrôler puis stocker au froid	**Température conforme; emballage intact,**
Préparer le cru au poste dédié	**Séparer cru et cuit; désinfecter le matériel**
Cuire par lots; sonder plusieurs pièces	**À cœur ≥ 75 °C; sonde propre et désinfectée**
Maintenir chaud jusqu'à l'envoi	**Au moins 63 °C; tracer le contrôle**

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR 1 : réception contrôlée, préparation du cru séparée du cuit, cuisson à cœur ≥ 75 °C et maintien chaud ≥ 63 °C.

Question 3.2. Indiquer comment mesurer et enregistrer le contrôle de cuisson à cœur prévu par l'établissement. Préciser le geste préalable concernant la sonde et la conduite à tenir si la température mesurée est inférieure à 75 °C.

Avant chaque série de mesures, nettoyer et désinfecter la sonde. L'insérer au cœur de plusieurs pièces représentatives de chaque lot, sans toucher l'os, puis relever les températures et les associer au lot sur la fiche de suivi.

Comparer chaque relevé au minimum de 75 °C défini par le plan de maîtrise sanitaire. Si une mesure est inférieure, poursuivre la cuisson du lot et contrôler de nouveau avec une sonde désinfectée. Ne pas envoyer le lot avant vérification de sa conformité; enregistrer les résultats et la correction appliquée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Désinfecter la sonde, contrôler plusieurs pièces par lot et consigner les relevés. Sous 75 °C, poursuivre la cuisson et contrôler de nouveau avant l'envoi.

Question 3.3. Un convive signale une allergie au lait. À l'aide du DT 2, identifier l'allergène concerné par la recette, puis décrire deux actions à effectuer avant l'envoi afin d'éviter une information erronée ou une contamination croisée.

L'allergène concerné est le lait, présent dans la crème de la sauce. Avant l'envoi, vérifier la recette et les informations de l'établissement, puis informer clairement le convive de la présence de lait.

Si une préparation adaptée est envisagée, faire valider sa composition avant de la servir. Pour éviter une contamination croisée, nettoyer et désinfecter le poste, puis utiliser des surfaces et des ustensiles propres, distincts de ceux qui ont servi à préparer la sauce.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Allergène : lait, présent dans la crème. Vérifier et valider la composition, informer le convive et prévenir les contaminations croisées au poste.

4. Prévention et sécurité au poste

La préparation mobilise notamment un four mixte, des bacs chauds, un couteau et des zones de circulation proches de la plonge. Le candidat repère les risques professionnels associés aux situations décrites et propose des mesures de prévention concrètes adaptées au matériel et à l'organisation du poste.

Question 4.1. Compléter les trois lignes du DR 2 en associant à chaque situation un risque professionnel et une mesure de prévention concrète, adaptée à l'équipement et à l'organisation du poste.

Les trois situations correspondent aux risques indiqués dans le DT 3. Les mesures doivent agir immédiatement sur le danger et tenir compte du matériel disponible au poste.

Situation	Risque principal	Mesure de prévention
Bac chaud à la sortie du four	Brûlure	Porter des protections thermiques et dégager le trajet.
Découpe de volaille crue	Coupure	Utiliser une planche stable, maîtriser le geste et ranger le couteau dans un support adapté.
Sol mouillé près de la plonge	Chute de plain-pied	Signaler le sol mouillé et nettoyer immédiatement le déversement.

Le matériel et les voies de circulation restent ainsi sécurisés pendant le service.

DR 2 complété : risques et prévention

Tableau de prévention des risques à compléter

Situation de travail	Risque principal	Mesure de prévention
Manipulation d'un bac chaud à la sortie du four	Brûlure	Protections thermiques, trajet dégagé
Découpe de la volaille crue au poste de préparation	Coupure	Planche stable, geste maîtrisé
Sol mouillé à proximité de la plonge	Chute de plain-pied	Signaler et nettoyer sans délai

Les mesures proposées doivent être concrètes et adaptées à la situation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bac chaud : brûlure, protections thermiques et trajet dégagé. Découpe : coupure, planche stable et couteau rangé. Sol mouillé : chute, signalement et nettoyage immédiats.

Question 4.2. Indiquer deux actions immédiates à mettre en œuvre pour prévenir les chutes de plain-pied en cuisine et maintenir un espace de circulation dégagé pendant le service.

Deux interventions immédiates limitent les chutes de plain-pied et préservent les passages pendant le service.

1. Signaler tout déversement, puis nettoyer le sol sans délai selon la procédure de l'établissement.
2. Retirer les bacs, chariots et autres obstacles des voies de circulation, puis les ranger aux emplacements prévus.

Les chaussures de travail antidérapantes complètent ces actions, mais ne remplacent ni le nettoyage ni le rangement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Signaler et nettoyer immédiatement tout déversement. Retirer les obstacles des voies de circulation et ranger le matériel à sa place.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette évaluation de spécialité de première STHR, session 2026, porte le code 26-BTN-STHR-EP1 et dure 2 heures 30, avec un coefficient indicatif de 8,0. Le sujet s'appuie sur la production d'un déjeuner pour 40 couverts à l'hôtel-restaurant Les Trois Rives. Il évalue les calculs de production et de coût, l'organisation culinaire, la maîtrise sanitaire, la gestion des allergènes et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Masse crue nécessaire = masse cuite souhaitée / rendement de cuisson exprimé en valeur décimale.
- Coût matière = quantité utilisée × prix unitaire ; coût par couvert = coût total / nombre de couverts.
- Le volume de sauce requis est de 90 mL × 40 couverts ; appliquer la réduction de 20 % au fond avant d'ajouter la crème.
- Le plan de maîtrise sanitaire fixe ici une cuisson à cœur d'au moins 75 °C et un maintien chaud d'au moins 63 °C jusqu'à l'envoi.

Points de vigilance & attentes du jury

- Convertir les grammes en kilogrammes et les pourcentages en valeurs décimales avant les calculs.
- Indiquer les unités, détailler les étapes et appliquer les arrondis demandés : quantités au centième de kilogramme, coûts au centime.
- Pour les réponses sanitaires, distinguer les repères réglementaires des consignes propres au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.
- Compléter les documents réponses DR 1 et DR 2 et les rendre avec la copie.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse de volaille crue à prévoir ?

Calculez d'abord la masse cuite totale en multipliant 140 g par couvert par 40 couverts. Convertissez-la en kilogrammes, puis divisez-la par 0,78, qui représente le rendement de cuisson de 78 %.

Q : Comment vérifier le volume final de la sauce ?

Réduisez les 3,25 L de fond de 20 %, puis ajoutez 1,00 L de crème. Comparez le volume obtenu aux 3,6 L nécessaires pour 40 couverts, calculés à raison de 90 mL par couvert.

Q : Quels documents réponses faut-il rendre avec la copie ?

Les DR 1 et DR 2 sont à compléter et à rendre obligatoirement avec la copie. Le DR 1 porte sur la fiche de fabrication ; le DR 2 porte sur les risques et les mesures de prévention au poste.

Q : Quelles températures sont attendues pour la cuisson et le maintien chaud ?

Le sujet précise que le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement impose une température à cœur minimale de 75 °C pour la volaille et un maintien des préparations chaudes à au moins 63 °C jusqu'à l'envoi.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacsthr.fr/assets/annales/bac-sthr/Enseignement de spécialité (Première)/2026/Bac STHR - Enseignement de spécialité (Première) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources Bac STHR : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.