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

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

SÉRIE STHR : SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

SESSION 2026

ÉVALUATION DE SPÉCIALITÉ DE PREMIÈRE : SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES ET DES SERVICES

Coefficient : 8,0 indicatif **Durée : 2 heures 30**

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de production (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention et sécurité au poste (3 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

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

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : HÔTEL-RESTAURANT LES TROIS RIVES, ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

Vous participez à la préparation du service du déjeuner de l'hôtel-restaurant Les Trois Rives. Le chef prévoit 40 couverts pour un menu comprenant une volaille en sauce à la crème et un accompagnement de légumes. Vous êtes chargé d'exploiter les données techniques du dossier, de vérifier la faisabilité de la production et de proposer une organisation conforme aux procédures d'hygiène et de prévention de l'établissement.

Le cahier des charges impose une portion de volaille de 140 g après cuisson, une portion de légumes de 150 g et 90 mL de sauce par couvert. Le rendement de cuisson de la volaille est de 78 %. La sauce servie doit représenter 3,6 L au total. Les températures de conservation et de cuisson mentionnées dans le dossier sont les consignes validées dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Les prix fournis sont des prix d'achat hors taxes.

Les documents techniques DT 1 à DT 3 et les documents réponses DR 1 et DR 2 sont à exploiter. Justifiez les calculs et indiquez les unités.

PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (5 points)

Identifier les exigences du service et les points de maîtrise sanitaire

À partir du contexte et des DT 1 et DT 2, analysez les exigences de production et les mesures de maîtrise sanitaire nécessaires. Distinguez les exigences réglementaires générales des consignes propres au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Exigences du cahier des charges

Élément à produire ou à maîtriser	Exigence	Source de la donnée
Nombre de couverts	40	Cahier des charges
Volaille par couvert après cuisson	140 g	Cahier des charges
Rendement de cuisson de la volaille	78 %	DT 1
Légumes par couvert	150 g	Cahier des charges
Sauce par couvert	90 mL	Cahier des charges

Données de la commande et consignes de l'établissement, DT 1 et DT 2.

1.1 (2 points) Relevez les quatre exigences quantitatives du cahier des charges qui déterminent les besoins de production pour le service. Présentez-les avec leurs unités.

1.2 (1,5 point) À l'aide du DT 2, identifiez deux dangers pertinents pour la préparation de cette volaille et indiquez, pour chacun, une mesure de maîtrise prévue par le plan de maîtrise sanitaire.

1.3 (1,5 point) Expliquez comment l'organisation des zones représentées sur le DT 1 limite les contaminations croisées entre produits crus, préparations prêtes à servir et matériel sale. Appuyez votre réponse sur deux éléments du plan.

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de production (7 points)

Déterminer les quantités, le dosage et le coût matière

Effectuez les calculs de production à partir du cahier des charges et des données du DT 1. Les résultats de quantités à acheter seront arrondis au centième de kilogramme lorsque cela est pertinent. Les coûts seront arrondis au centime.

Utilisez notamment les relations suivantes : quantité crue nécessaire = quantité cuite souhaitée / rendement ; coût matière = quantité utilisée × prix unitaire ; coût matière par couvert = coût total / nombre de couverts.

Données de rendement, de recette et de prix

Produit	Quantité ou rendement	Prix d'achat HT
Volaille crue désossée	Rendement cuisson : 78 %	9,80 €/kg
Légumes	150 g par couvert	2,50 €/kg
Fond de volaille	3,25 L avant réduction	1,20 €/L
Crème	1,00 L	4,20 €/L
Fécule	18 g par litre de sauce finie	3,60 €/kg

Valeurs communiquées par l'établissement, DT 1.

2.1 (2 points) Calculez 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 %. Donnez les résultats en kilogrammes et détaillez les étapes du calcul.

2.2 (1,5 point) Calculez 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. Vérifiez que le volume final correspond au besoin, puis calculez la masse de fécule à utiliser au dosage de 18 g par litre de sauce finie.

2.3 (2 points) Calculez 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, utilisez les quantités calculées pour 40 couverts. Pour le fond et la crème, utilisez les quantités indiquées. Pour la fécule, utilisez votre résultat de la question 2.2. Présentez le coût total et le coût par couvert.

2.4 (1,5 point) Calculez la masse totale de légumes à prévoir pour 40 couverts. En utilisant le plan coté du DT 1, indiquez le trajet logique entre la zone de préparation des légumes et la ligne chaude, sans traverser la zone de plonge. Justifiez votre choix en une phrase.

PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5 points)

Organiser la production et renseigner les contrôles

À partir des DT 1 et DT 2, préparez l'organisation de la production. Pour la volaille, l'établissement prévoit une cuisson par lots sur la ligne chaude. Le contrôle à cœur est réalisé avec une sonde propre et désinfectée, en plusieurs pièces représentatives. La valeur cible de 75 °C à cœur est une consigne validée par le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Étapes de fabrication et autocontrôles

Étape	Action ou contrôle à renseigner	Point de vigilance
Réception et stockage	.....	.....
Préparations préliminaires	.....	.....
Cuisson et contrôle à cœur	.....	.....
Maintien et envoi	.....	.....

À compléter dans le document réponse DR 1.

3.1 (2 points) Complétez le DR 1 en proposant, pour chacune des quatre étapes, une action opératoire et un point de vigilance adaptés à la production décrite. Respectez la séparation entre les opérations sur produits crus et les opérations sur produits cuits.

3.2 (1,5 point) Indiquez comment mesurer et enregistrer le contrôle de cuisson à cœur prévu par l'établissement. Précisez le geste préalable concernant la sonde et la conduite à tenir si la température mesurée est inférieure à 75 °C.

3.3 (1,5 point) Un convive signale une allergie au lait. À l'aide du DT 2, identifiez l'allergène concerné par la recette, puis décrivez deux actions à effectuer avant l'envoi afin d'éviter une information erronée ou une contamination croisée.

PARTIE 4 : Prévention et sécurité au poste (3 points)

Repérer les risques et proposer des mesures de prévention

La préparation se déroule dans une cuisine professionnelle. Les principaux équipements mobilisés sont le four mixte, la plaque de cuisson, un couteau de chef et des bacs de transport. Les règles de prévention de l'établissement et les dispositions applicables du Code du travail s'appliquent.

Repérage des risques au poste

Situation de travail	Risque principal	Mesure de prévention
Manipulation d'un bac chaud à la sortie du four	.....	.....
Découpe de la volaille crue au poste de préparation	.....	.....
Sol mouillé à proximité de la plonge	.....	.....

Compléter le DR 2 à partir des situations observées.

4.1 (2 points) Complétez 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.

4.2 (1 point) Indiquez 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN DE LA CUISINE, CAHIER DES CHARGES DE PRODUCTION ET DONNÉES D'ACHAT

Le plan représente l'organisation fonctionnelle de la cuisine de l'hôtel-restaurant Les Trois Rives. Les dimensions générales du local sont de 12 000 mm par 8 000 mm. Le plan est schématique et n'est pas destiné à l'implantation de travaux. Les postes sont organisés pour maintenir une progression des produits de la réception vers l'envoi et une séparation avec le circuit de la plonge.

Pour 40 couverts : volaille cuite souhaitée, 140 g par couvert ; rendement de cuisson de la volaille, 78 % ; légumes, 150 g par couvert ; sauce, 90 mL par couvert. La sauce est composée de 3,25 L de fond réduit de 20 %, puis de 1,00 L de crème. La fécule est dosée à 18 g par litre de sauce finie.

Prix d'achat HT : volaille crue désossée, 9,80 €/kg ; légumes, 2,50 €/kg ; fond de volaille, 1,20 €/L ; crème, 4,20 €/L ; fécule, 3,60 €/kg.

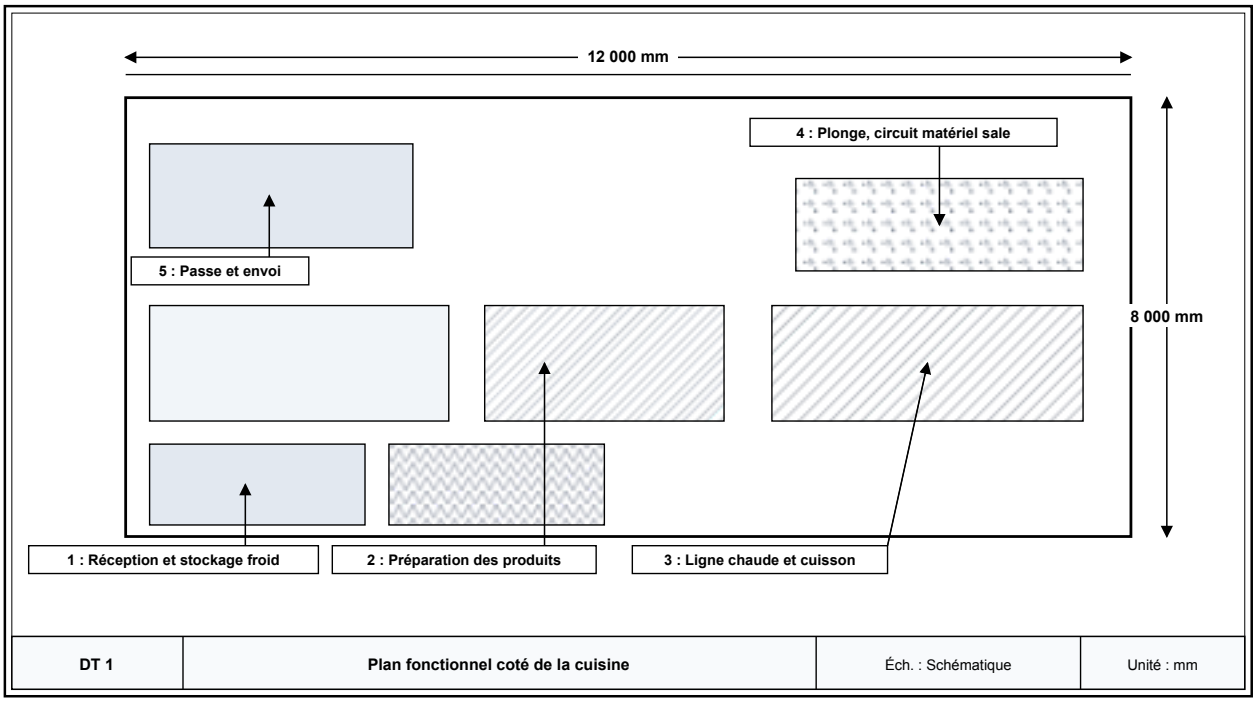


Schéma fonctionnel non destiné à l'exécution de travaux. Dimensions générales : 12 000 mm × 8 000 mm.

Fiche des produits, rendements et prix d'achat

Donnée	Valeur	Unité ou précision
Effectif du service	40	couverts
Portion de volaille cuite	140	g par couvert
Rendement de cuisson de la volaille	78	%
Volaille crue désossée	9,80	€/kg
Légumes	150 g par couvert	2,50 €/kg
Fond de volaille	3,25 L avant réduction	1,20 €/L
Réduction du fond	20	%
Crème	1,00 L	4,20 €/L
Fécule	18 g/L de sauce finie	3,60 €/kg

Prix d'achat exprimés hors taxes.

DT 2 : EXTRAIT DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET GESTION DES ALLERGÈNES

Le règlement (CE) n° 852/2004 impose aux exploitants du secteur alimentaire de mettre en place et de maintenir des procédures fondées sur les principes HACCP. Le règlement (UE) n° 1169/2011 encadre l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et les allergènes.

Consignes validées dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement pour cette production : réceptionner les produits réfrigérés à une température conforme aux spécifications du fournisseur et au plan de maîtrise sanitaire ; enregistrer les contrôles prévus ; stocker la volaille crue protégée, en dessous des aliments prêts à servir ; utiliser du matériel propre et désinfecté ; séparer les opérations sur produits crus et produits cuits ; cuire la volaille jusqu'à une température à cœur minimale de 75 °C ; maintenir les préparations chaudes à au moins 63 °C jusqu'à l'envoi ; tracer les contrôles et appliquer la procédure corrective en cas de résultat non conforme.

La recette de la sauce contient de la crème. Le lait est un allergène à déclaration obligatoire. Toute demande relative à une allergie doit être vérifiée à partir de la recette et des informations de l'établissement. La préparation d'un plat adapté nécessite une validation de la composition et la prévention des contaminations croisées au poste, avec des ustensiles et des surfaces propres.

Dangers, contrôles et consignes du plan de maîtrise sanitaire

Étape	Danger ou point de maîtrise	Contrôle ou mesure prévue
Réception et stockage	Rupture de la chaîne du froid ou emballage altéré	Contrôle selon les spécifications fournisseur et le plan de maîtrise sanitaire, enregistrement et stockage protégé
Préparation de la volaille crue	Contamination croisée	Séparation des opérations, nettoyage et désinfection du matériel et des surfaces
Cuisson	Survie de micro-organismes dangereux	Température à cœur minimale de 75 °C, mesurée avec une sonde propre et désinfectée
Maintien chaud	Refroidissement avant l'envoi	Maintien à au moins 63 °C selon la procédure interne
Information allergènes	Présence de lait dans la sauce	Vérifier la recette, informer le convive et prévenir les contaminations croisées

Extrait des procédures internes et repères réglementaires.

DT 3 : ORGANISATION DES POSTES, MATÉRIEL ET PRÉVENTION DES RISQUES

Matériel disponible : four mixte avec chariots adaptés, plaques de cuisson, sondes de température, couteaux de chef, planches identifiées par usage, bacs alimentaires, lavettes et produit désinfectant conforme au plan d'hygiène de l'établissement. Le matériel chaud est manipulé avec des protections thermiques adaptées. Les couteaux sont transportés pointe vers le bas ou rangés dans un support prévu à cet effet, jamais laissés dans un bac de plonge.

Les voies de circulation doivent rester dégagées. Tout déversement au sol est signalé et nettoyé sans délai selon la procédure de l'établissement. Les agents portent une tenue professionnelle adaptée et des chaussures de travail antidérapantes. Les équipements de protection individuelle sont choisis en fonction de la tâche et des risques associés.

Le Code du travail prévoit notamment l'évaluation et la prévention des risques professionnels par l'employeur. Les mesures de prévention sont à appliquer selon l'organisation, les équipements et les consignes de sécurité du site.

Équipements et risques associés

Équipement ou situation	Risque principal	Mesure de prévention disponible
Four mixte et bacs chauds	Brûlure	Protection thermique adaptée, trajet dégagé et manipulation maîtrisée
Couteau de chef	Coupure	Planche stable, geste maîtrisé, rangement sécurisé
Sol mouillé	Chute de plain-pied	Nettoyage immédiat, signalement et maintien des circulations dégagées
Sonde de température	Contamination croisée	Nettoyage et désinfection avant et après utilisation

Éléments disponibles dans la cuisine pour la production.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 3.1 et 3.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez le tableau pour chaque étape de fabrication. Indiquez des actions réalisables et des points de vigilance en lien avec les documents techniques. Répondez à la question 3.2 sur votre copie.

Fiche de fabrication et autocontrôles à compléter

Étape	Action opératoire	Point de vigilance ou contrôle
Réception et stockage	.....	.....
Préparations préliminaires	.....	.....
Cuisson et contrôle à cœur	.....	.....
Maintien et envoi	.....	.....

Une proposition par case à compléter.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 4.1 et 4.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les colonnes « Risque principal » et « Mesure de prévention » pour chacune des situations. Répondez à la question 4.2 sur votre copie.

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	.....	.....
Découpe de la volaille crue au poste de préparation	.....	.....
Sol mouillé à proximité de la plonge	.....	.....

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

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.