

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

Sciences et Technologies Culinaires et des Services –
Enseignement Scientifique Alimentation-Environnement

Épreuve écrite et pratique de
Sciences et Technologies Culinaires (STC)

Durée : 3 heures

Coefficient : 8

Sujet n°Poly 1

XX/XX/2025
MATIN/SOIR

Documents et matériels utilisés :

- L'usage de la calculatrice mode examen actif est autorisé,
- L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé,
- Matériels de service en usage dans l'établissement (mallette à couteaux...).

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

Attention :

- **Le sujet devra être intégralement remis aux examinateurs à l'issue des 3 heures,**
- Le numéro du sujet devra être reporté sur la copie de sciences.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC1PO1	Sujet national n° Poly 1 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	1 sur 7

L'épreuve de sciences et technologies culinaires donne lieu :

- Dans un premier temps, à une production écrite d'une heure à l'issue de laquelle le candidat remet sa copie ; cette partie porte sur le programme d'enseignement scientifique alimentation – environnement (ESAE) ;
- Dans un deuxième temps, à une réalisation pratique d'une durée de deux heures ; cette partie porte sur le programme d'enseignement de sciences et technologies culinaires (STC).

Le sujet sera rendu à l'issue de l'épreuve.

Pizza « Tex-Mex » végétarienne

Face à une demande croissante de plats végétariens de la part de sa clientèle, le chef du restaurant italien « Le Carlito » souhaite revoir une partie des offres de sa carte pour répondre à ces nouvelles attentes.

Aujourd'hui, il propose une alternative végétale de sa pizza « Tex-mex » en complément de son offre actuelle.

Le chef désire s'assurer de la qualité gustative de ce nouveau plat sans modifier l'apport nutritionnel.



Documents disponibles :

Document 1 – Végétariens et flexitariens en France

Document 2 – Valeur nutritionnelle du haché végétal et du haché de bœuf

Document 3 – Résumé du fonctionnement des organes sensoriels

Document 4 – Fiche technique

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC1PO1	Sujet national n° Poly 1 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	2 sur 7

PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

Vous disposez d'une heure pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. En fin d'heure, votre copie sera ramassée et vous ne pourrez plus y avoir accès.

Vous reporterez le numéro du sujet en haut à droite de la copie.

Le chef et son équipe souhaitent revisiter la pizza « Tex Mex », telle que présentée dans la fiche technique, en travaillant avec du haché végétal au soja.

1. Argumenter la compatibilité de la pizza « Tex Mex » à base de haché au soja avec certaines tendances alimentaires.
2. Présenter les rôles des macronutriments contenus dans le haché végétal à base de soja.
3. Comparer la qualité nutritionnelle du steak d'origine animale à celle du haché végétal.
4. Evaluer l'apport protidique d'une portion de 80 g de haché végétal pour un adulte de 70 kg par rapport aux recommandations nutritionnelles.

Données :

Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses), de l'environnement et du travail) les recommandations pour la consommation de protéines sont de 0,83 g/kg/jour.

Après discussion avec sa brigade sur la création de la recette, le chef décide de réaliser une analyse sensorielle afin de comparer les deux pizzas « Tex Mex ».

5. Schématiser une perception sensorielle au choix, mobilisée lors de la dégustation des pizzas.

Soucieux des problématiques environnementales, le chef veille au choix des produits d'entretien et à leur utilisation.

6. Proposer des mesures limitant l'impact environnemental de ces produits.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC1PO1	Sujet national n° Poly 1 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	3 sur 7

PARTIE PRATIQUE – DURÉE : 2 HEURES

Vous disposez d'une heure et cinquante minutes pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. Les dix dernières minutes de l'épreuve pratique seront consacrées à un échange avec le jury.

Le chef réfléchit à une version végétale de sa recette pour la réalisation de la pizza « Tex-Mex », tout en veillant à la maîtrise du coût matière.

Produit	Coût matière / personne
Pizza classique bœuf	2,50 €
Pizza végétale	3 €

1. Réaliser les deux recettes « **pizzas Tex-Mex** », en ajustant les assaisonnements.
2. Dresser les deux pizzas au plat.
3. À l'issue des 1 h 50 de production, lors des 10 minutes d'entretien avec le jury :
 - a. Comparer les deux productions en relevant les aspects scientifiques mis en œuvre et en analysant visuellement et gustativement ces deux pizzas.
 - b. Le chef a réalisé une étude comparative des coûts. Compte tenu des résultats, argumenter sur l'intérêt de proposer une offre végétale.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC1PO1	Sujet national n° Poly 1 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	4 sur 7

Document 1 – Végétariens et flexitariens en France

Les idées végétariennes trouvent un certain écho parmi les Français. Toutefois, quand on leur demande de se positionner sur l'échelle des régimes, seuls 2,2 % des Français se déclarent appartenir à un des régimes sans viande (pesco-végétarien, végétarien ou vegan).

24 % des Français se considèrent flexitariens, les 74 % restants se positionnant en tant qu'omnivores. Cependant, les trois groupes principaux (omnivores, flexitariens, régimes sans viande) ne sont pas forcément homogènes en matière de pratiques de consommation de viande. 8 % de la population globale interrogée déclare limiter la consommation de viande et en consommer moins d'une fois par jour, sans pour autant se déclarer flexitariens mais bien omnivores. [...]

À côté de ces 8 %, on peut aussi repérer, au sein des omnivores, 5 % de la population globale qui déclarent limiter leur consommation de viande mais qui en consomment encore quotidiennement.

De même, sur les 24 % des Français déclarés flexitariens, 7 % consomment de la viande encore tous les jours, 12 % plusieurs fois par semaine, et 5 % seulement sont des consommateurs occasionnels (1 fois par semaine ou moins).

Enfin, près de la moitié des personnes dans les régimes sans viande déclarent consommer, ne serait-ce qu'occasionnellement, de la viande. Ces écarts sont conscients pour 45 % d'entre eux. Ils peuvent résulter pour certains des difficultés dans le suivi strict du régime. Pour d'autres, ils pourraient provenir des motivations de l'adoption du régime plus individuelles (santé...) qu'éthiques (bien-être animal...), ce qui rendrait plus facilement acceptable la consommation occasionnelle des aliments interdits.

Source : d'après l'enquête de consommation **IFOP (Institut de sondage) « VÉGÉTARIENS ET FLEXITARIENS EN FRANCE EN 2020 »** pour France AgriMer, [en ligne] disponible sur www.ifop.com, (consulté le 02/10/2024)

Document 2 – Valeur nutritionnelle du haché végétal et du haché de bœuf

- Composition haché végétal « Nature Soja »

Déclaration nutritionnelle	Par portion de 100g
Energie	757 kJ
Lipides	10,4 g
Dont acides gras saturés	4,1 g
Glucides	2,3 g
Fibres alimentaires	6,2 g
Protéines	16,7 g
Sel	0,8 g

Source : **Garden Gourmet**. Etiquette produit « Nature Soja », (consulté le 02/10/2024)

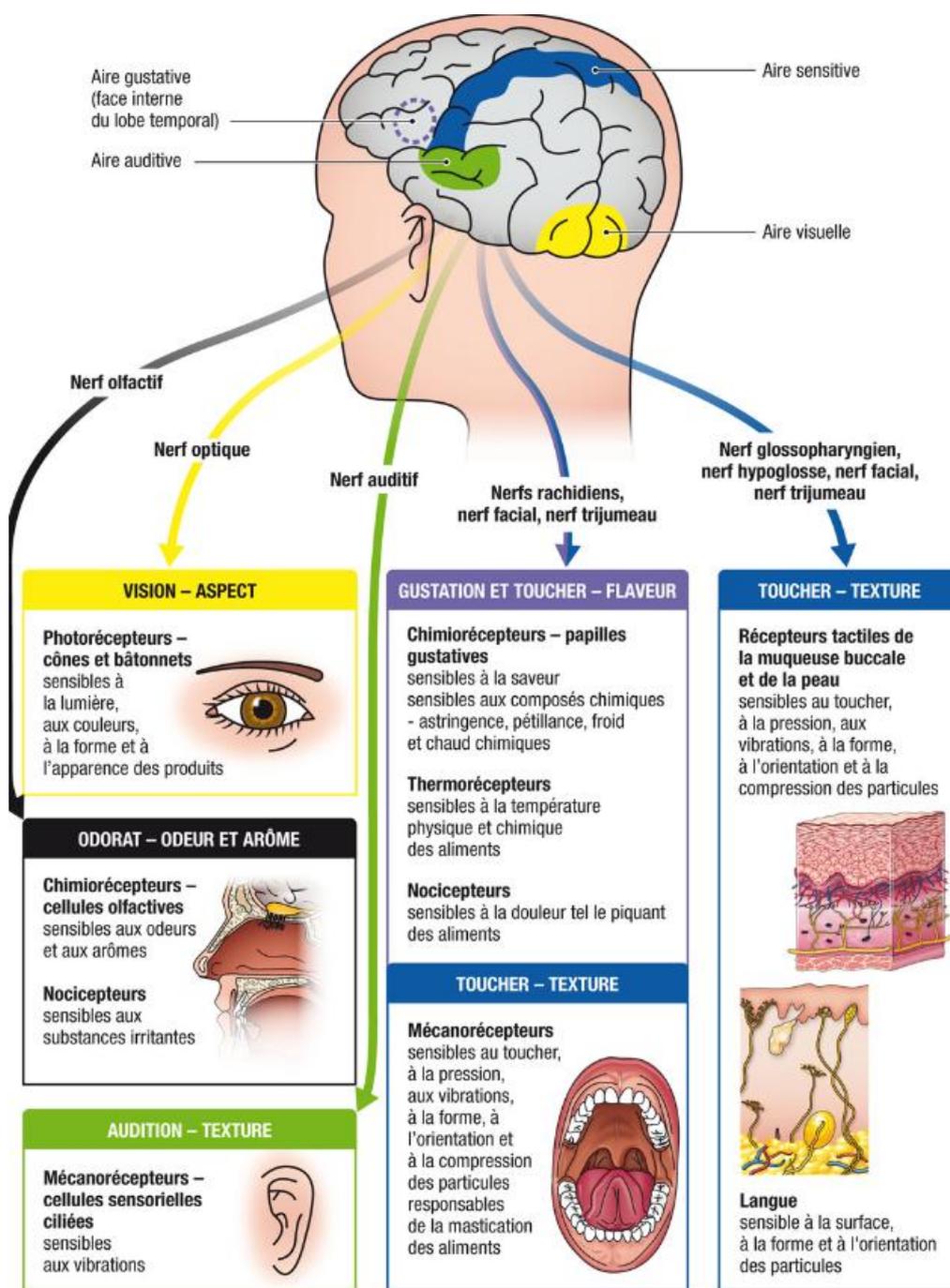
- Composition haché de bœuf 15% de matière grasse

Déclaration nutritionnelle	Par portion de 100g
Energie	873 kJ
Lipides	14,1 g
Dont acides gras saturés	5,75 g
Glucides	0,47 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	20,2 g
Sel	0,1 g

Source : **AUTEUR**, d'après **ANSES. Table de composition nutritionnelle des aliments**. [en ligne] disponible sur ciqual.anses.fr, (consulté le 02/10/2024)

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC1PO1	Sujet national n° Poly 1 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	5 sur 7

Document 3 - Résumé du fonctionnement des organes sensoriels



Source : **LEGER Suzanne. Apprécier les qualités organoleptiques des aliments.** Figure 5.10 [en ligne] disponible sur www.monde.ccdmd.qc.ca/ressource/, consulté le 02/10/2024

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC1PO1	Sujet national n° Poly 1 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	6 sur 7

Document 4 – Fiche technique

INGRÉDIENTS			UNITÉ	QUANTITÉ	MODE OPÉRATOIRE
PIZZAS TEX-MEX			Pizzas à base de pâte à pain, garnie d'une concassée de tomate mixée, de légumes émincés et d'un haché végétal pour l'une, de viande hachée pour l'autre. Accompagnées de mesclun assaisonné.		
<i>Recette pour 1 pizza végétale pour 4</i>					
<i>Recette pour 1 pizza classique pour 4</i>					
BASE PIZZA					
Pâte à pizza fraîche	kg	0,500	- Abaisser deux disques de pâte d'environ 25 cm. - Disposer sur plaque à pâtisserie.		
Farine T55	kg	0,100			
CONCASSÉE DE TOMATE					
Ail	kg	0,010	- Monder, épépiner et concasser les tomates. - Ciseler les oignons, suer à l'huile d'olive. - Ajouter les tomates, l'ail, le bouquet garni, le sel, les épices tex-mex et le sucre. - Cuire à feu doux avec un papier sulfurisé. - Mixer en fin de cuisson pour obtenir un coulis. - Refroidir rapidement.		
Bouquet garni	pce	1			
Épices tex-mex	kg	0,005			
Huile d'olive	L	0,02			
Oignon	kg	0,080			
Sucre semoule	kg	0,005			
Tomate	kg	0,800			
GARNITURES COMMUNES AUX DEUX PIZZAS					
Aubergine	kg	0,200	- Émincer les oignons, réserver. - Émincer les poivrons, sauter à l'huile d'olive. - Tailler les aubergines en macédoine, dégorger et sauter. - Rincer et égoutter les haricots rouges et le maïs. - Trancher la mozzarella.		
Huile d'olive	L	0,02			
Oignon rouge	kg	0,150			
Poivron rouge	kg	0,150			
Haricot rouge	kg	0,250			
Maïs	kg	0,250			
Mozzarella boule	kg	0,250			
MESCLUN, VINAIGRETTE ET SAUCE AVOCAT					
Cacahuète non salée	kg	0,030	- Torréfier les cacahuètes et les concasser. - Contrôler le mesclun, assaisonner avec un mélange d'huile d'olive et de jus de citron vert. - Hacher la coriandre. - Détendre la purée d'avocat avec de l'eau pour obtenir une consistance nappante. - Assaisonner avec le tabasco, la coriandre et le reste du jus de citron. - Réserver.		
Citron vert	pce	1			
Huile d'olive	L	0,05			
Mesclun	kg	0,040			
Purée d'avocat	kg	0,050			
Coriandre	botte	0,125			
Tabasco	flacon	PM			
Eau	L	PM			
FINITION ET DRESSAGE					
Haché cru de soja	kg	0,200	- Garnir les pizzas. - Disposer le haché végétal sur l'une et la viande sur l'autre. - Enfourner à 250°C, environ 10 minutes. - Dresser sur deux plats, ajouter le mesclun et la sauce avocat.		
Viande de bœuf hachée	kg	0,200			
MATÉRIEL					
Papier sulfurisé	pce	2	Rouleau à pâtisserie	pce	1
Mixeur plongeant	pce	1	Plaque à pâtisserie	pce	1
Plat rond Ø 30cm	pce	2	Gant jetable	Pce	2

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC1PO1	Sujet national n° Poly 1 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	7 sur 7