

**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 des Services (STS)**

**Durée : 3 heures**

**Coefficient : 8**

**Sujet poly 2**  
**XX/XX/2025**  
**MATIN/SOIR**

**Documents et matériels utilisés :**

- L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- L'usage de 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 STS	Coefficient	8
<b>25-HRSTS2PO1</b>	<b>Sujet national poly 2 à utiliser le XX/XX/2025</b>	<b>Matin/Soir</b>	<b>1 sur 7</b>

L'épreuve de sciences et technologies des services 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 des services (STS).

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

## METTRE LE PERSONNEL AU CŒUR DU SERVICE

L'hôtel-restaurant le Victor Hugo, situé à Bordeaux, est un établissement \*\*\*\*. Le directeur souhaite améliorer les conditions de travail de son personnel. Il envisage d'utiliser des produits respectueux de l'environnement et de faire adopter des postures favorables à la santé du personnel.

La direction désire valoriser le savoir-faire de son personnel et met ainsi un point d'honneur à proposer une animation en salle et à délivrer une qualité constante.



### Documents disponibles :

Document 1 – Fiche technique pulvérisateur Ozonet

Document 2 – Les mauvaises positions et les efforts physiques

Document 3 – Caractéristiques de croissance de *Listeria Monocytogenes* en conditions de laboratoire (variables selon les souches)

Document 4 – La conservation du poisson fumé

Document 5 – Feuille de travail des étages

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>25-HRSTS2PO1</b>	<b>Sujet national poly 2 à utiliser le XX/XX/2025</b>	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.**

La direction souhaite réduire son empreinte écologique, en utilisant des produits respectueux de l'environnement. Elle souhaite diminuer ses achats de produits ménagers, ainsi que la pénibilité du travail de ses employés. La direction s'équipe en spray d'eau ozonée.

1. Montrer que cet investissement permet de limiter les effets négatifs des produits d'entretien sur l'environnement.
2. Justifier l'utilisation du spray d'eau ozonée pour l'entretien de la chambre et de la salle de bain.

Le mal de dos et les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont l'une des premières causes d'absentéisme chez les femmes de chambre. Afin d'améliorer les conditions de travail de son personnel, une réflexion collective est menée sur des aménagements lors du travail de chambre.

3. Proposer des actions préventives permettant de diminuer le risque de TMS lors du travail de chambre.

Afin de valoriser le service en salle, des assiettes de saumon fumé sont préparées au buffet.

4. Discuter des intérêts nutritionnels du saumon fumé.
5. Justifier la nécessité de conserver le saumon fumé au réfrigérateur ou au congélateur.
6. Présenter les risques encourus pour le consommateur en cas de non-respect des conditions de conservation du produit.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>25-HRSTS2PO1</b>	<b>Sujet national poly 2 à utiliser le XX/XX/2025</b>	Matin/Soir	3 sur 7

## PARTIE PRATIQUE – DURÉE : 2 HEURES

Vous disposez 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 votre disposition.

<b>Atelier 1 – Valoriser une offre</b>	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Afin de valoriser le savoir-faire de son personnel, le directeur de l'établissement commercialise une assiette de saumon fumé, dressée au buffet.

- 1.1 Indiquer les points de vigilance à prendre en compte pour cette prestation.
- 1.2 Dresser une assiette au buffet.
- 1.3 Identifier la création de valeur apportée à une prestation commercialisée sous cette forme.

<b>Atelier 2 – Choisir les produits entrant dans la production de service</b>	Durée : 30 minutes
---	--------------------

Le directeur est sensible à la sécurité des personnes et à la prévention des risques. Vous avez dernièrement suivi une formation auprès de la gouvernante.

- 2.1 Identifier les gestes et postures adéquats à adopter lors de la mise en place d'un chariot d'étages. Justifier.
- 2.2 Évaluer les besoins en linge nécessaires pour la remise en état des chambres à réaliser ce jour.
- 2.3 Mettre en place le chariot d'étages.

<b>Atelier 3 – Valoriser les services en hôtellerie-restauration</b>	Durée : 30 minutes
--	--------------------

L'activité croissante de l'établissement conduit la gouvernante à confier ponctuellement au personnel d'étages de nouvelles missions.

- 3.1 Présenter les objectifs d'un contrôle de chambre.
- 3.2 Réaliser le contrôle d'une chambre.
- 3.3 Proposer des actions permettant d'éviter les points de non-qualité du nettoyage.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>25-HRSTS2PO1</b>	<b>Sujet national poly 2 à utiliser le XX/XX/2025</b>	Matin/Soir	4 sur 7

# Document 1 - Fiche technique pulvérisateur Ozonet



## Pulvérisateur



Transformez l'eau du robinet (H<sub>2</sub>O) en une solution d'eau ozonée (O<sub>3</sub>) sans aucune émanation ou résidu toxique généré par les produits chimiques de nettoyage traditionnels

## DESCRIPTION

### TECHNOLOGIE OZONE AQUEUX

À l'aide d'une technologie brevetée mondiale (AEPT), nous sommes en mesure de créer de l'ozone aqueux (AO). Ce désinfectant à base d'eau devient la solution de recharge aux désinfectants et aux nettoyeurs traditionnels.

#### AVANTAGES

- Pratique et résistant
- Remplissage avec l'eau du robinet
- Ne nécessite aucune maintenance
- Réduit l'inventaire des produits chimiques traditionnels
- Rechargeable sur secteur
- Garantie 2 ans constructeur à 3 ans (LOA)
- 300 fois plus puissant que le chlore
- Aucune inhalation nocive de gaz
- Réduit le temps de travail et améliore la productivité

### ÉCO RESPONSABLE

car élimine tous les « résidus chimiques » associés à l'utilisation, mélange et exposition des surfaces aux produits chimiques conventionnels.

#### REMPLECE

- Nettoyants tout usage
- Nettoyants pour l'acier inoxydable
- Nettoyants pour les vitres
- Nettoyants neutres
- Désodorisants

#### APPLICATIONS

- Appareils ménagers
- Planches à découper
- Vitres, miroirs et fenêtres
- Surfaces en chrome et en acier inoxydable
- Rampes, escaliers mécaniques et ascenseurs
- Béton, granito, et pierre
- Salle de bain et comptoirs de cuisine
- Douches, baignoires, toilettes, éviers
- Étagères, comptoirs, tables, chaises...

#### REDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

- Ne laisse aucun résidu
- Approuvé pour l'utilisation sur aliments bio par l'USDA
- Contrôle de stabilité parfait.
- Certifications TUV et CE
- Pas de produits chimiques à déverser
- Pas de produits chimiques à stocker ou à éliminer

#### GAIN FINANCIER

- Économies par rapport aux produits de nettoyage conventionnels (gallon pour gallon)
- Permet de ne plus générer de gaspillage dû à une sur utilisation des produits d'entretien
- Élimine les dommages accidentels causés par des produits chimiques sur les surfaces



**RÉDUIT 99,9%  
DES PATHOGÈNES COMMUNS  
100% ÉCOLOGIQUE !**

Certification iso 14001-2004 et iso 9001-2008

Source : Fiche descriptive Ozonet

[En ligne], disponible sur [www.ozone-medical.fr](http://www.ozone-medical.fr), (consulté le 01/10/2024).

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>25-HRSTS2PO1</b>	<b>Sujet national poly 2 à utiliser le XX/XX/2025</b>	<b>Matin/Soir</b>	<b>5 sur 7</b>

## Document 2 - Les mauvaises positions et les efforts physiques

Lorsque les femmes de chambre font les lits, nettoient les salles de bain, le carrelage, les bras sont souvent en extension, le dos, les avant-bras, les poignets et les mains sont sollicités. Le dépoussiérage mobilise l'avant-bras et les poignets. Pour les espaces en hauteur, les bras sont en extension. Le passage de l'aspirateur sollicite les épaules et le dos est courbé. La répétitivité, la rapidité d'exécution, la force exercée et le stress relatif aux exigences de qualité et de production exposent à des risques de TMS.

En tant qu'employeur, vous devez prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé de vos salariés. Vous devez donc prendre les mesures pour prévenir les risques de TMS et de lombalgies dans votre établissement.

Source : **Les mauvaises positions et les efforts physiques**  
disponible sur [www.lhotellerie-restauration.fr/](http://www.lhotellerie-restauration.fr/), (consulté le 01/10/2024).

## Document 3 - Caractéristiques de croissance de *Listeria Monocytogenes* en conditions de laboratoire (variables selon les souches)

Croissance	Min.	Opt.	Max.
Température (°C)	- 2	30 - 37	45
pH	4,0 - 4,3	7	9,6
$a_w$	0,92*	0,99	/
%NaCl inhibant la croissance	/	/	12 %

\* 0,90 avec du glycérol

$a_w$  : activity water

Source : **ANSES, fiche de description de danger microbiologique transmissible par les aliments : *Listeria monocytogenes***  
[En ligne], disponible sur [www.anses.fr/](http://www.anses.fr/), (consulté le 01/10/2024).

## Document 4 - La conservation du poisson fumé

	Réfrigérateur	Congélateur
Température (°C)	4°C	-18°C
Durée de conservation	3-4 jours	2 mois

Source : **La conservation des aliments**  
[en ligne], disponible sur [www.iga.net/](http://www.iga.net/), (consulté le 01/10/2024).

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>25-HRSTS2PO1</b>	<b>Sujet national poly 2 à utiliser le XX/XX/2025</b>	<b>Matin/Soir</b>	<b>6 sur 7</b>

**Document 5 - Feuille de travail des étages**

<b>HÔTEL RESTAURANT VICTOR HUGO****</b>				Date : Jour J
<b>Feuille de travail des étages</b>				
Nom de la femme de chambre : Pauline				
<b>NUMERO DE CHAMBRE</b>	<b>CONFORT</b>	<b>STATUT D'OCCUPATION</b>	<b>NOMBRE DE PERSONNES</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
101	Grand lit	A blanc	2	
102	Twin	En recouche	2	
103	Grand lit	A blanc	1	
104	Twin	En recouche	2	
105	Grand lit	En recouche	1	Prévoir 1 peignoir
...				

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
<b>25-HRSTS2PO1</b>	<b>Sujet national poly 2 à utiliser le XX/XX/2025</b>	Matin/Soir	7 sur 7