

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 3
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
25-HRSTS3PO1	Sujet national poly 3 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	1 sur 8

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.

ADAPTER LES PRESTATIONS DE SERVICES A LA CLIENTÈLE

Clap de fin pour la course mythique en bateaux du Rolex Channel race dans le port de Cherbourg en Cotentin. 500 bateaux avec 3 500 skippers à bord ont franchi l'arrivée.

Les skippers ont mis le pied sur la terre ferme avec un certain soulagement après cette traversée éprouvante de la Manche.

L'hôtel-restaurant Le Vauban ****, partenaire du yacht club, a la charge d'accueillir chaleureusement les 3 équipages montés sur le podium afin de leur proposer un hébergement confortable et des attentions personnalisées.

Habitué à cette clientèle spécifique, l'établissement propose une alimentation généreuse et équilibrée, et favorise un environnement calme afin de garantir un sommeil réparateur. Le directeur souhaite améliorer la personnalisation de l'accueil.



Documents disponibles :

Document 1 – Bien manger pour bien naviguer !

Document 2 – La lyophilisation : qu'est-ce que c'est et quels processus implique-t-elle ?

Document 3 – Le niveau sonore idéal pour un hôtel

Document 4 – Fiche signalétique simplifiée de l'établissement

Document 5 – Fiche technique du cocktail « Pocito »

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS3PO1	Sujet national poly 3 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	2 sur 8

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.

Lors de la traversée, les skippers ont utilisé à bord du bateau des aliments lyophilisés.

1. Expliquer le principe de ce mode de conservation.
2. Dédire les avantages et les inconvénients de ce mode de conservation.

Les rythmes des repas et le petit-déjeuner sont très importants lorsque l'on réalise une course sur les bateaux afin d'éviter la désynchronisation des rythmes biologiques.

3. Présenter des intérêts associés à la prise d'un petit-déjeuner équilibré.
4. Analyser l'équilibre du petit-déjeuner pris à bord par Arnaud, skipper.
5. Proposer un petit-déjeuner complet et équilibré que l'hôtel devrait mettre à disposition du skipper à terre en présentant dans un tableau les aliments, leurs groupes et les principaux constituants alimentaires.

Conscient que les skippers ont besoin de calme pour se ressourcer, l'hôtel a pris soin de faire des travaux d'isolation phonique conséquents dans toutes les chambres.

6. Présenter deux exemples de nuisances sonores pour une chambre d'hôtel.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS3PO1	Sujet national poly 3 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	3 sur 8

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.

Atelier 1 – Prendre en charge le client	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Le Vauban souhaite accueillir les skippers de manière conviviale et festive. La direction a opté pour le service d'un apéritif de bienvenue normand et pétillant.

- 1.1 Présenter comment la proposition d'une boisson de bienvenue influence l'expérience client.
- 1.2 Réaliser, à partir des produits et matériels mis à disposition, le cocktail « Pocito » pour une personne. Analyser votre réalisation.
- 1.3 Proposer des éléments d'amélioration de cette offre afin d'en maximiser l'impact auprès de la clientèle.

Atelier 2 – Adapter les prestations de services	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Afin de satisfaire au mieux les équipages, la direction souhaite proposer un buffet petit-déjeuner adapté à leurs attentes. Celui-ci sera dressé dans un salon privé de l'établissement.

- 2.1 Mesurer l'importance de la connaissance des différents segments clients dans l'adaptation de la prestation petit-déjeuner d'un hôtel.
- 2.2 Dresser, à partir des produits et matériels mis à disposition, le buffet petit-déjeuner proposé aux skippers pour 6 personnes. Justifier vos choix.
- 2.3 Proposer des moyens et outils de mesure de la satisfaction client de cette prestation.

Atelier 3 – Valoriser le client	Durée : 30 minutes
--	--------------------

La course au large a été particulièrement éprouvante. Aussi, l'établissement décide-t-il d'offrir aux vainqueurs (Loïk Le Normand et Gaël Laperche), un accueil VIP en junior suite ainsi qu'un panier gourmand.

- 3.1 Proposer des éléments créateurs de valeur en chambre.
- 3.2 Réaliser, à l'aide des produits et matériels mis à disposition, la mise en place VIP incluant le panier gourmand. Justifier vos choix.

La mise en place VIP va être généralisée à tous les clients séjournant en junior suite.

- 3.3 Définir les composants de la mise en place VIP adaptée à chaque segment clientèle de l'établissement.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS3PO1	Sujet national poly 3 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	4 sur 8

Document 1 – Bien manger pour bien naviguer !

3 500 skippers ont pris le départ. Chacun d'entre eux a suivi un entraînement approfondi, aussi bien physique que mental. Et parmi les nombreuses choses à gérer, il y a l'alimentation...



Pour un skipper, l'alimentation est un élément primordial dans sa compétitivité. S'alimenter correctement permet de réduire la fatigue et de rester en alerte durant toute la journée. Les repas sont aussi l'occasion d'un moment de détente ou de concentration avant de relancer une manœuvre. Il s'agit donc d'effectuer sérieusement son avitaillement en emmenant des plats équilibrés mais aussi des petits plaisirs pour les moments de faiblesse physique ou morale... Arnaud par exemple a réalisé lui-même son avitaillement avant. L'Imoca La Mie Câline-Artipôle est parti chargé à bloc !

« Je ne pars qu'avec des plats lyophilisés MX3, mais je fais attention à prendre des petits plus pour les agrémenter : de l'huile d'olive, du tabasco... Les plats lyophilisés sont équilibrés, j'en prévois deux salés et deux sucrés par jour. Je fais donc un petit-déjeuner, un déjeuner, une collation et un dîner. Avec ça j'ai tout ce qu'il faut pour être en forme. »

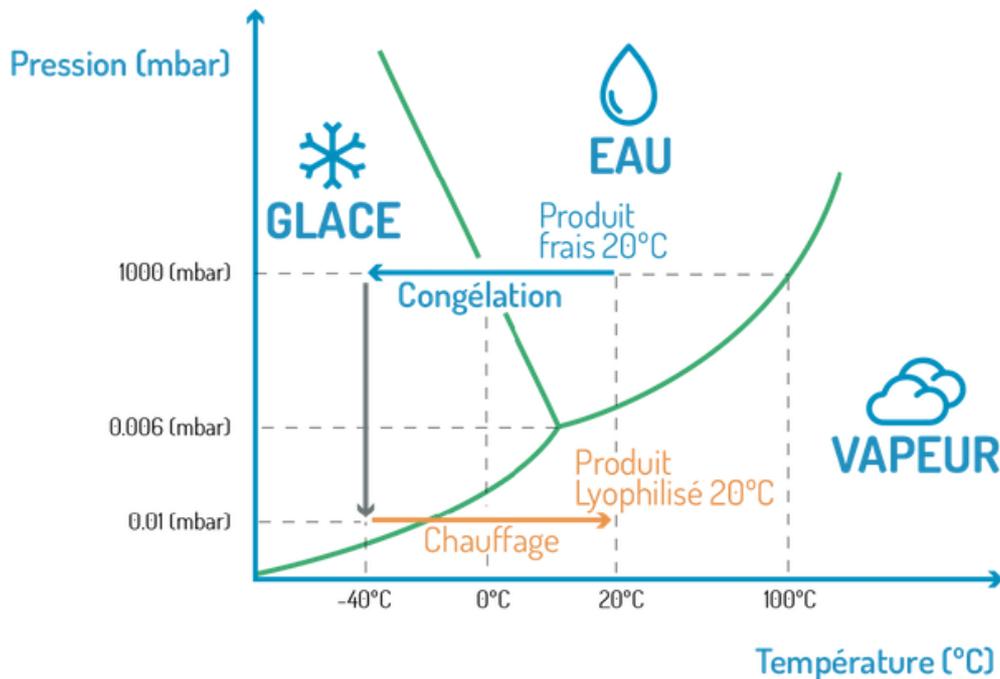
Il est nécessaire d'installer une certaine rigueur dans la prise des repas, et de ne pas en loucher un seul. Les premières 24h sont les plus difficiles, il faut prendre le rythme pour ne pas vite tomber de fatigue. Pour Arnaud, pas question de loucher le petit-déjeuner : *« En général au petit matin, lors de la prise des fichiers météo, je me fais un gros petit-déjeuner céréales avec un bon thé pour prendre le temps de regarder la météo, faire un point de ce qu'il s'est passé dans la nuit et anticiper ma journée. Ensuite je calque ma journée alimentaire à partir de ce moment-là. Je fais vraiment attention à ne pas rater un repas ; cela m'est arrivé sur un Vendée Globe, j'étais très fatigué parce que je n'avais pas mangé et je veux éviter de reproduire ça : tu perds en énergie et le moral s'en ressent. »*

Et du côté des petits plaisirs ? *« J'emmène évidemment quelques sucreries pour le moral : du chocolat, des petits bonbons pour la mi-parcours ! C'est le moment où tout va un peu mieux au niveau température et climat, c'est ma petite récompense. »*

Source : **FIGARO NAUTISME**, *Bien manger pour bien naviguer*, 2 novembre 2018, [en ligne], disponible sur www.figaronautisme.meteoconsult.fr/, (consulté le 2 mai 2024).

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS3PO1	Sujet national poly 3 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	5 sur 8

Document 2 – La lyophilisation : qu'est-ce que c'est et quels processus implique-t-elle?



Source : **BARNALAB lyophilisation**,
[En ligne], disponible sur www.barnalab.com, (consulté le 2 mai 2024).

Document 3 – le niveau sonore idéal pour un hôtel

Lorsqu'une chambre d'hôtel n'offre pas un bon confort acoustique, cela peut avoir un impact sur la qualité de sommeil de la ou des personnes qui l'occupent. L'absence de confort acoustique aura ainsi une influence négative sur l'avis que les clients laisseront. Ils s'en iront pour ne plus revenir. À contrario, un bon confort acoustique aura des effets positifs sur la qualité de vie des clients. Ils n'hésiteront pas à revenir et à recommander votre hôtel.

La correction acoustique, l'insonorisation plafond et l'isolation phonique sont des solutions qui permettent de réduire efficacement les bruits auxquels est soumis un hôtel. Ils sont de plusieurs types. On a les bruits aériens intérieurs et extérieurs qui se propagent dans l'air. On a également les vibrations qui sont des bruits d'impact, ainsi que les bruits occasionnés par les différents équipements. Quel que soit le type de bruit, limiter son niveau sonore permettra d'offrir aux clients et aux employés de bonnes conditions de vie.

En effet, le confort acoustique d'un lieu est généralement défini par son niveau sonore, raison pour laquelle de nombreux établissements hôteliers réalisent des travaux de correction acoustique. Pour de bonnes conditions de séjour, de repos et de sommeil le niveau sonore d'une pièce doit être de 25/30/35 décibels pour une chambre d'hôtel de nuit, et de 30/35/40 décibels en journée. Il s'agit de niveaux pris en application de la Norme Européenne qui classe le confort sonore en trois degrés, grand, moyen et standing minimal.

Source : **TMC acoustique pour bâtiments publics et privés**,
[En ligne], disponible sur www.tmc-acoustique.fr, (consulté le 2 mai 2024).

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS3PO1	Sujet national poly 3 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	6 sur 8

Document 4 – Fiche signalétique simplifiée de l'établissement

LE VAUBAN ****	
15 quai de l'entrepôt 50 100 CHERBOURG	
02 33 44 01 25 contact@levauban.fr	
www.levaubancherbourg.fr	
<u>Hébergement : 51 chambres :</u> <ul style="list-style-type: none">- 20 doubles confort- 8 twins confort- 10 doubles supérieures- 7 twins supérieures- 6 juniors suites	<u>Restauration :</u> <ul style="list-style-type: none">- 1 restaurant bistrannique « Les mouettes »- 1 bar « Le Phare »- Buffet petit-déjeuner- Room service
<u>Segmentation :</u> <ul style="list-style-type: none">- Clientèle « individuels affaires »- Clientèle « individuels famille »- Clientèle « individuels séniors »	<u>Segmentation nationalités :</u> <ul style="list-style-type: none">- 10 % d'Espagnols- 40 % d'Anglo-Saxons- 50 % de Français

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS3PO1	Sujet national poly 3 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	7 sur 8

Document 5 – Fiche technique du cocktail « Pocito »

« POCITO »	
Étapes de la réalisation	Ingrédients
<p>1. Préparer et vérifier le matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - verre piscine ou verre à vin, - tapis de bar, - cuillère à mélange, - stick et paille. 	<ul style="list-style-type: none"> • 7 cl de Pommeau de Normandie • 2 cl de jus de citron • 5 cl de Tonic • Glace
<p>2. Compléter le verre de glace, verser successivement le jus de citron, et le pommeau de Normandie.</p> <p>3. Mélanger.</p> <p>4. Compléter de Tonic.</p> <p>5. Remuer doucement.</p> <p>6. Servir.</p>	 <p>Source : Saveurs de Normandie. [En ligne], disponible sur https://www.saveurs-de-normandie.fr/recette/pocito/ (consulté le 13 juin 2024).</p>

Source : **IDAC Interprofession des Appellations Cidricoles,**
[En ligne], disponible sur www.pommeaundenormandie.com/cocktail/pocito/, (consulté le 13 juin 2024).

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS3PO1	Sujet national poly 3 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	8 sur 8