

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 4
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-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	1 sur 10

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.

CRÉER DE LA VALEUR PAR LE PRODUIT ET LE SERVICE

Un cadre de vie idyllique attend les futurs résidents de la résidence « sénior » Ederly pour une retraite paisible et confortable.

Située à Toulouse, la résidence offre une gamme d'appartements équipés et pensés pour des retraités autonomes.



Ils peuvent profiter des installations de la résidence comme le bar, le restaurant et les espaces bien-être (salon de coiffure, bibliothèque, salle de projection).

Monsieur MICHEL, directeur, est soucieux de proposer à ses résidents un lieu de tranquillité, de convivialité tout en mettant l'accent sur le maintien des bonnes conditions d'hygiène. À leur écoute, il a mis en place une boîte à idées qui a fait émerger leur souhait d'être plus au contact du personnel.

Monsieur MICHEL a décidé d'y répondre en proposant des animations en salle, en développant l'accueil personnalisé et en mettant en place une offre petit-déjeuner livré en appartement.

Documents disponibles :

- Document 1 – Recommandations nutritionnelles pour personnes âgées
- Document 2 – Fiche technique du détergent multi-usages universel ORLAV
- Document 3 – Fiche technique de détergent/désinfectant IDOS DP PIN
- Document 4 – Fiche de réalisation des pêches flambées
- Document 5 – Fiche signalétique de l'établissement
- Document 6 – Fiche petit-déjeuner de Camille LANGLOIS
- Document 7 – Fiche de réservation Dominique FORÊT

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	2 sur 10

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.

=====

Pour vieillir en bonne santé, il est conseillé d'adopter de bonnes pratiques alimentaires afin de fournir à l'organisme tous les nutriments dont il a besoin.

1. Justifier la composition d'un petit-déjeuner équilibré pour une personne âgée.
2. Comparer l'apport du petit-déjeuner servi à cette personne âgée par rapport aux recommandations.

Les besoins énergétiques journaliers estimés pour une personne âgée sont de 8 800 kilojoules. Le petit-déjeuner doit représenter 25 % des apports recommandés journaliers.

- 1 g de protide libère 17 kJ
- 1 g de glucide libère 17 kJ
- 1 g de lipide libère 38 KJ

Ce petit-déjeuner contient 70 g de glucide, 30 g de lipide et 30 g de protide.

La résidence Ederly propose aux résidents des mets ayant du goût, tels que des pêches flambées, pour leur susciter l'envie de manger.

3. Schématiser la perception sensorielle d'un des sens mobilisés lors de la dégustation d'une pêche flambée.

La direction est particulièrement attentive aux risques liés aux flambages. Elle met donc un point d'honneur à ce que la sécurité des résidents et des personnels est assurée, avant de proposer ce type d'animation en salle.

4. Justifier les mesures de prévention qui doivent être prises lors de la réalisation d'un flambage.

Le directeur de cette résidence sénior applique rigoureusement les protocoles d'hygiène. A l'occasion d'un changement de fournisseur, deux produits lui sont proposés afin de réaliser les opérations d'entretien des locaux.

5. Argumenter le choix du produit d'entretien à privilégier pour assurer la propreté micro-biologique des locaux.
6. Présenter les paramètres d'efficacité du produit choisi.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	3 sur 10

ÉPREUVE DE STS – 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 – Valoriser l’offre de restauration par l’animation	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Dans le cadre de son offre de restauration, monsieur MICHEL souhaite apporter une touche d’originalité en proposant, de façon ponctuelle des animations en salle.

- 1.1 Expliquer les intérêts de proposer des animations en salle.
- 1.2 Réaliser, à l’aide des matériels et produits mis à votre disposition, une assiette de pêches flambées pour un résident.
- 1.3 Repérer les situations à risque de ce type de service. Proposer des solutions.

Atelier 2 – Identifier la création de valeur engendrée par le service	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Arriver dans un nouveau lieu de vie est une étape importante. Monsieur MICHEL, garant du bien-être de ses résidents, souhaite personnaliser cette étape du parcours client.

- 2.1 Présenter les attentes de la clientèle sénior en résidence.
- 2.2 Proposer des services et activités pour personnaliser l’accueil d’un résident sénior.
- 2.3 Réaliser l’arrivée de Dominique FORÊT, nouveau.elle résident.e. Analyser votre prestation.

Atelier 3 – Adapter son offre aux attentes de la clientèle	Durée : 30 minutes
---	--------------------

Pour améliorer le confort des résidents, le directeur met en place la livraison du plateau de petit-déjeuner en appartement.

- 3.1 Présenter les avantages et inconvénients pour l’établissement de mettre en place ce type de prestation.
- 3.2 Dresser, à partir des produits et matériels mis à disposition, un plateau petit-déjeuner à livrer dans l’appartement de Camille LANGLOIS.
- 3.3 Proposer l’organisation type du service de petit-déjeuner en chambre.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	4 sur 10

Document 1 - Recommandations nutritionnelles pour personnes âgées

L'objectif nutritionnel chez les personnes âgées est la prévention de la dénutrition dans toutes ses dimensions.

Pour y parvenir, il est nécessaire que les personnes âgées mangent assez et de façon adaptée à leurs besoins. Certains besoins nutritionnels sont augmentés et non diminués contrairement aux idées reçues.

Il importe de donner aux personnes âgées envie de manger. Pour que le repas soit consommé, il doit être adapté aux attentes, aux goûts, aux habitudes, à leurs capacités de mastication et à leur état de santé, tout en tenant compte de l'équilibre et de la diversité alimentaire.

Les régimes restrictifs (pauvres en sel, en sucre ou en gras) doivent rester exceptionnels sur une durée limitée et sur prescription médicale. L'intervention d'un diététicien devient nécessaire pour éviter les risques de carences associées. Les régimes auto-prescrits n'ont pas lieu d'être.

Pour lutter contre la dénutrition, il convient en priorité de :

- garantir les apports suffisants en énergie (1 800 à 2 000 kcal par jour et au moins 30 kcal par kg de poids corporel par jour) et en protéines (≥ 1 g par kg de poids corporel par jour) ;
- améliorer la qualité des apports en protéines en privilégiant les protéines d'origine animale (viande, poisson, œufs et produits laitiers).

Pour atteindre les autres objectifs nutritionnels généraux, il est recommandé :

- d'augmenter les apports en calcium pour ralentir la fragilisation osseuse en privilégiant les produits laitiers riches en calcium (fromage, yaourt, fromage blanc, lait) et les plats de type gratin, très appréciés. L'utilisation optimale du calcium passe nécessairement par des apports suffisants en vitamine D. Ils ne peuvent être atteints par la seule consommation d'aliments riches en vitamine D et nécessitent une prescription médicale régulière de vitamine D ;
- de maintenir des apports en vitamine et en fibres en augmentant la consommation de fruits et de légumes crus ;
- d'assurer des apports en eau suffisants (1 à 1,5 litre de boisson par jour) et réguliers tout au long de la journée pour prévenir les problèmes de déshydratation.

[...]

Source : **GEMRCN, Recommandation nutritionnelle**, extrait, 2015, [en ligne], disponible sur www.economie.gouv.fr, (consulté le 16 octobre 2024).

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	5 sur 10

Réf 0312

D.T.U.

1. PROPRIETES :

Détergent multi usages pour le nettoyage des sols, des murs...
Convient parfaitement aux nettoyages des surfaces les plus sensibles.
Peut s'utiliser en nettoyage manuel.
Produit moussant avec bon pouvoir mouillant et dégraissant. Sans formol.

2. MODE D'EMPLOI :

Diluer le produit dans de l'eau tiède, à raison de 25 à 35 ml pour 8 litres d'eau.
Laver puis rincer à l'eau claire.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide visqueux vert
pH :	6,5 + 0,5
Densité :	1,03 + 0,02
Parfum :	Citron
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Citral, parfum, 1,2-benzisothiazolin-3-one, methylisothiazolinone Entre 5 et 15 % : agent de surface anionique Inférieur à 5 % : agent de surface non ionique

4. CONDITIONNEMENT :

Carton de 34 doses à vis 250 mL
Carton de 4 X 5 L
Bidon de 20 L

5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0311) : + 33 (0)3 83 22 50 50,
N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59
Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr
Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Source : OREA DIFFUSION, Nettoyant ORLAV, l'indispensable 5 en 1, [en ligne], disponible sur www.oreadiffusion.fr, (consulté le 15 octobre 2024).

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	6 sur 10

Document 3 – Fiche technique du détergent/désinfectant IDOS DP PIN

NATURE CHIMIQUE

- Tensio actif cationique : Substance active biocide : Chlorure d'alkyldiméthylbenzylammonium (CAS 68424-85-1) : 98 g/l
- Tensio actif non ionique
- Acétate d'isobornyle
- Huile de pin

USAGES ET PROPRIETES

IDOS DP PIN stoppe ou empêche les fermentations bactériennes : ce qui a pour conséquence de supprimer les odeurs désagréables en résultant.

Nettoyage et désinfection en restauration, hôpitaux, crèches, cliniques, maisons de retraite, établissements scolaires, des surfaces lavables y compris celles pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires telles que :

Sols carrelés, revêtements plastiques non protégés ou protégés par des émulsions autolustrantes résistant aux agents nettoyants et/ou désinfectants, mobiliers lavables, murs, sanitaires, plans de travail et récipients.

IDOS DP PIN est conforme à :

- la norme bactéricide EN 1276 à 20°C (en conditions de saleté), à 2%, temps de contact 5 minutes.
- la norme lévuricide (*Candida albicans*) EN 1650 à 20°C (en conditions de saleté), à 1%, temps de contact 15 minutes.

La quantité de produit dilué par unité de surface est de : 30 à 40 ml/m².

***IDOS DP PIN** est conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 (modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013) relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.*

MODE D'EMPLOI

Utiliser **IDOS DP PIN** dilué, au moment de l'emploi, dans l'eau à 20°C, à raison de 2%.

Respecter un temps de contact de 5 minutes dans le cas d'un traitement bactéricide et 15 minutes dans le cas d'un traitement lévuricide.

Rincer abondamment à l'eau potable et contrôler l'efficacité du rinçage à l'aide d'un réactif approprié. Nettoyer le matériel d'application à l'eau avant de le ranger.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Utiliser ce biocide avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Ne pas mélanger à d'autres produits.
- Reproduire l'étiquetage si transvasement dans un autre contenant.
- L'emballage, vide ou contenant encore du produit, doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas rejeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.
- En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette. Consulter le centre antipoison le plus proche
- Ne pas utiliser pour le nettoyage et la désinfection des sanitaires reliés à une fosse septique car **IDOS DP PIN** détruirait la flore bactérienne.
- Respecter les précautions de l'étiquetage réglementaire.

Source : HYGISTORE, *Détergent désinfectant bactéricide et fongicide idos pin 5 l elco pharma*, [en ligne], disponible sur www.hygistore.com, (consulté le 15 octobre 2024).

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	7 sur 10

Document 4 - Fiche de réalisation des pêches flambées

FICHE DE RÉALISATION DES PÊCHES FLAMBÉES	
MATÉRIEL DE SERVICE	PRODUITS POUR 1 PERSONNE
• 1 réchaud • 1 poêlon bimétal • 1 Saupoudreuse • 1 assiette à pain • 1 pince • 1 assiette ou coupe de dressage	• 2 Oreillons et jus de pêche • Sucre en poudre • Citron • Cointreau • Cognac
PRÉCAUTIONS	MÉTHODE DE PRÉPARATION
Avant de commencer la préparation, assurez-vous que toutes les conditions de sécurité concernant les flambages sont mises en place.	- Mettre en place le guéridon ; - Réaliser un caramel (sucre et gouttes de citron) ; - Détendre le caramel avec le jus de pêche ; - Disposer les oreillons de pêche dans le caramel en commençant par la face bombée des fruits ; - Aromatiser le cœur des pêches avec le Cointreau et piquer les fruits ; - Retourner les fruits, poursuivre la caramélisation ; - Faire un point de chauffe ; - Flamber au Cognac ; - Dresser harmonieusement.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	8 sur 10

Document 5 - Fiche signalétique de l'établissement

RÉSIDENCE SERVICES SENIOR « ÉDERLY »	
Adresse : Place Wilson 31000 Toulouse Téléphone : +33 5 85 11 15 03 Mail : contact@ederly.com Site : www.residenceseniorederly.com	
HÉBERGEMENT	
- Nombre d'appartements : 55 ✓ 20 appartements T1 ✓ 20 appartements T2 ✓ 15 appartements T3 ✓ 3 étages / 2 ascenseurs	- Tarifs 2024 / 2025 ✓ T1 (de 25 à 35 m²) : 800 à 900 € / mois ✓ T2 (de 40 à 55 m²) : 1400 à 1500 € / mois ✓ T3 (de 60 à 75 m²) : 1900 à 2000 € / mois
LA RÉSIDENCE	
Les appartements : - Entièrement adaptés pour les seniors - Non-fumeurs - Animaux acceptés (de petite taille) - Climatisation réversible - Cuisine ouverte meublée et équipée (rangements, plaques de cuisson, réfrigérateur, micro-ondes...) - Douche à l'italienne de plain-pied avec barre de maintien, siège de douche - Volets roulants électriques - Wifi haut débit gratuit	Les espaces collectifs : - Restaurant traditionnel avec salon privatif - Bar moderne - Salle d'animations avec espace TV - multimédia - Bibliothèque - Salon ouvert sur l'accueil avec vue sur le jardin - Salle de fitness - Salon de coiffure / esthétique - Grand jardin avec une terrasse accessible depuis le salon - Babyfoot
LA RESTAURATION (non incluse)	
« La Garonne » restaurant traditionnel de 40 places ouvert tous les jours : de 12h00 à 14h00 (déjeuners) et de 19h00 à 22h00 (dîners) - Restauration en terrasse possible de mai à septembre (30 places) - Location du salon avec possibilité de recevoir de la famille ou des amis « Le Nougaro » bar confortable et moderne ouvert de 11h00 à 22h00 (snacking possible)	
LES SERVICES	
Inclus : - Présence 24h/24 et 7j/7, contrôle des accès - Accès aux espaces collectifs - Coordination des prestataires et praticiens extérieurs - Accueil et conciergerie - Activités variées proposées tous les jours	Payants : - Ménage - Livraison de journaux/magazines - Service de courses à domicile - Petit-déjeuner au plateau servi en appartement - Service de blanchisserie/pressing - Parking sécurisé et surveillé – 5 € par jour

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	9 sur 10

Document 6 - Fiche petit-déjeuner Camille LANGLOIS

FICHE PETIT-DÉJEUNER RÉSIDENCE SENIOR ÉDERLY	
Numéro d'appartement : 115	Nom résident : LANGLOIS Camille
Nombre de personnes : 1	Heure de service souhaitée : 8h30
Boissons chaudes : - ☐ Café - ☒ Thé - ☐ Chocolat au lait - ☐ Lait chaud	Accompagnement : - ☒ Miel - ☐ Confiture - ☒ Beurre
Jus de fruits : - ☒ Pomme - ☐ Orange	Pain / Viennoiserie : - ☐ Viennoiseries - ☒ Baguette
Laitages : - ☒ Fromage blanc - ☐ Portion de fromage sec	Divers : - ☒ Jambon blanc - ☒ Fruit frais

Document 7 - Fiche de réservation Dominique FORÊT

FICHE DE RÉSERVATION RÉSIDENCE SENIOR ÉDERLY	
Nom : FORÊT Prénom : Dominique	Nombre de pers : 1
Coordonnées : route des pistes 63000 Clermont-Ferrand Tel : 06 15 11 85 03 E-mail : foret.dominique@gmail.com	
Dates de séjour : Arrivée : Jour J Heure d'arrivée prévue : 16h Location mensuelle à durée indéterminée	Prestation : 1 appartement T2 Tarif 1400€ par mois
Mode de réservation : Par téléphone	Garantie : VISA xxxx xxxx xxxx xxxx - exp 09/27
Observations : - Souhaite un parking (très attentif/ve à sa sécurité)	
Réservation prise par : Annie, commerciale Le : 03/10/2024	

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS4PO1	Sujet national poly 4 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	10 sur 10