

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°POLY2

XX/06/2026
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 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
26-HRSTC2PO1	Sujet national n°POLY2 à utiliser le XX/06/2026	Soir	1 sur 7

SUJET N°POLY2 - xx/06/2026 – SOIR

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.

Concert de la liberté d'Omaha Beach

Le restaurant traditionnel « Le Liberty » situé en Normandie à Saint-Laurent-sur-Mer, reçoit le comité d'organisation des festivités du débarquement américain pour le concert de la liberté d'Omaha Beach.

Le chef propose aux membres du comité de goûter son burger « Liberty¹ », hommage à la culture des alliés. Suite à cette dégustation, le comité demande que le burger soit servi lors de l'évènement sur la plage à un millier de participants.

Le chef amorce un travail réflexif sur la faisabilité de cette demande tout en veillant à l'aspect nutritionnel, sanitaire et organoleptique du burger.



Documents disponibles :

Document 1 – Température et qualités sensorielles (Extrait)
Document 2 – Liste des ingrédients d'un pain à hamburger
Document 3 – Fiche technique

¹ Liberty : Liberté

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
26-HRSTC2PO1	Sujet national n°POLY2 à utiliser le XX/06/2026	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.

Conscient des critiques nutritionnelles faites sur les burgers, le chef mène une réflexion approfondie afin de proposer des mets plus équilibrés.

1. Présenter, pour les principaux ingrédients du burger « Liberty », les groupes d'aliments correspondants, les constituants nutritionnels majoritaires et leurs rôles physiologiques.
2. Expliquer les risques sur la santé d'une consommation régulière de burgers.
3. Argumenter une proposition de menu équilibré de votre choix en y intégrant le burger « Liberty ».

Pour réaliser le burger « Liberty » en grande quantité lors de cet évènement, le chef réfléchit à une production à J -1 avec une livraison en liaison froide réfrigérée et remise en température sur le stand en plein air.

4. Exposer les différentes étapes à surveiller pour garantir la sécurité sanitaire du burger « Liberty » pendant la liaison froide réfrigérée.
5. Décrire les effets de la température sur la perception sensorielle du burger « Liberty ».

En tant que restaurateur, le chef a l'obligation d'informer les clients sur les allergènes susceptibles d'être présents.

6. Commenter les effets possibles sur la santé des allergènes présents dans le burger « Liberty ».

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
26-HRSTC2PO1	Sujet national n°POLY2 à utiliser le XX/06/2026	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.

Pour répondre de façon positive à la demande du comité, le chef devra produire le burger « Liberty », en grande quantité, à J-1 dans son restaurant et le distribuer de façon délocalisée sur la plage.

1. Réaliser la recette en ajustant les assaisonnements.
2. Dresser 4 assiettes.
3. À l'issue des 1 h 50 de production, lors des 10 minutes d'entretien avec le jury, analyser visuellement et gustativement cette réalisation en relevant les aspects scientifiques mis en œuvre. Puis répondre à la question suivante :
 - Présenter les limites organisationnelles relatives à la production et à la distribution du burger.

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
26-HRSTC2PO1	Sujet national n°POLY2 à utiliser le XX/06/2026	Soir	4 sur 7

Document 1 – Température et qualités sensorielles (Extrait)

[....]

Sur le plan organoleptique, la température de conservation de l'aliment frais

En particulier son maintien en atmosphère réfrigérée est nécessaire pour éviter des dégradations préjudiciables au goût. Celles-ci peuvent survenir lors d'une conservation à une température insuffisamment basse : viandes à odeur de putréfaction, poisson à odeur ammoniacale, laits tournés à saveur très acide, altérations toutes d'origine microbienne, mais également goût rance du beurre, saveur acide du jus d'orange d'origine enzymatique.

En revanche, l'aliment au moment de sa consommation doit voir sa température varier en fonction des diverses saveurs recherchées

Si l'excès de froid, en particulier l'absorption d'eau glacée (surtout par temps chaud) risque d'engendrer de sérieux désordres intestinaux, l'excès de chaud est tout aussi néfaste de conséquences. Ainsi, on voit apparaître des brûlures de la cavité buccale. [...] Ajoutons enfin que si la nature de l'aliment, sa température normale de consommation, permettent d'épanouir ses potentialités sensorielles dans les quatre saveurs fondamentales (sucré, salé, amer, acide), il faut savoir que l'ambiance du repas, en outre, reste essentielle. [...]

Le froid et l'ambiance alimentaire

[...] On a observé que les propriétés sensorielles de l'objet « aliments-boissons » étaient différentes selon la température de consommation et que le sujet, c'est-à-dire le goûteur, était lui-même influencé dans ses performances sensorielles par l'effet thermique ambiant.

En agissant sur la température, les caractères sensoriels des boissons et aliments peuvent être développés et élargir le champ psychosensoriel du goûteur. [...]

J'ai pu observer que les caractères sensoriels des prises alimentaires étaient mieux perçus dans des locaux à une température de 22° pour une humidité de 60%. [...]

L'utilisation du froid pour maintenir des locaux où les personnes prennent leurs repas à une température correcte, favorisera des prises alimentaires diversifiées et équilibrées. Le sujet pourra dans de telles situations couvrir ses besoins tout en profitant normalement des sources émotionnelles émanant de son alimentation. [...]

Source : J. PUISAIS et M-P. DURAND, *Température et qualités sensorielles des aliments*, Bull. Acad. Natle Méd., 2001, 185, n°2, 323-327,
[En ligne] disponible sur www.sciencedirect.com, consulté le 01/10/2025.

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
26-HRSTC2PO1	Sujet national n°POLY2 à utiliser le XX/06/2026	Soir	5 sur 7

Document 2 – Liste des ingrédients d'un pain à hamburger

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, levure, sucre, huile de colza, gruaux de pomme de terre (1,4%), sel, cumin noir (0,5%), épices (0,4%) (poivre rose (53,9%), poivre noir (37,0%), mélange d'épices (9,1%)), huile d'olive, oignons, gluten de BLÉ, vinaigre de citron, épaississant (E1442), purée d'ail, extrait de paprika, arôme naturel de poivre, extrait d'épice, miel, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, graines de sésame.

Source : *Caractéristiques du pain à hamburger Pepper*,
[en ligne] disponible sur www.pastridor.com, consulté le 01/10/2025.

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
26-HRSTC2PO1	Sujet national n°POLY2 à utiliser le XX/06/2026	Soir	6 sur 7

Document 3 - Fiche technique

BURGER « LIBERTY » <i>Recette pour 4 personnes</i>			Pain burger toasté garni de poulet pané à l'anglaise, crudités et mayonnaise façon tartare, accompagné de potatoes nappées de sauce cheddar.		
Ingrédients	Unité	Quantité	Mode opératoire		
POULET & PAIN BURGER					
Chapelure Panko	kg	0,100	- Tailler les pains en 2. - Tailler librement les filets de poulet. - Paner à l'anglaise en ajoutant le cumin à la chapelure. - Sauter à l'huile. - Terminer au four si nécessaire.		
Cumin	kg	PM			
Farine	kg	0,100			
Filet de poulet	kg	0,400			
Huile de tournesol	L	0,05			
Œufs	pce	2			
Pain burger	pce	4			
GARNITURES					
Bacon	kg	0,040	- Émincer les oignons. - Trier la roquette. - Trancher les tomates en rondelles. - Détailler le Pont l'Évêque en tranches régulières. - Sauter les tranches de bacon, réserver.		
Oignon rouge	kg	0,050			
Pont l'Évêque	kg	0,080			
Roquette	kg	0,020			
Tomate	kg	0,200			
MAYONNAISE FAÇON TARTARE					
Câpre	kg	0,010	- Réaliser la mayonnaise. - Ciseler la ciboulette et l'oignon. - Hacher les cornichons, les câpres et le persil. - Ajouter les éléments dans la sauce. - Napper les fonds des pains burger. - Dresser le surplus de sauce en verrine.		
Ciboulette	botte	0,25			
Cornichon	kg	0,010			
Huile de tournesol	L	0,15			
Moutarde	kg	0,020			
Œuf jaune	pce	1			
Oignon rouge	kg	0,020			
Persil plat	botte	0,125			
POTATOES & SAUCE CHEDDAR					
Cheddar râpé	kg	0,060	- Tailler les pommes de terre en quartiers réguliers. - Rincer, sécher, mélanger avec l'huile et les herbes, assaisonner. - Rôtir à 180°C pendant 20 min environ.		
Cidre brut	L	0,10			
Crème liquide	L	0,06			
Échalote	kg	0,040			
Emmental râpé	kg	0,040	- Ciseler l'échalote. - Mouiller au cidre et réduire. - Crémier, porter à ébullition. - Ajouter les fromages et les faire fondre. - Vérifier la consistance.		
Herbes de Provence	kg	PM			
Huile d'olive	L	0,05			
Pomme de terre Charlotte	kg	0,400			
MONTAGE ET DRESSAGE			MATÉRIEL		
- Monter les burgers librement. - Remettre en température. - Ajouter la roquette au moment du service. - Dresser sur assiette. - Dresser les potatoes, napper de sauce cheddar.			Assiette	pce	4
			Paire de gants	pce	1
			Papier sulfurisé	pce	1
			Verrine 5 cl	pce	4

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
26-HRSTC2PO1	Sujet national n°POLY2 à utiliser le XX/06/2026	Soir	7 sur 7