

**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 n°PO1**  
**xx/06/2026**  
**MATIN**

**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<br>2026     | EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR             | Durée       | 3 heures |
|                     | Épreuve écrite et pratique de STS                    | Coefficient | 8        |
| <b>26-HRSTS1PO1</b> | <b>Sujet national n°PO1 à utiliser le XX/06/2026</b> | Matin       | 1 sur 8  |

## SUJET N°PO1 – XX/06/2026 – MATIN

*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 SON OFFRE À UNE CLIENTÈLE SENIOR

Situé à Montargis dans le Loiret (45), à 100 km de Paris, le gérant de l'auberge restaurant Le petit Loirétain propose une cuisine locale en circuit court avec des produits frais de saison.



Le chef attache une grande importance à la convivialité et au bien-être de ses clients.

Le restaurant, devenu une adresse gastronomique réputée dans le Gâtinais attire une clientèle variée : touristes, pêcheurs et particulièrement des séniors. La récente rénovation des dix chambres « confort » renforce encore son attractivité.

L'auberge a été choisie pour accueillir le repas de l'assemblée générale de la « Fédération Nationale des Retraités de la Pêche ». À cette occasion, l'établissement devra proposer des prestations adaptées aux besoins de la clientèle : de l'accueil client à la réception jusqu'au repas de gala.

#### Documents disponibles :

Document 1 – Menu proposé par l'auberge restaurant Le petit Loirétain pour l'assemblée générale des retraités pêcheurs

Document 2 – Les changements sensoriels chez les aînés

Document 3 – Alcool et risques de cancer en France

Document 4 – Tourisme Loiret et fiche signalétique de l'établissement

Document 5 – Fiche de réservation de madame ou monsieur LEGOUJON

|                 |                                               |             |          |
|-----------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| SESSION<br>2026 | EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR      | Durée       | 3 heures |
|                 | Épreuve écrite et pratique de STS             | Coefficient | 8        |
| 26-HRSTS1PO1    | Sujet national n°PO1 à utiliser le XX/06/2026 | Matin       | 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.**

Le petit Loirétain accueille fréquemment des séniors qui souhaitent se retrouver autour de bons menus. Le chef propose un menu à base de poissons d'eau douce pour le repas des retraités pêcheurs.

1. Associer chacun des aliments du plat principal au groupe d'aliments auquel il appartient et à ses apports nutritionnels.
2. Discuter l'équilibre nutritionnel de ce menu.
3. Présenter les mécanismes de perception sensorielle mis en œuvre lors de la dégustation de la glace à la vanille.

En vieillissant, les sens d'un individu évoluent, la perception sensorielle est modifiée, induisant fréquemment une perturbation du comportement alimentaire.

4. Présenter des solutions permettant de compenser ces perturbations chez les personnes âgées.

Un vin blanc biologique est proposé pour accompagner le menu. Lors des repas festifs, une consommation excessive de boissons alcoolisées est parfois constatée. Cette consommation excessive peut induire une toxicité du fait de plusieurs composants du vin.

5. Commenter, pour une personne de 65 kg, le nombre de verres maximum acceptable au regard de la teneur en sulfites et des recommandations de santé.

Données :

- Teneur en sulfites du vin proposé : 40 mg/L
- Dose journalière admissible (DJA) pour les sulfites : 0,7 mg/kg
- Volume d'un verre : 12 cL

Des études ont observé que 18 % des Français boivent plus de 2 verres de boissons alcoolisés par jour. Le gérant de l'établissement respecte la réglementation en servant des doses bar. Ainsi, un verre ballon de vin blanc contient la même quantité d'alcool pur qu'un verre d'apéritif par exemple.

6. Présenter les toxicités liées à une consommation excessive à court et long terme d'alcool.

|                 |                                               |             |          |
|-----------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| SESSION<br>2026 | EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR      | Durée       | 3 heures |
|                 | Épreuve écrite et pratique de STS             | Coefficient | 8        |
| 26-HRSTS1PO1    | Sujet national n°PO1 à utiliser le XX/06/2026 | Matin       | 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.

|                                                             |                    |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Atelier 1 – Adapter l'accueil à une clientèle sénior</b> | Durée : 30 minutes |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|

Madame ou monsieur LEGOUJON, Président(e) de la « Fédération Nationale des Retraités de la Pêche en France » se présente à la réception pour prendre possession de sa chambre.

- 1.1 Présenter les attentes de la clientèle senior.
- 1.2 Effectuer l'arrivée de madame ou monsieur LEGOUJON.
- 1.3 Analyser votre prestation et présenter les étapes clés de la procédure.

|                                                                 |                    |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Atelier 2 – Adapter le support physique à une prestation</b> | Durée : 30 minutes |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------|

L'assemblée générale des pêcheurs composée d'une centaine de convives, souhaite réaliser un repas de fête dans la salle de restaurant. À ce titre, l'aménagement et la décoration de la salle vont être adaptés à l'évènement.

- 2.1 Identifier les éléments permettant de créer une ambiance valorisante et adaptée à cet évènement.
- 2.2 Réaliser la mise en place « type » de la table pour deux couverts selon le menu proposé. Justifier vos choix.
- 2.3 Expliquer les différents modes de distribution existants et argumenter celui qui vous semble le plus pertinent.

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Atelier 3 – Valoriser un vin</b> | Durée : 30 minutes |
|-------------------------------------|--------------------|

Pour accompagner les différents plats du repas de l'assemblée générale des retraités pêcheurs, le responsable de l'auberge restaurant Le Petit Loirétain propose un vin blanc issu de l'agriculture raisonnée et un vin blanc sans alcool.

- 3.1 Identifier les atouts que le service du vin peut apporter à la prestation.
- 3.2 Caractériser les 2 vins proposés.
- 3.3 Justifier le choix du vin qui vous semble le plus adapté à la prestation.
- 3.4 Proposer d'autres boissons que le vin, en accord avec les nouvelles habitudes de consommation sans alcool.

|                 |                                               |             |          |
|-----------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| SESSION<br>2026 | EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR      | Durée       | 3 heures |
|                 | Épreuve écrite et pratique de STS             | Coefficient | 8        |
| 26-HRSTS1PO1    | Sujet national n°PO1 à utiliser le XX/06/2026 | Matin       | 4 sur 8  |

## Document 1 - Menu proposé par l'auberge restaurant Le petit Loirétain pour l'assemblée générale des retraités pêcheurs

Ceviche de truite  
Courgettes confites aux zestes de citron

\*\*\*\*

Filet de brochet à la crème  
Risotto crémeux aux girolles et asperges vertes  
Tomates cerises confites

\*\*\*\*

Crottin de Chavignol

\*\*\*\*

Tarte tatin et glace à la vanille

## Document 2 - Les changements sensoriels chez les aînés

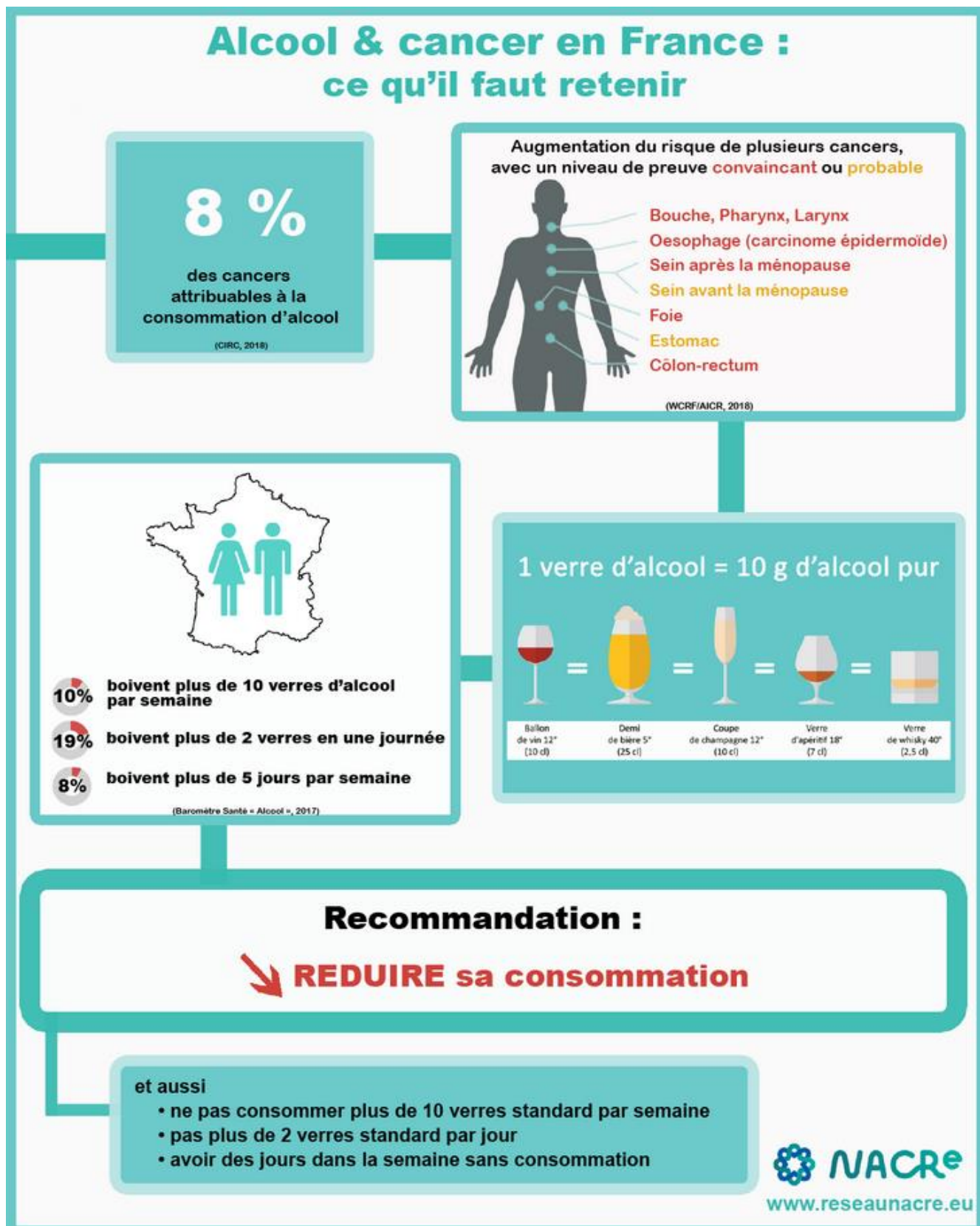
Le processus de vieillissement commence dès notre naissance et se poursuit tout au long de notre vie, [...] et mène à un déclin graduel de chacun de nos sens. Généralement, ces changements commencent vers 50 ans et deviennent plus apparents dans les décennies suivantes. La perte d'odorat et de goût compte parmi les principales causes de carences, d'excès et de déséquilibres associés à la prise alimentaire des aînés. La perte de goût ou la distorsion du goût peuvent réduire la motivation à bien se nourrir. La nourriture ne présente alors plus aucun intérêt et le plaisir de manger disparaît.

### L'effet du vieillissement sur l'odorat et le goût

Les problèmes associés à l'odorat augmentent en vieillissant et sont plus fréquents chez les hommes que chez les femmes. La perte d'odorat chez les aînés peut être associée à la diminution du nombre de cellules sensorielles qui détectent les arômes. Même s'il est normal que ces cellules meurent et soient remplacées par de nouvelles cellules, chez les aînés, le processus de régénération se fait plus lentement. De la même façon, le nombre total de papilles gustatives diminue avec l'âge. Par exemple, à 30 ans, une personne a environ 245 papilles gustatives sur chaque petit renflement de la langue. À l'âge de 70 ans, ce nombre n'est plus que de 88. De plus, les papilles restantes perdent de leur masse, c'est-à-dire qu'elles deviennent plus petites. La diminution de la production de sécrétions dans le nez et la bouche constitue une autre cause possible de perte d'odorat. En effet, le mucus fait en sorte que les odeurs restent assez longtemps dans le nez pour être détectées par les cellules sensorielles, et comme pour la production de mucus dans le nez, la production de salive dans la bouche diminue avec l'âge, ce qui rend la bouche sèche et peut avoir des effets sur la perception des saveurs.

Source : **SERVICE ALIMENTAIRE GORGON. Les changements sensoriels chez les aînés**, 2022  
[en ligne] disponible sur [www.gfs.ca/fr](http://www.gfs.ca/fr), (consulté le 01/10/2025)

|                     |                                                      |             |          |
|---------------------|------------------------------------------------------|-------------|----------|
| SESSION<br>2026     | EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR             | Durée       | 3 heures |
|                     | Épreuve écrite et pratique de STS                    | Coefficient | 8        |
| <b>26-HRSTS1PO1</b> | <b>Sujet national n°PO1 à utiliser le XX/06/2026</b> | Matin       | 5 sur 8  |



Source : **Alcool et risque de cancer en France**  
[En ligne], disponible sur [www.reseaunacre.eu](http://www.reseaunacre.eu), (consulté le 01/10/2025)

|                 |                                               |             |          |
|-----------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| SESSION<br>2026 | EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR      | Durée       | 3 heures |
|                 | Épreuve écrite et pratique de STS             | Coefficient | 8        |
| 26-HRSTS1PO1    | Sujet national n°PO1 à utiliser le XX/06/2026 | Matin       | 6 sur 8  |

## Document 4 - Tourisme Loiret et fiche signalétique de l'établissement

| Activités proposées par l'office du tourisme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Les Châteaux :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le château de la Bussière</li><li>▪ Le château de Chamerolles</li><li>▪ Le château de Sully sur Loire</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b><u>Les visites touristiques :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le petit train touristique d'Orléans et de Briare</li><li>▪ Transport Dunois Voyages</li><li>▪ Guid'moi, Orléans</li></ul>                                                         |
| <b><u>Les parc et jardins :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le jardin des roses</li><li>▪ L'Arboretum national des barres</li><li>▪ Le jardin des 4 saisons</li><li>▪ Le lac de Chalette sur Loing</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b><u>Sur l'eau :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Découverte de la Loire en bateau à bord de la Sterne</li><li>▪ Location de bateaux électriques sur le canal de Briare</li><li>▪ Les spots de pêche (Châtillon-sur-Loire, Briare, Cepoy)</li></ul> |
| <b><u>Le vélo :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ La piste cyclable : La scandibérique</li><li>▪ Les routes à thèmes avec Loiret Balades</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b><u>Fiche signalétique de l'établissement</u></b> <p>L'auberge dispose de 10 chambres « confort » équipées d'un grand lit, d'un vaste bureau, d'une télévision avec chaines internationales, d'une douche à l'italienne et WC séparés.</p> <b><u>Tarifs 2025 / 2026 :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chambres confort 65 € en semaine ;</li><li>- Chambres confort 75 € le week-end ;</li><li>- Tarifs à la semaine en fonction de la saison ;</li><li>- Petit déjeuner continental 7,50 € ;</li><li>- Restaurant « Le Petit Loirétain » déjeuner à partir de 25,00 € (entrée – plat – dessert) et dîner à partir de 35,00 € (entrée – plat – dessert) autour des produits de saison et locaux ;</li><li>- Parking privé sécurisé gratuit ;</li><li>- Supplément animal : 7,00 €.</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                     |

Source : site de Tourisme Loiret  
disponible sur [www.tourismeloiret.com/fr/pratique/infos-services/offices-de-tourisme](http://www.tourismeloiret.com/fr/pratique/infos-services/offices-de-tourisme), (consulté le 10/09/2025)

|                 |                                               |             |          |
|-----------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| SESSION<br>2026 | EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR      | Durée       | 3 heures |
|                 | Épreuve écrite et pratique de STS             | Coefficient | 8        |
| 26-HRSTS1PO1    | Sujet national n°PO1 à utiliser le XX/06/2026 | Matin       | 7 sur 8  |

**Document 5 - Fiche de réservation de madame ou monsieur LEGOUJON**

| FICHE DE RÉSERVATION                                                                                                                                                     |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Nom</u></b> : LEGOUJON                                                                                                                                             | <b><u>Nombre de personnes</u></b> : 1                                              |
| <b><u>Prénom</u></b> : Dominique                                                                                                                                         | Adultes : 1          Enfants : 0                                                   |
| <b><u>Coordonnées</u></b> : 4 rue des Fleurs, 21000 DIJON                                                                                                                |                                                                                    |
| <b><u>Tel</u></b> : 06 10 14 25 89                                                                                                                                       |                                                                                    |
| <b><u>E-mail</u></b> : dominique.legoujon@laposte.net                                                                                                                    |                                                                                    |
| <b><u>Dates de séjour</u></b> :<br><br>Arrivée : Jour J<br><br>Heure d'arrivée prévue : 16h<br><br>Départ : J +7 nuits                                                   | <b><u>Prestation</u></b> :<br><br>1 chambre confort<br><br>Tarif : 70.00 € la nuit |
| <b><u>Mode de réservation</u></b> :<br><br>Par téléphone                                                                                                                 | <b><u>Garantie</u></b> :<br><br>VISA xxxx xxxx xxxx xxxx - exp 03/27               |
| <b><u>Observations</u></b> :<br><br>- Président(e) de la « Fédération Nationale des Retraités de la Pêche en France »<br><br>- La / le client(e) viendra avec son chien. |                                                                                    |
| <b><u>Réservation prise par</u></b> : Alexandre <span style="float: right;"><b><u>Le</u></b> : 10/10/2025</span>                                                         |                                                                                    |

|                 |                                               |             |          |
|-----------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| SESSION<br>2026 | EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR      | Durée       | 3 heures |
|                 | Épreuve écrite et pratique de STS             | Coefficient | 8        |
| 26-HRSTS1PO1    | Sujet national n°PO1 à utiliser le XX/06/2026 | Matin       | 8 sur 8  |