

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°PO3
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 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS3PO1	Sujet national n°PO3 à utiliser le XX/06/2026	Matin	1 sur 7

SUJET N°PO3 – 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.

FAVORISER UNE DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'hôtel-restaurant Les arènes ***** est situé à Nîmes en région Occitanie au cœur d'un patrimoine historique et culturel.

Récemment racheté, l'établissement amorce une nouvelle phase de développement. Les nouveaux propriétaires souhaitent renforcer la satisfaction de la clientèle en impliquant davantage le personnel dans la mise en œuvre d'une démarche eco-responsable et dans la prise en compte de l'évolution des comportements alimentaires.

La direction s'investit dans la rénovation des étages et souhaite développer la personnalisation des services afin d'offrir à chaque client une expérience unique.



Documents disponibles :

- Document 1 – Situations à risque en hôtellerie
- Document 2 – Des exemples de régimes alimentaires
- Document 3 – Le risque de carence nutritionnelle lié au régime végétalien
- Document 4 – La composition d'un plan de maîtrise sanitaire
- Document 5 – Fiche signalétique simplifiée de l'établissement
- Document 6 – Fiche technique du mocktail « Soleil Nîmois »

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS3PO1	Sujet national n°PO3 à utiliser le XX/06/2026	Matin	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.

L'établissement applique la réglementation en vigueur sur la sécurité de ses salariés au travail et sur l'hygiène des denrées alimentaires.

1. Classer les risques professionnels liés au travail en hébergement.
2. Présenter des mesures de prévention pour chacun des risques exposés.
3. Expliquer l'intérêt et les composantes du plan de maîtrise sanitaire.
4. Proposer un protocole détaillé de l'entretien du lavabo dans la salle de bain.

Les équipes, faisant face à de nouvelles demandes relatives à l'évolution des pratiques alimentaires, décident d'adapter leur offre à une clientèle végétalienne.

5. Expliquer comment l'équilibre alimentaire peut être respecté dans le cadre d'un régime végétalien.
6. Caractériser deux autres pratiques de consommation alimentaire.

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS3PO1	Sujet national n°PO3 à utiliser le XX/06/2026	Matin	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.

Atelier 1 – Prévenir les risques professionnels	Durée : 30 minutes
--	--------------------

La démarche de développement durable souhaitée par la direction nécessite la prise en compte de la sécurité et du bien-être du personnel aux étages.

- 1.1** Présenter les intérêts d'impliquer le personnel dans le repérage des situations à risques.
- 1.2** Réaliser l'entretien de la salle de bain à blanc en veillant à limiter les risques lors de la réalisation de votre prestation.
- 1.3** Proposer des mesures permettant la prévention des risques professionnels aux étages.

Atelier 2 – Adapter les investissements du service étages aux attentes clients	Durée : 30 minutes
---	--------------------

L'hôtellerie haut de gamme tient compte des attentes de la clientèle en matière de « luxe durable » sans renoncer à l'esprit de prestige de l'hôtel.

- 2.1** Présenter les attentes des clients en matière de développement durable dans l'hôtellerie.
- 2.2** Sélectionner les produits d'accueil et le linge pour doter une chambre ou une suite de l'hôtel. Justifier vos choix.
- 2.3** Proposer des moyens et outils permettant de communiquer auprès de la clientèle sur la démarche de développement durable engagée par l'établissement.

Atelier 3 – Prendre en compte les besoins spécifiques des clients	Durée : 30 minutes
--	--------------------

L'évolution du comportement alimentaire des clients modifie l'offre de restauration proposée par l'établissement.

- 3.1** Identifier les tendances de consommation actuelles qui nécessitent une prise en charge spécifique.

Charlie DU PLESSYS, client de la suite 201, se présente au bar. Il souhaite commander le mocktail du moment : « Soleil Nîmois ».

- 3.2** Accueillir le client, prendre en compte sa demande et réaliser le mocktail.
- 3.3** Préciser comment la prise en compte des nouveaux comportements alimentaires des clients impacte l'organisation de l'entreprise et l'expérience client.

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS3PO1	Sujet national n°PO3 à utiliser le XX/06/2026	Matin	4 sur 7

Document 1 – Situations à risque en hôtellerie



Source : **INRS, l'Assurance Maladie risques professionnels. Tutoprév' interactif.** Hôtellerie [en ligne], disponible en ligne sur www.ressources.inrs.fr/, (consulté le 01/10/2025)

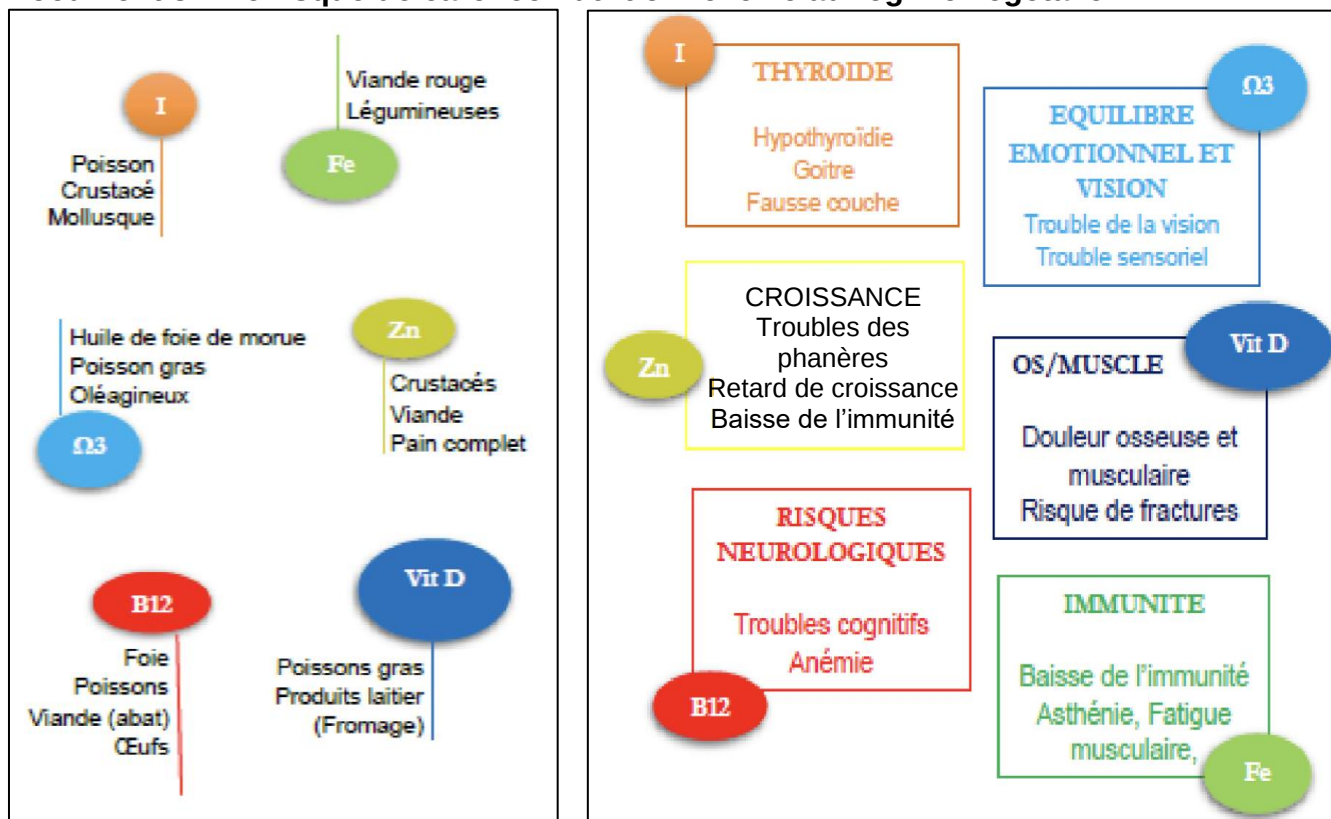
Document 2 – Des exemples de régimes alimentaires

Dénominations		Exclusions	Commentaires
Flexitariens			Consommation occasionnelle de produits animaux
Pesco-végétariens		Viande	Consommation de poisson mais pas de viande
Régimes végétariens	Ovolacto-végétariens	Poisson Viande	Consommation d'œuf, de lait mais pas de viande et poisson
	Végan/végétaliens	Toute nourriture d'origine animale	Exclusion de toute nourriture animale
	« Raw food »	Aliment cuit et transformé	Végétalien +exclusion des aliments cuits et transformés
	Fruitariens/frugivores	Légumes	Consommation de fruits, de graines et de racines

Source : **CERIN, Morceaux choisis des JFN : végétarisme, végétalisme et santé.** 2019 [En ligne], disponible sur www.cerin.org, (consulté le 01/10/2025)

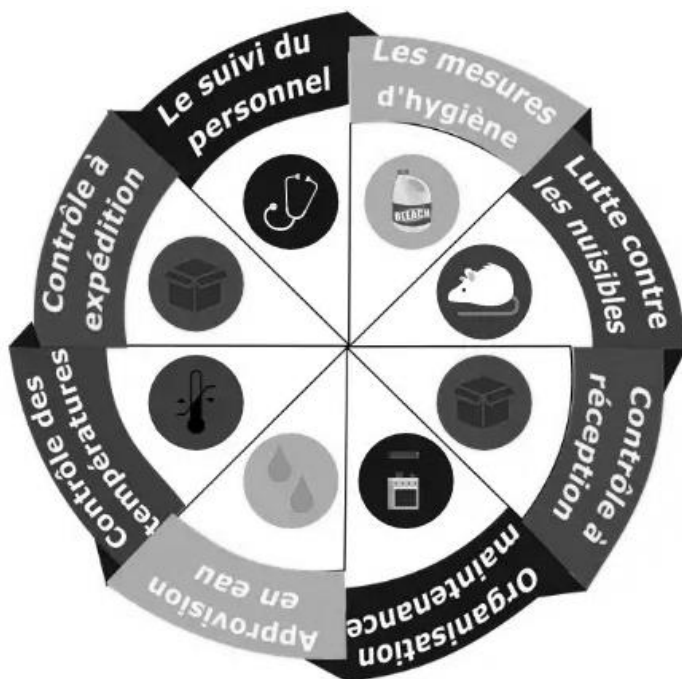
SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS3PO1	Sujet national n°PO3 à utiliser le XX/06/2026	Matin	5 sur 7

Document 3 – Le risque de carence nutritionnelle lié au régime végétalien



Source : GUELLAB, Kenza. *Évaluation du niveau de connaissance des populations de professionnels de santé et végan sur le risque de carence nutritionnelle lié au régime végétalien*. Sciences pharmaceutiques, 2020, mémoire de soutenance, [en ligne], disponible en ligne sur www.dumas.ccsd.cnrs.fr, consulté le 01/10/2025

Document 4 - La composition d'un plan de maitrise sanitaire



Un document important à tenir à jour.

Vous devez obligatoirement tenir et mettre à jour votre plan de maitrise sanitaire. En effet, celui-ci permet de justifier votre travail. Il permettra de montrer que vous respectez bien la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires.

De ce fait, pour bien tenir à jour votre plan de maitrise sanitaire vous devez :

- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène ;
- La mise en place du plan HACCP : vous devez le valider, le mettre à jour régulièrement ;
- La mise en place d'un système de traçabilité.

Source : OAformation. *La composition d'un plan de maitrise sanitaire*. [en ligne], disponible sur : www.oaformation.com/la-composition-dun-plan-de-maitrise-sanitaire/, consulté le 01/10/2025

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS3PO1	Sujet national n°PO3 à utiliser le XX/06/2026	Matin	6 sur 7

Document 5 – Fiche signalétique simplifiée de l'établissement

LES ARÈNES *****	
Place des Arènes 30 000 Nîmes 04 66 76 19 00 contact@lesarennes.fr www.lesarennesnimes.fr	
<u>Hébergement : 45 chambres :</u> - 30 doubles exécutives 270 €/nuit - 8 juniors suites 340 €/nuit - 7 suites 460 €/nuit	<u>Restauration :</u> - 1 restaurant gastronomique « La Manade » - 1 bar américain « Le Gardian » - Buffet petit déjeuner - Room service 24h/24
<u>Extrait des équipements des chambres :</u> - Lit double 160 cm - Lit double 180 cm pour les suites - Baignoire et douche à l'italienne pour les suites - Douche à l'italienne pour les exécutives et les juniors suites.	<u>Autres services :</u> - 3 salles de réunion - Conciergerie - Salle de fitness - Jacuzzi, sauna et hammam - Massages sur rendez-vous - Parking surveillé

Source : **AUTEUR**

Document 6 – Fiche technique du mocktail « Soleil Nîmois »

Soleil Nîmois	
Famille : Sans Alcool	Méthode : Blender
Verrerie : Tumbler	
Étapes d'élaboration : 1. Mettre en place le poste de travail 2. Dans le blender, verser les ingrédients 3. Rajouter quelques glaçons 4. Mixer 5. Verser dans le verre préalablement rafraîchi 6. Décorer avec une branche de romarin et une paille 7. Servir	Ingrédients pour 1 personne : • 8 cl lait ½ écrémé • 4 cl nectar d'abricot • 4 cl nectar de pêche • 1 trait de sirop d'orgeat Décoration du cocktail : • 1 branche de romarin • 1 paille

Source : **AUTEUR**

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS3PO1	Sujet national n°PO3 à utiliser le XX/06/2026	Matin	7 sur 7