

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°PO4
XX/06/2026
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 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS4PO1	Sujet national n°PO4 à utiliser le XX/06/2026	Soir	1 sur 8

SUJET N°PO4 – XX/06/2026 – SOIR

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.

AMÉLIORER LA QUALITÉ DE SERVICE

Situé au bord de l'étang de Thau dans la région Occitanie, le Domaine de Mèze**** est un établissement d'hôtellerie de plein air reconnu pour la qualité de son accueil et son engagement environnemental.

L'établissement dispose de 80 bungalows et 40 emplacements destinés aux camping-cars, caravanes et tentes. Le bar-restaurant Les Rives met à l'honneur les produits du terroir reflète de la richesse gastronomique de la région.

La direction, particulièrement soucieuse de la satisfaction et du confort des clients, conduit une démarche écoresponsable intégrant la prévention et la gestion des réclamations.

Dans le cadre de cette démarche, la direction souhaite faire évoluer son offre de services afin de mieux répondre aux attentes de sa clientèle. Pour cela, elle décide de mettre en place une formule petit déjeuner à emporter et des animations thématiques valorisant les produits régionaux.



Documents disponibles :

- Document 1 – Composition nutritionnelle des aliments de l'offre « petit déjeuner à emporter »
- Document 2 – La perception sensorielle des vins
- Document 3 – Plan national nutrition santé (PNNS)
- Document 4 – Fiche de réservation Claude LANSAC
- Document 5 – Fiche produit Muscat de Frontignan
- Document 6 – Consommation habituelle au petit déjeuner

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS4PO1	Sujet national n°PO4 à utiliser le XX/06/2026	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.

La valorisation des produits locaux est réalisée lors d'animations permettant la stimulation des sens. Le muscat de Frontignan, qui fera l'objet de la première animation proposée au client, est une boisson alcoolisée issue d'une fermentation dirigée.

1. Caractériser la réaction à l'origine des qualités organoleptiques développées dans le muscat de Frontignan.

Les caractéristiques du muscat dégusté ne sont pas perçues de la même manière selon les clients car des facteurs à la fois individuels et propres au produit influencent la perception sensorielle.

2. Présenter des facteurs influençant la perception sensorielle lors d'une dégustation.

Le muscat de Frontignan est un vin doux riche en glucides (50 g pour 100 mL). **Sa consommation en excès peut avoir des impacts négatifs sur la santé du consommateur.**

3. Justifier l'affirmation en gras.

La direction souhaite personnaliser ses prestations client et développe une offre de petit-déjeuner à emporter lors des excursions programmées par l'établissement.

Un client a choisi la formule de petit-déjeuner suivante : du thé, un croissant (50 g), un pain-baguette (100 g), du beurre (15 g soit 473,1 kJ), de la confiture (30 g soit 304,47 kJ) ainsi qu'un verre de jus d'orange (150 g soit 244,8 kJ).

4. Déterminer si l'apport énergétique du petit-déjeuner choisi par le client correspond à ses besoins.

Données :

Apports énergétiques journaliers conseillés pour un homme adulte : 11 300 kJ

- 1 g de glucide = 17 kJ
- 1 g de protide = 17 kJ
- 1 g de lipide = 38 kJ

Le petit-déjeuner doit couvrir environ 25 % de l'apport énergétique total.

5. Analyser l'équilibre nutritionnel du petit-déjeuner choisi par le client.
6. Adapter le petit-déjeuner du client au regard des recommandations du Plan national nutrition santé (PNNS).

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS4PO1	Sujet national n°PO4 à utiliser le XX/06/2026	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 – Satisfaire les attentes du client	Durée : 30 minutes
--	--------------------

La direction réfléchit à une meilleure prise en charge des clients à leur arrivée au domaine.

1.1. Identifier les éléments permettant de réaliser un accueil de qualité.

Claude LANSAC se présente à la réception pour vous faire part de nombreux mécontentements concernant son arrivée.

1.2. Répondre à Claude LANSAC.

1.3. Proposer des mesures permettant la gestion des aléas dans la prise en charge des clients.

Atelier 2 – Promouvoir un produit par l'animation	Durée : 30 minutes
--	--------------------

Des animations vont être proposées autour des produits locaux notamment avec du Muscat de Frontignan.

2.1 Indiquer les intérêts de proposer des animations.

2.2 Caractériser le vin afin de le commercialiser.

2.3 Proposer d'autres animations permettant la promotion des produits locaux. Valoriser vos choix.

Atelier 3 – Proposer un service extérieur	Durée : 30 minutes
--	--------------------

La direction propose actuellement une excursion en canoë sur l'étang de Thau. Elle souhaite inclure dans cette prestation une offre de petit déjeuner à emporter.

3.1 Sélectionner les produits et matériels inclus dans cette offre. Justifier vos choix.

3.2 Réaliser la proposition de petit déjeuner à emporter pour 1 personnes.

La direction a pour ambition d'organiser cette prestation pour 10 personnes.

3.3 Calculer les besoins prévisionnels en produits pour cette prestation. Expliquer votre démarche.

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS4PO1	Sujet national n°PO4 à utiliser le XX/06/2026	Soir	4 sur 8

Document 1 - Composition nutritionnelle des aliments de l'offre « petit déjeuner à emporter »

Aliments	Protides (g/100 g)	Glucides (g/100 g)	Lipides (g/100 g)	Sucres (g/100 g)	Calcium (mg/100 g)	Fibres (g/100 g)
Pain (baguette)	9	54	1,6	2,8	31	3,8
Pain complet	9	44	1,8	2,2	39	6,9
Yaourt nature (vache)	3,6	7,5	2,5	7,5	121	0
Boisson au soja	3,2	7,2	1,9	6,7	12	0,6
Jus d'orange	0	9,6	0	9,6	0	0,3
Croissant	6,3	47,6	21,1	7,9	21	1,8
Confiture	0	59,7	0	56,8	8,7	1,1
Beurre	0	0	83	0	17,8	0
Emmental	27,9	0	28,8	0	898	0
Orange	0	8	0	7,6	66	2,7
Banane	1	19,7	0	15,6	5,1	2,7
Pomme	0	10,7	0	10,1	5	1,3

Source : **ANSES-Ciqua**. *Table Ciqua*, extraits
[En ligne], disponible sur www.ciqua.anses.fr, (Consulté le 03/10/2025)

Document 2 - La perception sensorielle des vins

L'évaluation hédonique des vins est généralement effectuée à l'aveugle, en partant du principe que les propriétés sensorielles sont le facteur le plus important dans le développement des préférences. Cependant, dans des conditions de consommation réelles, les vins ne sont pratiquement jamais présentés à l'aveugle, mais avec des attributs extrinsèques ayant un impact non négligeable sur l'appréciation globale du produit, tels que le design du packaging [...], l'information [...] et le prix. De plus, en situation d'achat normal en grande surface, le consommateur ne peut généralement pas goûter les vins et ne dispose que des facteurs extrinsèques pour effectuer son choix. [...]

Source : **Meillon S.** *Impact de la réduction d'alcool sur la perception sensorielle des vins et acceptabilité par les consommateurs*, 2009

[En ligne], disponible sur www.hal.inrae.fr, (Consulté le 03/10/2025)

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS4PO1	Sujet national n°PO4 à utiliser le XX/06/2026	Soir	5 sur 8

Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs :
lentilles, haricots, pois
chiches, etc.



Les fruits à coque :
noix, noisettes, amandes
non salées, etc.



Le fait maison



L'activité physique

Aller vers ↗



Le pain complet
ou aux céréales, les pâtes,
la semoule et le riz complets



Les poissons gras
et maigres en alternance



L'huile de colza,
de noix, d'olive



Une consommation
de produits laitiers
suffisante mais limitée



Les aliments de saison
et les aliments produits
localement



Les aliments bio

Réduire ↘



L'alcool



Les produits sucrés
et les boissons sucrées



Les produits salés



La charcuterie



La viande :
porc, bœuf, veau, mouton,
agneau, abats



Les produits avec
un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis

Chaque petit pas compte
et finit par faire une grande différence

DT05-17719-A



MANGERBOUGER.FR



Source : **MINISTERE DE LA SANTE. Affiche recommandations nutritionnelles du PNNS**
[En ligne], disponible sur www.reseau-national-nutrition-sante.fr, (Consulté le 03/10/2025)

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS4PO1	Sujet national n°PO4 à utiliser le XX/06/2026	Soir	6 sur 8

Document 4 - Fiche de réservation Claude LANSAC

FICHE DE RÉSERVATION	
<u>Nom</u> : LANSAC	<u>Nombre de personnes</u> : 5
<u>Prénom</u> : Claude	Adultes : 2 Enfants : 3
<u>Coordonnées</u> : 89 avenue des orangers, 64445 PAU	
<u>Tel</u> : 06 11 15 26 90	
<u>E-mail</u> : claudelansac@gmail.com	
<u>Dates de séjour</u> : Arrivée : Jour J Heure d'arrivée prévue : 16h Départ : J +15 nuits	<u>Prestation</u> : 1 bungalow familial (6 personnes) Tarif : 1900 € / semaine
<u>Mode de réservation</u> : Sur le site en ligne de l'établissement	<u>Garantie</u> : VISA xxxx xxxx xxxx xxxx - exp 09/27
<u>Observations</u> : - Location d'un lit bébé et d'une chaise haute 40 € - Bungalow proche de l'aire de jeux pour enfants - Demande d'arrivée rapide (enfants en bas âge)	
<u>Réservation prise par</u> : Cyril	<u>Le</u> : 18/01/2026

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS4PO1	Sujet national n°PO4 à utiliser le XX/06/2026	Soir	7 sur 8

Document 5 - Fiche produit Muscat de Frontignan

MUSCAT DE FRONTIGNAN A.O.P. PREMIER

Conseil de dégustation : Ce muscat sans sulfites ajoutés, gourmand et complexe accompagnera avec bonheur vos apéritifs et vos desserts chocolatés.

Dégustation : Ce muscat sans sulfites ajoutés présente après une légère aération un nez atypique et complexe de pommes et poires mûres, mêlé de notes d'amandes et de noix de cajou. La bouche gourmande rappelle la pâte de fruits et la compote de coings. La finale sur les zestes d'agrumes est fraîche et persistante.

Origine : FRONTIGNAN (34, Hérault, France)

Cépage : Muscat Blanc à Petits Grains dit Muscat de Frontignan



Source : **Muscat de Frontignan**

[En ligne], disponible sur www.frontignanmuscat.fr (consulté le 03/10/2025)

Document 6 - Consommation habituelle au petit déjeuner

Produits	Standards de consommation
Boisson chaude	25 cl par personne (café : 60 % des clients, thé : 25 % des clients et chocolat : 15 % des clients)
Boisson froide	10 à 12 cl par personne (jus d'orange : plus de 70 % des clients)
Confiture	30 g par personne
Beurre	15 g par personne
Viennoiserie	1 par personne (90 g par personne)
Pain	70 g par personne ou 1 baguette pour 3 personnes
Fruit	1 fruit frais par personne Salade de fruit 100 g par personne Compote 100 g par personne
Produits laitiers	Yaourt en pot 125 g par personne Yaourt à boire 100 g par personne Fromage 30 g par personne
Biscuits/Gâteaux divers	30 à 40 g par personne

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS4PO1	Sujet national n°PO4 à utiliser le XX/06/2026	Soir	8 sur 8