

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°
/06/2025
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-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		1 sur 10

SUJET N° – /06/2025 –

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.

QUALITÉ DES PRESTATIONS EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

L'hôtel « Les Charmes des Monts d'Or » est implanté à Saint Didier au Mont d'Or, une commune située en périphérie lyonnaise niché en hauteur, il bénéficie d'un cadre verdoyant et paisible.

Il dispose de 40 chambres dont 4 suites ainsi que d'un restaurant bistrannique « Les exquis ».

L'établissement accueille une clientèle variée, principalement locale, qui apprécie la qualité et la convivialité de l'offre proposée.

Soucieuse de mettre en valeur les techniques de restaurant, la direction, propose désormais à la carte le tartare de bœuf réalisé devant le client avec un verre de vin.

À la suite de plusieurs réclamations et soucieuse de la satisfaction des clients, une attention particulière sera apportée à la qualité du nettoyage des chambres.



Documents disponibles :

Document 1 - Les viandes et charcuteries

Document 2 - Tableau récapitulatif des températures de conservation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Document 3 - Analyse microbiologique du tartare de bœuf

Document 4 - Les sulfites : Quel est leur rôle ?

Document 5 - Fiche technique du tartare de bœuf.

Document 6 - Procédure d'entretien d'une salle de bain (toilettes incluses)

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		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.

Les tartares de bœuf, ajoutés à la carte, sont des préparations dites sensibles. La qualité sanitaire de ces mets nécessite l'attention de toute la brigade du restaurant. Un échantillon de ces préparations est transmis à un prestataire externe afin de réaliser une analyse microbiologique et ainsi vérifier sa qualité sanitaire.

1. Expliquer les principaux risques sanitaires associés à la consommation de viande crue.
2. Présenter les préconisations sanitaires liées à la production du tartare de viande, de l'achat jusqu'au produit fini.

Le résultat de l'analyse microbiologique est transmis à la direction.

3. Interpréter le résultat de l'analyse microbiologique du tartare de bœuf.

Les tartares sont accompagnés d'une carte des vins adaptée.

Les vins sont des boissons issues de fermentations dirigées et nécessitent de la part des vignerons une maîtrise toute particulière des quantités de sulfites tout au long du processus de fabrication.

4. Montrer la pertinence de l'utilisation des sulfites dans l'élaboration des vins.
5. Déterminer le type de toxicité induit par les sulfites.

Les dernières plaintes des clients amènent la direction à réfléchir, entre autres, à la sélection des produits d'entretien. Elle effectue un choix de produits pertinents afin d'assurer un niveau d'hygiène optimal.

6. Expliquer les paramètres à prendre en compte pour garantir l'efficacité d'un produit de nettoyage.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		3 sur 10

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 – Personnaliser une prestation	Durée : 30 minutes
---	--------------------

Afin de mettre en valeur une nouvelle technique de restaurant, la direction propose à la carte le tartare de bœuf réalisé devant le client.

1.1 Identifier les enjeux de proposer des animations en salle.

1.2 Réaliser le tartare devant le client. Analyser votre prestation.

1.3 Présenter les risques liés à cette prestation.

Atelier 2 – Sélectionner un vin pour accord	Durée : 30 minutes
--	--------------------

La direction de l'hôtel des Charmes souhaite proposer un accord mets et vin au verre pour le tartare de bœuf. Elle hésite entre deux appellations.

2.1 Indiquer les moyens et outils permettant de promouvoir l'offre « accord mets et vin au verre ».

2.2 Caractériser les deux vins mis à votre disposition.

2.3 Justifier le choix du vin qui vous semble le plus approprié.

Atelier 3 – Procéder à l'entretien du support physique	Durée : 30 minutes
---	--------------------

Suite à plusieurs réclamations client, la direction souhaite améliorer la qualité du nettoyage des chambres et surtout de la salle de bain en adoptant une démarche éco-responsable.

3.1 Mesurer les enjeux de l'entretien du support physique.

3.2 Procéder à l'entretien de la salle de bain. Expliquer votre méthodologie.

3.3 Proposer des pistes d'amélioration permettant de développer la démarche éco-responsable de l'hôtel.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		4 sur 10

Document 1 - Les viandes et charcuteries

Historiquement, culturellement, la viande et la charcuterie sont synonymes de convivialité. Sources de protéines, elles sont réputées apporter au consommateur de l'énergie et le maintenir en bonne santé. Mais attention, ces produits alimentaires peuvent contenir des micro-organismes dangereux pour notre santé. Aussi, pour les consommer en toute sécurité, il convient de connaître les risques alimentaires les plus répandus et les bons réflexes à adopter.

LES PRINCIPAUX DANGERS

En général :

Listeria monocytogenes, les salmonelles, *Campylobacter*, certaines souches d'*Escherichia coli* ou les staphylocoques peuvent être présents dans les viandes.

Les bovins :

Parmi les animaux d'élevage, les bovins sont les principaux réservoirs de STEC (*E. coli* producteurs de shiga toxines). L'ingestion de viandes hachées issues de carcasses contaminées insuffisamment cuites peut entraîner une colite hémorragique, pouvant se compliquer en syndrome hémolytique et urémique (SHU) chez l'enfant et le sujet âgé. Le SHU représente la principale cause d'insuffisance rénale aiguë chez l'enfant de moins de 3 ans.

Les ovins et caprins :

La viande d'ovins peut contenir les mêmes dangers (bactéries, virus) que la viande de bovins. Par le passé, reliée au risque de toxoplasmose (kystes infestants).

Les volailles :

La volaille peut elle aussi présenter des micro-organismes comme *Campylobacter* et *Salmonella*.

Les porcs :

La viande de porc peut contenir des salmonelles.

Elle est également susceptible de transmettre la toxoplasmose.

Certaines charcuteries font partie des cibles privilégiées de *Listeria monocytogenes* ; c'est par exemple le cas des rillettes, des pâtés et de la langue de porc en gelée, des produits tranchés ou vendus à la coupe.

Le VHE (virus de l'hépatite E) peut être présent dans certains produits de foie cru de porc destinés à être cuits mais consommés crus par certains consommateurs (ex : saucisses de foie et foies secs).

Yersinia enterocolitica est présente dans les langues et les amygdales de porcs ; les 2/3 des infections surviennent chez les enfants de moins de 10 ans.

Le sanglier et le cheval :

Trichinella peut être présente dans la viande de sanglier et de cheval.

Afin de prévenir ces risques et consommer les viandes et charcuteries en toute sécurité, quelques réflexes doivent être adoptés par le consommateur.

Source : **Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Fiches produits** n°16, page 79
[En ligne], disponible sur : www.agriculture.gouv.fr, (consulté le 07 juillet 2024)

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		5 sur 10

Document 2 - Tableau récapitulatif des températures de conservation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

NATURE DES DENREES	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	
Mollusques bivalves et produits de la pêche vivants	Maintien à une température n'affectant pas les caractéristiques de sécurité sanitaire des aliments et de viabilité.	
Œufs de poule	Maintien à une température constante évitant les phénomènes de condensation, et supérieure à +5°C ¹	
Plats cuisinés ou repas en liaison chaude	Température minimale : +63°C	
DENREES REFRIGEREES ET CONGELEES	Température maximale denrées réfrigérées	Température maximale denrées congelées
Glaces, crèmes glacées		- 18 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	➤ + 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros ➤ + 4 °C pour les morceaux de découpe	- 12°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	- 12°C
Viandes hachées , viandes séparées mécaniquement	+2°C	- 18 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C	- 18°C
Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C ²	- 12°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves		- 9 °C
Autres produits de la pêche (non vivants) et cuisses de grenouille réfrigérées non transformées	+2°C ou température de la glace fondante ³	- 18 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	- 12°C
Lait cru ⁴ (destiné à la consommation en l'état)	+ 4 °C	
Lait pasteurisé , fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	- 12°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance dans un commerce de détail	+ 3 °C ⁵	- 12°C
Autres denrées alimentaires très périssables	+ 4°C ⁶	- 12°C
Autres denrées alimentaires périssables	+ 8°C	- 12°C

Source : **Paquet Hygiène Règlement (CE) n°853/2004, Arrêté du 21 décembre 2009.**
 [En ligne], disponible sur : www.tarn-et-garonne.gouv.fr, (consulté le 07 juillet 2024)

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		6 sur 10

Document 3 - Analyse microbiologique du tartare de bœuf

Identification de l'échantillon : Tartare de bœuf

Lieu de prélèvement : Chambre froide de la cuisine du restaurant

Conditionnement : Plat gastronomique inox filmé au contact

Prélevé le : 02 septembre 2024 à 15h00 Température : + 4 °C

Date de fabrication : 02 septembre 2024

Microorganismes recherchés	Résultats	Critères
Flore aérobie mésophile totale	450 000 / g	< 300 000 / g
Coliformes totaux	200	< 1000 / g
Coliformes fécaux	4	< 10 / g
Salmonelles dans 25 g	Absence	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i>	400	< 100 / g
Anaérobies sulfito-réducteurs	5	< 30 / g

Source : Auteur

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		7 sur 10

Document 4 – Les sulfites : Quel est leur rôle ?

A quoi servent-ils, faire avec ou sans, leur influence sur les vins... Petit tour d'une question qui fait débat dans le monde du vin.

Ne pas confondre "soufre" et "sulfites". Le premier, souvent associés au cuivre, est utilisé dans la vigne pour lutter contre des maladies comme l'oïdium. Les seconds sont des dérivés du soufre. Sous différentes formes, les sulfites sont parmi les intrants les plus consommés dans les caves des domaines viticoles parce qu'ils possèdent une foule de précieuses propriétés. Anti-microbiens, anti-oxydants, conservateurs, ils préservent le raisin et le vin de mille maux. Ils peuvent donc être utilisés à plusieurs étapes du processus de production : au transport de la vendange pour éviter l'oxydation des baies, en cours de fermentation notamment pour stopper la fermentation malolactique des blancs (étape qui diminue l'acidité et qui permet une stabilisation et un assouplissement du vin) et pour protéger le vin avant un soutirage destiné à transvaser le vin d'une cuve à une autre, au moment de la mise en bouteille afin entre autres de stabiliser le vin avant son expédition.

Les sulfites font débat !

Depuis une vingtaine d'années et l'essor des vins « nature » - ou « naturels », l'usage des sulfites fait souvent les gros titres de la chronique viticole. La viticulture conventionnelle autorise l'ajout de nombreux produits œnologiques. Or le but ultime des vignerons à tendance « nature » est au contraire de « faire » du vin avec du raisin et rien que du raisin : en clair, bannir tout additif en cave et donc se passer des sulfites ! Pas évident ! Cette démarche constitue une véritable prise de risques. Pour les minimiser, il faut rentrer la vendange la plus saine possible, extrêmement rigoureux sur l'hygiène de cave, manipuler les vins le moins possible et prendre mille précautions pour ne pas les exposer à l'air ou à des bactéries indésirables à l'origine d'éventuelles pathologies.

Source : **WINEADVISOR**, Les sulfites : quel est leur rôle ? 3 juin 2021
[En ligne], disponible sur : www.wineadvisor.com, (consulté le 07 juillet 2024)

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		8 sur 10

Document 5 - Fiche technique du tartare de bœuf.

Fiche technique Tartare de bœuf [Pour une personne]	
<u>Matériels</u> - 2 pinces - 1 assiette creuse avec la viande - Ramequins pour les condiments - 1 ménage - 1 assiette client - 1 assiette creuse - 1 assiette à pain - 2 ramequins pour l'oeuf	<u>Produits</u> - 100 g de bœuf haché - Persil haché - Oignon haché - Câpres hachées - Cornichons hachés - Huile de tournesol - 1 œuf extra frais - Ketchup - Sauce anglaise - Tabasco - Cognac - Moutarde de Dijon
<u>Méthode de réalisation</u>	
- Réaliser une mayonnaise à l'aide du jaune d'œuf, de la moutarde et de l'huile - Confectionner la sauce cocktail : - Ajouter : du ketchup, du Tabasco, du Cognac, de la sauce anglaise. - Ajouter les condiments selon désir du client : persil, câpres, oignon, cornichons - Ajouter la sauce dans la viande - Mélanger le tout - Dresser le tartare dans l'assiette du client.	

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		9 sur 10

Document 6 - Procédure d'entretien d'une salle de bain (toilettes incluses)

Étape 1 : Préparation et vérification du matériel et des produits

Étape 2 : Retirer les « éléments sales » de la salle de bain

Étape 3 : Appliquer les produits adéquats en fonction de la surface et laisser agir

Étape 4 : Laver, rincer et sécher les surfaces

Étape 5 : Nettoyer les vitres et miroirs

Étape 6 : Positionner le linge éponge et produits d'accueil en fonction du nombre de client

Étape 7 : Aspirer et laver le sol

Étape 8 : Contrôler

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
25-HRSTS	Sujet national n° du /06/2025		10 sur 10