BACCALAUREAT 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°X
XX/06/2026
MATIN/SOIR

Documents et matériels utilisés :

- L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » 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.

-

SUJET N°X – XX/06/2026 –

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.

CRÉER DE LA VALEUR



Situé au centre-ville de Beaune, à proximité des plus grandes caves des vins de Bourgogne, la résidence seniors Quiétude cultive l'esprit nature avec son grand parc arboré et sa vue imprenable sur les vignes avoisinantes.

L'établissement propose 40 appartements destinés à accueillir une clientèle de seniors autonomes, seul ou en couple, pour de longs séjours. Il dispose également de 5 chambres d'hôtel, louées pour de courts séjours, afin de permettre aux futurs résidents de découvrir l'établissement.

La direction attache une grande importance à la qualité de l'accueil et à la sécurité en prenant toutes les précautions nécessaires pour ce type de résidents. Elle propose également des prestations gourmandes au restaurant La Pause situé au sein de l'établissement.

Cependant, le restaurant rencontre des difficultés à attirer une clientèle en fin de semaine. Pour cela la direction envisage la mise en place de prestations spécifiques visant à valoriser les produits régionaux, à dynamiser le service et à renforcer la satisfaction des clients.

Documents disponibles :

Document 1 – La fabrication du fromage
Document 2 – Surveillance des TIAC – Non-conformité révélées, TIAC déclarées en 2021
Document 3 – La réaction de caramélisation
Document 4 – La chaine de transmission sensorielle
Document 5 – Informations complémentaires sur l'établissement
Document 6 – Extrait de la fiche technique des fraises flambées

SESSION 2026	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STS	Coefficient	8
26-HRSTS	**Sujet national n° du 0/06/2026**	**Matin/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.

Les habitants de la résidence « Quiétude » apprécient d'avoir un restaurant à proximité qui propose à la fois des formules « Menu du Jour » pour les personnes qui ne souhaitent pas cuisiner quotidiennement mais également des formules plus élaborées qu'ils peuvent apprécier lors de moments plus conviviaux. La formule « Menu du jour » contient systématiquement un yaourt, un fromage blanc, ou un fromage.

1. Expliquer le rôle des constituants majoritaires du groupe d'aliments auquel appartiennent le fromage et le yaourt.

2. Caractériser le procédé de fermentation de ces produits en lien avec les modifications organoleptiques observées**.**

Il est reconnu qu'en vieillissant, l'être humain digère de moins en moins bien le lactose.

3. Expliquer l'origine de l'intolérance au lactose.

Le chef est soucieux du bien-être de ses clients et conscients de leur plus grande fragilité vis-à-vis des Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC). Il est intransigeant en matière d'hygiène et de sécurité afin d'être en conformité avec la règlementation.

4. Argumenter des mesures d'hygiène préventives adaptées aux causes possibles de non-conformité**.**

Des animations sont fréquemment réalisées en salle afin de valoriser le service.
Le dessert mis en avant pour la semaine est la cerise flambée. La recette débute par la préparation d'un caramel.

5. Présenter la réaction chimique permettant l'obtention de ce caramel**.**

6. Pour les sens sollicités lors de la réalisation du caramel, présenter la chaîne de transmission sensitive en précisant le rôle de chacun des éléments la constituant.

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 – Animer en salle	Durée : 30 minutes

La direction a décidé de proposer chaque samedi une animation spécifique. Après les fraises, cette semaine les cerises sont mises à l'honneur.

1.1 Expliquer pourquoi les animations peuvent être créatrice de valeur.

1.2 Réaliser le dessert « Cerises flambées » pour une personne. Analyser votre prestation.

1.3 Présenter en quoi les flambages en salle s'intègrent dans les facteurs d'ambiance.

Atelier 2 – Valoriser les produits locaux	Durée : 30 minutes

L'équipe du restaurant propose tous les mois un plateau de 3 fromages pour mettre en avant une région. Ce mois-ci, la région Bourgogne Franche-Comté est mise à l'honneur.

2.1 Identifier les contraintes liées au service du fromage au plateau.

2.2 Dresser le plateau du mois en expliquant vos choix.

2.3 Commercialiser et servir ce plateau à un client.

Atelier 3 – Améliorer la prise en charge	Durée : 30 minutes

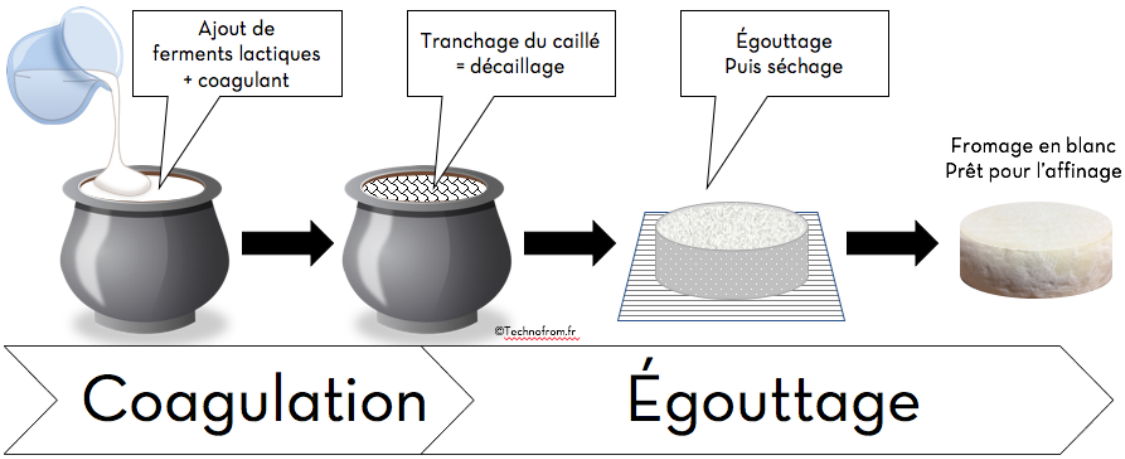
La direction a reçu le compte rendu d'un audit qualité qui montre que les services et prestations de la résidence ne sont pas suffisamment valorisés à la réception lors de l'accueil des résidents potentiels.

3.1 Identifier les besoins spécifiques de la clientèle senior.

3.2 Prendre en charge le client.

3.3 Proposer des outils de mesure de la satisfaction client adaptés au contexte et expliquer leur intérêt.

Document 1– La fabrication du fromage



Source : **La fabrication du fromage.**
[En ligne], disponible sur : https://technofrom.fr/la-fabrication-du-fromage, (consulté le 04 octobre 2025).

Document 2 - : Surveillance des TIAC - Non-conformités relevées, TIAC déclarées en 2021

Des non-conformités de produits, de matériel, de pratiques de stockage ou de préparation ont été identifiées pour 430 TIAC (33 % des TIAC déclarées, proportion similaire à 2020 (36 %)). Pour les trois lieux de repas (milieu familial, restauration commerciale ou restauration collective), les non-conformités les plus fréquemment relevées étaient liées à des problèmes de fonctionnement, comme des dysfonctionnement dans la chaîne du froid ou bien des erreurs de préparation (49 % des TIAC pour lesquelles des non-conformités ont été relevées), d'équipement défectueux ou inadaptés (48 %) suivi par un non-respect des règles d'hygiène ou une manipulation inappropriée des aliments par un membre de la famille ou du personnel (40 %). Une contamination des matières premières, intermédiaires ou produit fini a été identifiée dans 26 % des TIAC pour lesquelles des non-conformités ont été relevées.

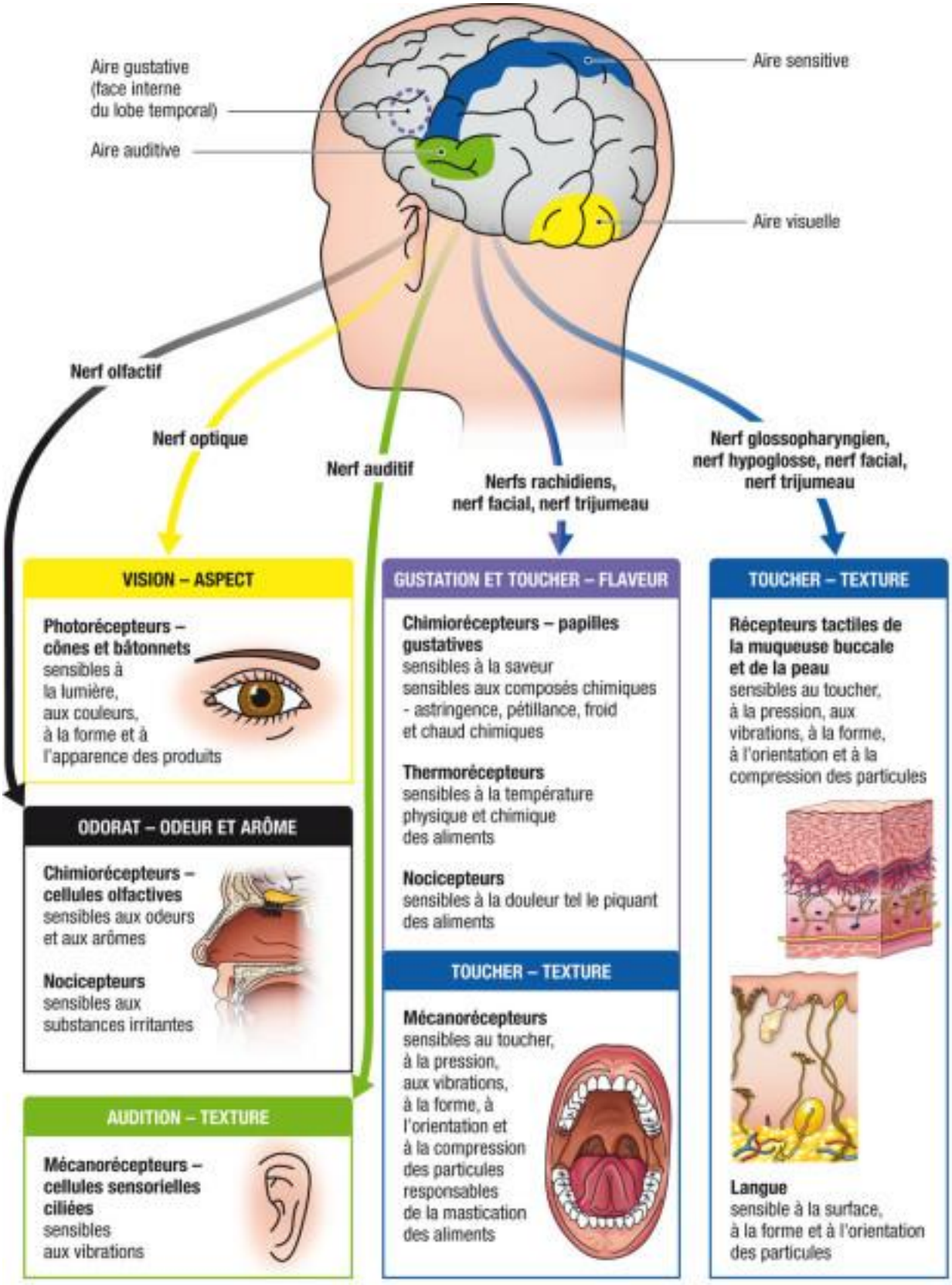
Source : **SANTE PUBLIQUE FRANCE, Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives**, Février 2023
[en ligne], disponible://www.santepubliquefrance, (consulté le 04 octobre 2025).

Document 3 : La réaction de caramélisation

Pour former des produits de caramélisation, il faut chauffer le sucre de table (saccharose) à 186 °C approximativement, soit au-delà de son point de fusion. On peut dire que la caramélisation est une réaction de coloration impliquant des sucres et de l'eau. […] L'action de la chaleur provoque l'hydrolyse du saccharose qui produits des sucres réducteurs, glucose et fructose. Cette réaction se traduit par un brunissement et par un dégagement d'une odeur caractéristique du caramel.

Source : **La réaction de caramélisation.**
[En ligne], disponible :https://fr-academic.com, (consulté le 04 octobre 2025).

Document 4 : La chaine de transmission sensorielle



Source : **LEGER S. « Apprécier les qualités organoleptiques des aliments »**, 2012, [Livre], (consulté le 04 octobre 2025).

Document 5 – Informations complémentaires sur l'établissement

Résidence QUIETUDE

Rue de Chevignerot
21200 Beaune
☎ 03 80 24 47 52
quietude@résidence.com

Établissement avec ascenseur, situé à proximité des commerces et des transports en commun qui permet aux résidents de vivre au cœur du quartier et continuer de vivre de manière autonome.

Hébergement	**Restauration La Pause 60 places**
- 40 appartements meublés ou non avec cuisines équipées. Ils bénéficient tous d'un espace de vie et terrasse ou balcon. Tarif : sur devis personnalisé à partir de 1800 € le mois. - 5 chambres d'hôtel avec lit king size situées au dernier étage. Tarif : 1 ou 2 pers. : 110 €, petit déjeuner : 15 € par pers.	- Cuisine authentique et équilibrée, élaborée sur place avec des produits régionaux et de saison. - Accueil sur réservation les résidents, tous les jours, matin, midi et soir. - À la carte ou menu du jour : 15 € boissons comprises (1/4 de vin ou eau minérale plate ou gazeuse)
Services proposés gratuits	**Services proposés avec supplément**
- Personnel présent 24h/24, équipe soigneusement formée, qui met son savoir-faire et son professionnalisme au service des clients. - Réception de l'hôtel ouverte 24h/24 - Espaces de détente et de convivialité tels que bibliothèque, salle de gym, bassin d'aquagym... - Possibilité pour les résidents de prendre le petit déjeuner avec leur famille, sur réservation la veille - Large choix d'animation : Gym douce, yoga, atelier de bricolage, conférences, …	- Nombreux services axés sur le bien-être : espace beauté, salon de coiffure. - Services d'aide à la personne (conciergerie, courses, ménages, entretien du linge personnel) - Téléassistance, bracelet détecteur de chute

Document 6 – Extrait de la fiche technique des fraises flambées

<table>
<tr><th colspan="2">EXTRAIT « FRAISES FLAMBÉES ET SA GLACE VANILLE »</th></tr>
<tr><th>MATÉRIEL</th><th>INGRÉDIENTS POUR UNE PERSONNE</th></tr>
<tr><td rowspan="3">- 1 réchaud
- 1 poêle bi-métal
- 1 pince (+ assiette à pain)
- 1 saupoudreuse</td><td>- 5 fraises fraiches moyennes à grosses (60 à 80g)
- Eau de vie de Framboise (4 cl)
- Liqueur de fraise (2 cl)
- Citron (1/2)
- Sucre semoule
- 1 boule de glace vanille</td></tr>
<tr><td>MATÉRIEL CLIENT</td></tr>
<tr><td>- Assiette
- Cuillère à entremets
- Fourchette à entremets</td></tr>
<tr><th colspan="2">MÉTHODE DE PRÉPARATION</th></tr>
<tr><td colspan="2">1. Allumer le réchaud ;
2. Réaliser un caramel ;
3. Disposer les fraises entières dans le caramel ;
4. Ajouter la liqueur de fraises ;
5. Flamber la préparation ;
6. Éteindre le réchaud ;
7. Dresser la glace ;
8. Dresser ;
9. Servir.</td></tr>
</table>