

ANNEXE 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

EUROPEAN HÔTEL★★★★
 3, place Georges Bizet
 75017 PARIS
 Téléphone : 01.42.44.56
 Email : hotel.european@wanadoo.com

L'HÔTEL :

500 chambres réparties sur 20 étages, et proposant différents confort :

- ♦ Suites ,
- ♦ Chambres aménagées pour personnes à mobilité réduite,
- ♦ Chambres « standard »,
- ♦ Chambres « club »,
- ♦ Chambres « family » (accueillant jusqu'à 4 personnes),
- ♦ L'« Executive Center » : Cinq étages sont réservés au séjour des hommes d'affaires.

Toutes les chambres sont équipées de mini-bar, de téléphone répondeur, de radio réveil, de téléviseur par satellite, de chaînes TV payantes , de prise Modem Internet, d'air conditionné.

LA RESTAURATION :

- **Deux bars :**

- ♦ « Le Tao Bar » est un bar à cocktails panoramique situé au dernier étage de l'hôtel.
- ♦ « Le Tapas Bar » est situé au rez-de-chaussée de l'hôtel.

- **Trois restaurants :**

- ♦ Un restaurant gastronomique « l'Henri IV ».
- ♦ « L'Ethnic restaurant » propose une cuisine du monde fusion food.
- ♦ Une brasserie thématique « Le Coq Gaulois » axée sur une cuisine de terroirs français.

- **Cinq salons modulables** pouvant accueillir des banquets.

L'ESPACE CONGRÈS :

Quatorze salons modulables insonorisés et avec air conditionné, équipés de matériel audiovisuel perfectionné, de matériel de sonorisation.

LES ÉQUIPEMENTS :

♦ 2 piscines couvertes	♦ Un espace de remise en forme	♦ Une salle de gymnastique	♦ Un jardin intérieur
------------------------	--------------------------------	----------------------------	-----------------------

LES SERVICES :

- ♦ Personnel multilingue
- ♦ Conciergerie
- ♦ Parking privé
- ♦ Service de chambre
- ♦ Boutiques
- ♦ Service coffre-fort

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	5/16

ANNEXE 2

LISTE DES PLATS ÉTRANGERS PROPOSÉS PAR LE CHEF

LES ENTRÉES

SUSHI
CARPACCIO
ROULEAUX DE PRINTEMPS
ACRAS DE MORUE
TARAMA
GASPACHO
MINISTRONE
SAUMON MARINÉ À L'ANETH
SOUPE AU PISTOU
JAMBON DE WESTPHALIE
SALADE DE JAVA
BRICK DE VOLAILLE AUX DATTES
OXTAIL SOUP

LES PLATS CHAUDS

POULET RÔTI TANDOORI
NOISETTES DE RENNE AUX MORILLES
IRISH STEW
OSSO BUCCO
COCHON DE LAIT RÔTI AU MALAGA
MOUSSAKA
MORUE FLORENTINE
TAJINE D'AGNEAU
CURRY À LA MODE DE MADRAS
CHICKEN PIE
JARRET RÔTI AU RHUM
PAVÉ D'AUTRUCHE
CANARD LAQUÉ
SHOP SUEY DE LÉGUMES AUX SAINT-JACQUES
KEBAB D'AGNEAU À LA MENTHE

LES DESSERTS

STRÜDEL AUX POMMES
CAFÉ LIÉGOIS
GÂTEAU AU CHOCOLAT BOOMERANG
BISCUITS AU SÉSAME ET SORBET LITCHI
YORKSHIRE PUDDING
SOUPE AUX FRUITS ROUGES, SORBET À L'AQUAVIT
APPLE PIE
CRÊPES FINES AU SIROP D'ÉRABLE
BLANC-MANGER NOIX DE COCO
PANETTONE
GÂTEAU AUX FIGUES ET AUX ZESTES D'ORANGE
FRAISES AIGRES-DOUCES AU VINAIGRE DE XERES
ANANAS GLACÉ
GÂTEAU AU YAOURT

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR		Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	6/16

ANNEXE A (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROPOSITION DE MENUS ÉTRANGERS					
ORIGINES GAMMES	ESPAGNE	PAYS DU MAGHREB (TUNISIE, MAROC, ALGÉRIE)	PAYS SCANDINAVES (SUÈDE, DANEMARK, NORVÈGE)	ANTILLES FRANÇAISES	CHINE
CHOIX DE L'ENTRÉE	•	•	•	•	•
CHOIX DU PLAT CHAUD	•	•	•	•	•
CHOIX DU DESSERT	•	•	•	•	•

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	7/16

ANNEXE A (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROPOSITION DE MENUS ÉTRANGERS

ORIGINES GAMMES	ESPAGNE	PAYS DU MAGHREB (TUNISIE, MAROC, ALGÉRIE)	PAYS SCANDINAVES (SUÈDE, DANEMARK, NORVÈGE)	ANTILLES FRANÇAISES	CHINE
CHOIX DE L'ENTRÉE	•	•	•	•	•
CHOIX DU PLAT CHAUD	•	•	•	•	•
CHOIX DU DESSERT	•	•	•	•	•

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	8/16

ANNEXE B (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROPOSITION DE BOISSONS

	BOISSONS	ZONE GÉOGRAPHIQUE
APÉRITIFS	• •	• •
VINS	• •	• •
DIGESTIFS	• •	• •
BOISSONS CHAUDES	• •	• •

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	9/16

ANNEXE B (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROPOSITION DE BOISSONS

	BOISSONS	ZONE GÉOGRAPHIQUE
APÉRITIFS	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •
VINS	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •
DIGESTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •
BOISSONS CHAUDES	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	10/16

ANNEXE C (un exemplaire à rendre avec la copie)

MATÉRIEL DE CUISSON		
MATÉRIELS	CARACTÉRISTIQUES	METS
		• •
		• •
		• •

SESSION	EXAMEN :	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005		OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR		Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	11/16

ANNEXE C (un exemplaire à rendre avec la copie)

MATÉRIEL DE CUISSON		
MATÉRIELS	CARACTÉRISTIQUES	METS
		• •
		• •
		• •

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	12/16

ANNEXE D (un exemplaire à rendre avec la copie)

QUALITÉS DU PERSONNEL	
QUALITÉS	COMMENTAIRES
•	
•	
•	
•	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	13/16

ANNEXE D (un exemplaire à rendre avec la copie)

QUALITÉS DU PERSONNEL	
QUALITÉS	COMMENTAIRES
•	
•	
•	
•	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	14/16

ANNEXE E (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROCÉDURE D'ACCUEIL ARRIVÉE CLIENT « Executive Center »	
Préparation de l'arrivée	<ul style="list-style-type: none"> • Consulter le dossier client en arrivée du jour • • • • •
À l'arrivée	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Après l'arrivée (tâches administratives)	<ul style="list-style-type: none"> • • • • Classer le dossier client arrivé

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2005	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	Feuille / SUJET	15/16

ANNEXE E (un exemplaire à rendre avec la copie)

PROCÉDURE D'ACCUEIL ARRIVÉE CLIENT « Executive Center »	
Préparation de l'arrivée	<ul style="list-style-type: none"> • Consulter le dossier client en arrivée du jour • • • • •
À l'arrivée	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Après l'arrivée (tâches administratives)	<ul style="list-style-type: none"> • • • • Classer le dossier client arrivé

SESSION	EXAMEN :	DURÉE	
2005	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	COEFFICIENT	2,5
HRE4BAR	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	Feuille / SUJET	16/16
	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)		