

## Synthèse des thèmes traités dans les sujet Etude et Réalisation Technique Option B

Années	Thèmes génie culinaire	Thèmes restauration	Thèmes hébergement	Thèmes ingénierie
2001	Réorganiser la brigade de cuisine	Exploiter un nouveau salon modulable		Choisir un équipement réfrigéré
2002	Les modalités d'approvisionnement des matières et le choix d'un système de production	Création d'une nouvelle formule de restauration		Les économies à réaliser dans la consommation des fluides
2003	Elaborer et organiser une prestation	Concevoir, organiser et planifier des animations	Améliorer l'analyse de l'activité hébergement	
2004	Le métier de traiteur-organisateur de réception	La carte des vins pour la brasserie		Les parties prenantes de l'opération de rénovation
2005	Cuisine ouverte et ethnique	L'organisation d'un dîner de clôture	L'accueil des clients au sein de « l'Exécutif center »	
2006	Régénération sur assiette, les signes officiels de qualité, les apports de l'analyse sensorielle	Analyse d'activité, proposition de prestations thématiques, adaptation du produit aux besoins de la clientèle familiale	Prestation en chambre et indicateur d'activité	
2007	Proposition de menu de cuisine contemporaine	Définition d'une formule brunch		Etude de la maîtrise de la chaîne du froid.
2008	Réglementation et système de production	Organisation d'une soirée d'inauguration	Accueil VIP, sous-traitance du linge	
2009	Optimisation du temps de travail et nouvelle technologie	Préparation de la nouvelle carte des vins		Réorganisation de la plonge batterie
2010	Mise en place d'une formule « snacking »	Organisation d'une dégustation de vin		La qualité de l'eau dans l'établissement
2011	Mise en œuvre de cours de cuisine	Amélioration des prestations de l'établissement	Analyse commerciale	
2012	La création d'une offre simplifiée pour le déjeuner	La mise en place d'un banc d'écailler au restaurant « l'Ecume des mers ».		La ventilation et les règles de sécurité