

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option A - Mercatique et gestion hôtelière		
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 1
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

Brevet de Technicien Supérieur

Hôtellerie – Restauration

Option A - Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques

U41 – Analyse de réalisations techniques

Épreuve écrite : 2 h 30

Coefficient : 1

Ce sujet comporte 9 pages numérotées dont 4 pages d'annexes.

Attention : les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (hébergement, restauration, génie culinaire) sur des copies séparées et anonymées.

La calculatrice n'est pas autorisée.

Tout autre matériel est interdit.

Avertissement : si le texte du sujet, celui des questions ou encore le contenu des annexes vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option A - Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	1
17NC-HRE4AAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	1/9

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option A - Mercatique et gestion hôtelière		
Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 1
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

« Les Jardins de Bercy **** »

En bordure de Seine, proche du Palais Omnisports de Paris Bercy, de la Très Grande Bibliothèque et de la Gare de Lyon, l'hôtel « **Les Jardins de Bercy** » est un établissement 4 étoiles, qui bénéficie d'une situation géographique privilégiée dans l'est parisien.

Cet hôtel, affilié à une chaîne volontaire, accueille tout au long de l'année une clientèle composée d'individuels affaires et loisirs d'une part, de groupes loisirs, sportifs et affaires d'autre part.

Afin d'optimiser l'occupation de son établissement, monsieur DUMONT, directeur de l'hôtel, souhaite développer le segment groupe senior.

Il vous a recruté(e) en qualité d'assistant(e) de direction afin de le seconder dans son travail. Il vous confie plusieurs missions :

- Hébergement : développer l'activité du segment groupe senior loisirs et proposer une organisation rationnelle.
- Restauration : proposer un accord mets et vins et optimiser la rentabilité d'un point de vente.
- Génie culinaire : analyser une proposition de prestation banquet.

La documentation jointe se compose des éléments suivants :

- Fiche signalétique de l'établissement		Pages 3 et 4
- Extrait du texte de loi sur les délais de paiement	Annexe 1	Page 8
- Restaurant « Les Quais de Seine »	Annexe 2	Page 8
- Fiche produit « CAMPARI »	Annexe 3	Page 9
- Proposition de prestation pour le dîner « groupe seniors » du 10 décembre	Annexe 4	Page 9

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option A - Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	1
17NC-HRE4AAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET /Feuille	2/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 1
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

L'HÔTEL RESTAURANT « **LES JARDINS DE BERCY****** »

10, allée de la Seine
 94200 IVRY-SUR-SEINE – France
 Tél. : (+33) (0)1 46 71 19 19
 Fax : (+33) (0)1 46 71 20 20
 E-mail : info@lesjardinsdebercy-ivry.com

PLAN D'ACCÈS

- En voiture* : périphérique sortie « Palais Omnisports de Paris Bercy »
- En avion* : aéroport Roissy Charles de Gaulle
aéroport Orly
- En train* : gare de Lyon
- En métro* : ligne N° 6
- En bus* : ligne 87

HÉBERGEMENT

L'hôtel « **Les Jardins de Bercy** » comporte 96 chambres réparties de la façon suivante :

- Double à grand lit : 32
- Triple : 2
- Twin : 62

SERVICES

- Accès wifi gratuit dans tout l'hôtel
- Bar
- Salle de conférence
- Parking privé avec accès autocar
- Conciergerie
- « Pay TV »
- Coffre-fort individuel en chambre
- Animaux acceptés
- Mini bar
- Room service
- Service de pressing

RESTAURATION

- Restaurant « Les Quais de Seine » et sa pâtisserie
- Bar « Les Jardins »

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option A - Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	1
17NC-HRE4AAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	3/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 1
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT (suite)

ESPACE AFFAIRES

- 750 m² de salons exposés à la lumière du jour, climatisés et insonorisés offrent une capacité d'accueil de 10 à 200 personnes.

TARIFS INDIVIDUELS

	Single	Double
Chambre standard	180,00 €	240,00 €
Chambre privilège	240,00 €	300,00 €
Suite	300,00 €	450,00 €
Supplément 3 ^{ème} personne	60,00 €	
Supplément ½ pension par personne	80,00 €	
Supplément pension complète par personne	145,00 €	
Buffet petit-déjeuner par personne	15,00 €	
Garage par jour	10,00 €	
Animal	12,00 €	

TARIFS GROUPES

½ Double (Chambre et petit-déjeuner)	½ Double (½ pension)	½ Double (Pension complète)	Supplément Single
105,00 €	140,00 €	200,00 €	50,00 €

DÉBITEURS DIVERS

Répartition des créances en fonction du délai de recouvrement	
Délais de recouvrement constatés	Répartition des créances
Débiteurs à moins de 30 jours	41 %
Débiteurs depuis 30 jours	23 %
Débiteurs depuis 60 jours	16 %
Débiteurs depuis 90 jours	8 %
Débiteurs depuis 120 jours	6 %
Débiteurs depuis plus de 120 jours	6 %

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option A - Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	1
17NC-HRE4AAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	4/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 1
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

1. HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (10 points)

PREMIÈRE PARTIE :

Face au potentiel que représente la cible clientèle « groupe seniors », monsieur DUMONT vous demande :

- 1.1. D'identifier les besoins de cette clientèle en distinguant les produits et les services que l'on peut proposer dans cet établissement.
- 1.2. De proposer des actions commerciales à mettre en place pour capter cette clientèle.

DEUXIÈME PARTIE :

Monsieur DUMONT souhaite procéder à l'embauche d'un(e) réceptionniste afin de compléter l'équipe en place.

- 1.3. Dans le cadre de ce recrutement, concevoir le descriptif et le profil du poste à pourvoir en prenant en compte les exigences de l'établissement et les besoins de la clientèle.

TROISIÈME PARTIE :

Après une rapide étude de trésorerie, vous constatez que le volume des débiteurs divers prend depuis quelques temps des proportions importantes.

- 1.4. En prenant appui sur l'extrait du code de commerce figurant en annexe 1 et sur l'étude des débiteurs (fiche signalétique), analyser la situation actuelle.
- 1.5. Proposer une procédure de gestion des débiteurs depuis la prise de réservation jusqu'au recouvrement de la créance.

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option A - Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	1
17NC-HRE4AAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	5/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 1
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

2. RESTAURATION ET CONNAISSANCES DES BOISSONS (5 points)

PREMIÈRE PARTIE :

Le segment « groupes seniors » apprécie particulièrement la cuisine de nos régions, aussi monsieur DUMONT souhaite leur proposer deux menus « terroirs », incluant des vins régionaux.

- 2.1.** Proposer les vins en accord avec les deux menus régionaux établis en annexe 2. Proposer un vin différent, à caractère régional, pour chacun des plats.

DEUXIÈME PARTIE :

Le Campari est une boisson très demandée par la clientèle anglo-saxonne. Monsieur DUMONT souhaite effectuer un contrôle sur ce produit. Il vous remet les chiffres concernant la vente et la consommation du Campari pour le mois précédent (annexe 3)

- 2.2.** Préciser le classement du Campari dans sa catégorie et sous catégorie de boisson.
- 2.3.** Établir un rapprochement entre la consommation réelle et la consommation théorique du Campari.
- 2.4.** Analyser la situation après le rapprochement des consommations. Citer et justifier deux causes possibles de dysfonctionnement.

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option A - Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	1
17NC-HRE4AAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	6/9

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2017 Option A – Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 1
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

3. GÉNIE CULINAIRE (5 points)

Monsieur DUMONT vous demande de reprendre le dossier en cours à propos d'un groupe de seniors de 150 personnes attendu le 10 décembre prochain. Dans le souci d'une maîtrise financière, le coût global des matières du menu ne doit pas dépasser 10 € boissons incluses.

- 3.1. À partir de l'annexe 4, en respectant les principales contraintes liées à cette prestation, repérer et commenter les principales erreurs sur les quatre plats principaux.
- 3.2. Proposer deux plats garnis, un poisson et une viande, mieux adaptés à cette prestation. Justifier vos choix.

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option A - Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	1
17NC-HRE4AAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	7/9

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 1
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE 1

Extrait du texte de loi sur les délais de paiement

Les délais de paiement

La loi du 18 juin 2014 fixe les délais de règlement contractuels maximum, à compter de la date d'émission de la facture. Elle a aussi renforcé les pénalités de retard en cas de retard de paiement.

La situation normale

... Le délai convenu entre les parties pour régler les sommes dues ne peut dépasser soit 45 jours fin de mois, soit 60 jours calendaires à compter de la date d'émission de la facture... Le client qui ne respecte pas ces délais encourt une amende.

Des accords sectoriels peuvent allonger les délais de paiement

... Les professionnels d'un secteur donné pourront définir par accord un délai de paiement maximal supérieur aux délais de 45 jours fin de mois ou de 60 jours...

Source : article L.441-6 du Code de Commerce

ANNEXE 2

Restaurant « Les Quais de Seine »

	Propositions de menus à caractère régional pour la première semaine	
	Menu Sud-ouest	Menu Bourgogne
Entrées	<i>Médaille de foie gras du Béarn</i>	<i>Escargots de Bourgogne farcis</i>
Plats	<i>Filet de canard du Sud-Ouest au poivre vert</i>	<i>Escalope de volaille fermière à l'Époisses de Bourgogne</i>
Desserts	<i>Tarte aux noix du Périgord</i>	<i>Poire pochée et son sorbet cassis</i>

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option A - Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	1
17NC-HRE4AAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	8/9

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2017 Option A – Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30		Coefficient : 1
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE 3**Fiche produit « CAMPARI »**

Chiffre d'affaires produit « CAMPARI » : **1 040 € TTC** (mois précédent)

Prix de vente : **5 € TTC**

Dosage : **4 cl**

Stock initial du Campari* : **6 bouteilles**

Stock final du Campari : **7 bouteilles**

Quantité de bouteilles livrées pour le mois en cours : **12 bouteilles**

** = Le volume d'une bouteille est d'un litre*

ANNEXE 4**Proposition de prestation pour le dîner « groupe seniors » du 10 décembre**

Boissons et vins compris

ENTRÉE

Salade Parisienne

PLAT PRINCIPAL

Truite meunière, tian de légumes

Ou

Filet de bar de ligne sauce hollandaise, asperges et pommes allumettes

Ou

Tournedos Rossini mousseline de rattes, légumes du marché

Ou

Carré de porc laqué aux épices, pomme purée

FROMAGE

Assiette de brie et son mesclun

DESSERT

Tarte fine tiède aux pommes

Sauce caramel

Session 2017	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 h 30
	Option A - Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	1
17NC-HRE4AAR	Études et réalisations techniques : Partie écrite (Unité U41)	SUJET/Feuille	9/9