

Brevet de Technicien Supérieur
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Épreuve E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration

Première partie écrite : Conception de la production de services

Option A – Management d'Unité de restauration

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Matériel autorisé :

Calculatrice électronique de poche – y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	2 heures
	Option A – Management d'unité de restauration	Coefficient	3
Sujet E5A	Épreuve E5 – Première partie écrite	Page	1 6

HÔTEL MÉDITERRANÉA ****

Construit en 2015, l'Hôtel « MÉDITERRANÉA » est un établissement indépendant quatre étoiles. Situé à proximité du Parc des expositions de Montpellier, cet hôtel accueille essentiellement une clientèle de groupe affaires et loisirs. Les caractéristiques de l'établissement figurent en annexe 1.



Depuis son ouverture, l'entreprise pratique une démarche écoresponsable.

Adjoint(e) de direction recruté(e) très récemment à l'Hôtel « MÉDITERRANÉA », vous travaillez sur le dossier « Salon professionnel des équipements de l'hôtellerie de plein air » qui aura lieu au Parc des expositions du samedi 08 septembre 2019 au mercredi 12 Septembre 2019.

Votre mission consiste à traiter les 3 dossiers suivants :

- Dossier 1 : Organisation d'un apéritif d'ouverture
- Dossier 2 : Recrutement d'extras en service
- Dossier 3 : Définition de la politique tarifaire

Dossier documentaire :

Fiche signalétique de l'hôtel « MÉDITERRANÉA »	Annexe 1
Informations relatives à la manifestation	Annexe 2
Extrait de la mercuriale de l'économat	Annexe 3



Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	2 heures
	Option A – Management d'unité de restauration	Coefficient	3
Sujet E5A	Épreuve E5 – Première partie écrite	Page	2 6

Dossier 1 - Organisation de l'apéritif d'ouverture

Votre directeur d'exploitation vous sollicite afin d'organiser l'apéritif d'ouverture au « Salon professionnel des équipements de l'hôtellerie de plein air ». Vous disposez des annexes 2 et 3 pour vous aider dans votre démarche. Votre économiste peut commander des produits hors des extraits de la mercuriale annexée.

Afin de proposer un buffet « open bar » incluant obligatoirement un cocktail avec alcool à définir, vous devez :

1.1 Réaliser une fiche technique du cocktail avec alcool valorisée pour 10 personnes. Argumenter les choix.

1.2 À partir de votre sélection, réaliser la fiche de réquisition valorisée de l'ensemble des boissons composant « l'open bar ». Justifier les choix qualitatifs et quantitatifs.

1.3 Proposer un prix de vente par personne. Présenter la démarche retenue.

1.4 Proposer et justifier le choix de 6 pièces d'amuse-bouches pour accompagner l'apéritif d'ouverture.

Le contrôle de gestion des marchandises sur les précédentes manifestations a fait apparaître des écarts de consommation très importants sur les boissons.

1.5 Élaborer une procédure spécifique concernant les boissons pour cette manifestation, allant de la prise en charge au retour à l'économiste, afin de limiter ces écarts.

Dossier 2 - Recrutement d'extras en service

De plus en plus sollicité(e) pour réaliser des manifestations extérieures à votre établissement, vous souhaitez vous entourer d'une équipe stable « d'extras ». Pour cela, en vous appuyant sur l'annexe 1, vous mettez en place une politique de recrutement fondée sur la création d'un fichier de personnes susceptibles de prendre en charge ces extras.

2.1 Identifier puis hiérarchiser les compétences et les qualités que doit posséder un extra en service.

2.2 Rédiger une annonce de recherche d'extra destinée à une parution sur un site d'annonces en ligne. Définir le coût et justifier les choix.

2.3 Quantifier et justifier :

- le nombre total d'extras qui figurera dans le fichier ;

- le nombre d'extras nécessaire pour la réalisation du cocktail prévu le vendredi 7 septembre 2019.

Dossier 3 – Définition de la politique tarifaire en hébergement

Le « Salon professionnel des équipements de l'hôtellerie de plein air » se tient tous les ans au Parc des expositions de Montpellier. Vous souhaitez pérenniser le partenariat avec la Commissaire de l'exposition et son Comité de pilotage. Vous réfléchissez sur la politique tarifaire à pratiquer en hébergement.

3.1 Identifier les différents éléments à prendre en compte pour définir la politique tarifaire à pratiquer.

3.2 Proposer et justifier la politique tarifaire qui semble la plus appropriée afin de pérenniser le partenariat avec la Commissaire de l'exposition et son Comité de pilotage.

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	2 heures
	Option A – Management d'unité de restauration	Coefficient	3
Sujet E5A	Épreuve E5 – Première partie écrite	Page	3 6

Annexe 1 - Données relatives à l'entreprise

HÔTEL MEDITERRANEA ****

79 Boulevard de la Comédie - 34000 MONTPELLIER

Téléphone : 33 (4) 73 78 56 12 - Internet : www.hotelmediterranea.com

À 10 minutes du centre-ville et à 10 minutes de la plage, à proximité du parc des expositions, du centre commercial régional « Odysseum », de l'Aquarium « Planet Océan » ;

Accès par autoroute A9, gare TGV de Montpellier Sud de France à 4 kilomètres, gare Saint Roch à 10 kilomètres, aéroport « Montpellier Méditerranée » à 2 minutes ;

Ligne de tramway n° 3 et ligne de bus n° 28 à proximité de l'hôtel.

L'HÔTEL

100 chambres « Standard », 40 chambres « Executive », et 10 suites « Prestige »

Tarif pour 1 ou 2 personnes	Basse saison (novembre à mars)	Haute saison (avril à octobre)
Chambre « Standard »	150 €	280 €
Chambre « Executive »	190 €	320 €
Suite « Prestige »	350 €	480 €

Taux d'occupation : 45 % en basse saison et 75 % en haute saison avec principalement les chambres « standard ».

LA RESTAURATION

Le restaurant gastronomique de 40 couverts « Le Diamant noir » possède le label « Maître Restaurateur » et propose une cuisine raffinée locavore avec une offre de menus à 80 € et 160 €, ainsi qu'un choix de plats à la carte.

La brasserie « L'Olivier », d'une capacité de 90 couverts, propose des formules de 15 € à 45 € au travers d'une restauration gourmande et régionale.

Le petit-déjeuner est servi au buffet ou en chambre au tarif de 26 €.

Restauration-traiteur

Manifestations extérieures	2016	2017	2018	2019
	réalisé			prévisionnel
Nombre de manifestations	6	15	29	40
Nombre de couverts	253	1 247	4 250	7 560

Type de manifestations : mariages, cocktails, repas associatifs, repas festifs,

Le nombre maximum de clients en restauration déplacée ne peut pas excéder 300 couverts.

Le coefficient multiplicateur (boissons) utilisé est de 5 sur le prix de vente hors taxes.

Conditions du contrat de facturation pour les annonces en ligne :

- les 100 caractères : 10 €
- insertion de la première photographie : 3 €
- insertion d'une seconde photographie : 5 €
- parution en première page : 5 € par semaine
- parution en tête de première page : 3 € par semaine en sus du précédent abonnement

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	2 heures
	Option A – Management d'unité de restauration	Coefficient	3
Sujet E5A	Épreuve E5 – Première partie écrite	Page	4 6

Annexe 2 - Informations relatives à la manifestation

Groupe ponctuel	Comité de pilotage « Salon professionnel de l'hôtellerie de plein air »
Responsable	Madame AUDRY, Commissaire de l'exposition
Date	Du samedi 08 au mercredi 12 Septembre 2019
Prestations attendues	
Apéritif d'ouverture au « Salon professionnel de l'hôtellerie de plein air »	<ul style="list-style-type: none"> - 200 personnes (Comité de pilotage, exposants, journalistes et personnalités politiques et économiques locales et régionales) - sous forme d'open bar avec petits mets régionaux salés - à l'espace terrasse « On the roof » du parc des expositions - le vendredi 7 septembre 2019 de 18 h 30 à 19 h 30
Location de chambres	<ul style="list-style-type: none"> - 30 chambres individuelles « standard » - du vendredi 7 à 15 h au jeudi 13 septembre 2019 à 10 h
Petits déjeuners	- petits déjeuners buffet tous les jours
Restauration	- aucune sur place
Informations complémentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Madame Audry a décidé de changer d'établissement suite à des contraintes de proximité du parc des expositions - Madame Audry a choisi votre établissement pour la qualité de vos prestations et de l'engagement de votre établissement dans la démarche d'écoresponsabilité - Les autres exposants sont hébergés dans les hôtels environnants 3 et 4 étoiles

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Durée	2 heures
	Option A – Management d'unité de restauration	Coefficient	3
Sujet E5A	Épreuve E5 – Première partie écrite	Page	5 6

Annexe 3 - Extrait de la mercuriale de l'économat

LISTE NON EXHAUSTIVE

Désignation	Unité	Prix d'achat HT €
Pernod 45	Btle 100 cl	18.40
Ricard	Btle 100 cl	15.68
Suze Agrumes	Btle 100 cl	7.99
Martini Rosato	Btle 100 cl	11.04
Martini Rouge	Btle 100 cl	8.99
Noilly Prat Ambré	Btle 75 cl	9.99
Noilly Prat Sec	Btle 75 cl	11.99
Crème de cassis Marie Brizard	Btle 70cl	18.00
Crème de coco	Bte 40 cl	3.12
Crème de mûre	Btle 100 cl	8.96
Crème de pêche	Btle 100 cl	10.29
Liqueur de curaçao bleu	Btle 70 cl	12.76
Angostura Bitter	Flacon 10 cl	11.99
Bourbon Four Roses	Btle 100 cl	19.19
Gin Gordon's	Btle 100 cl	23.41
Rhum blanc Charrette	Btle 70 cl	8.16
Scotch whisky blend White and Mackay	Btle 100 cl	19.99
Scotch whisky single malt 10 ans Ledaig	Btle 70 cl	41.11
AOC Bourgogne Aligoté Olivier Leflaive	Btle 75 cl	6.72
AOC Loupiac	Btle 75 cl	10.17
Banyuls Domaine Géraud	Btle 75 cl	14.40
Champagne brut Mumm Cordon Rouge	Btle 75 cl	23.43
Champagne brut Mumm Cordon Rouge 2009	Btle 75 cl	32.40
Crémant de Limoux brut cuvée Aguila	Btle 75 cl	7.14
Crémant de Loire rosé 2016 Gratien et Meyer	Btle 75 cl	6.82
Muscat de Frontignan Cuvée Grande Première	Btle 75 cl	7.56
Muscat de Rivesaltes	Btle 75 cl	2.96
Pineau des Charentes rosé Jules Gautret	Btle 75 cl	10.39
Porto Cruz rouge	Btle 75 cl	7.99
Coca Cola	Btle 125 cl	2.00
Jus d'ananas biologique	Litre	2.40
Jus d'orange	Litre	2.60
Jus de pomme biologique	Litre	2.30
Nectar d'abricots rouge du Roussillon biologique	Litre	3.24
Nectar de goyave	Litre	3.01
Nectar de mangue biologique et équitable	Litre	2.59
Schweppes indian tonic Zéro	Btle 150 cl	2.06
Evian	Litre	0.62
Badoit rouge	Litre	0.62
Perrier	Litre	0.89
Ananas Victoria	Pièce 500 g	3.90
Menthe fraîche	Sachet 11 g	1.62
Orange	Kg	1.90
Pommes Fuji	Kg	2.30
Sirop de grenadine Monin	Litre	6.25
Sirop de menthe Monin	Litre	7.52

Session zéro	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant	Durée	2 heures
	Option A – Management d'unité de restauration	Coefficient	3
Sujet E5A	Épreuve E5 – Première partie écrite	Page	6 6