

L'épreuve vise à évaluer les capacités du candidat à :

- maîtriser les connaissances relatives à :
 - . la politique et/ou la stratégie de l'entreprise hôtelière ;
 - . l'analyse du marché hôtelier ;
 - . la connaissance du consommateur et son comportement ;
 - . l'ensemble des variables mercatiques, prises isolément ou intégrées au plan de marchéage ;
- mobiliser ses connaissances pour exploiter le ou les documents qui lui sont fournis ;
- illustrer ses connaissances par des exemples récents tirés de l'environnement professionnel hôtelier et touristique ;
- communiquer avec la commission d'interrogation.

Le déroulement de l'épreuve ponctuelle comporte les phases suivantes :

- remise au candidat d'un ou plusieurs documents d'actualité et/ou professionnels correspondant au thème d'étude proposé, accompagné de questions d'élargissement et/ou d'approfondissement ;
- exposé sur le thème d'étude (15 minutes maximum) ;
- interrogation.

SUJET n° 19

Thème : Réussir sa montée en gamme

À l'aide de vos connaissances théoriques et pratiques, de votre culture mercatique, de vos acquis professionnels et de la documentation jointe, il vous est demandé de présenter un exposé structuré répondant aux travaux à faire ci-dessous. Vous les traiterez dans l'ordre qui vous convient. Les explications de vocabulaire seront, dans la mesure du possible, intégrées à votre exposé.

- Exploitez le document fourni en annexe et présentez-le de façon structurée dans le cadre du thème proposé.
- Présentez les actions dont dispose un hôtelier restaurateur pour positionner son offre. Citez les facteurs clés de réussite d'une enseigne de restauration rapide.
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - motivation,
 - mercatique générationnelle,
 - style de vie.

SESSION	EXAMEN		Durée	30 min
2014	BTS Hôtellerie - Restauration	Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	ORAL	SUJET 19	1/2

ANNEXE SUJET n° 19

Thème : Réussir sa montée en gamme

Document 1 : Les Français, deuxièmes plus gros consommateurs de hamburgers en Europe

(Par Audrey Parfait, publié le 16/07/2012 ; source : <http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-francais-deuxiemes-plus-gros-consommateurs-de-hamburgers-en-europ>)

Document 2 : Blend, le restaurant de burgers haut de gamme est arrivé à Paris

(Le 13 avril 2012 ; source : <http://www.neorestauration.com/article/blend-le-restaurant-de-burgers-haut-de-gamme-est-arrive-a-paris,25773>)

Document 1 : Les Français, deuxièmes plus gros consommateurs de hamburgers en Europe

En consommant 14 hamburgers en restauration par an et par personne, les Français se placent en deuxième position en Europe, juste derrière les Britanniques.

L'année dernière, la consommation de hamburgers a augmenté de 17% en France, d'après le cabinet NDP Group. En mangeant 14 hamburgers par an et par individu, les Français se placent derrière les Britanniques (17 hamburgers) et devant les Allemands (12), ainsi que les Espagnols (9) et les Italiens (5). "Le burger a quitté le périmètre de la restauration rapide pour s'installer à la carte des brasseries et restaurants à table", explique Christine Tartanson, directrice de la division Food Service chez NPD Group au journal *le Figaro*.

Une cible très large

La recette de leurs succès : les hamburgers touchent une large cible. Certains chefs étoilés le déclinent en produit haut de gamme. Dans d'autres restaurants ou brasseries, on le vend comme une alternative à la crise: c'est un meilleur rapport qualité-prix (il est souvent moins cher que le reste de la carte tout en étant consistant) et fait l'unanimité chez toute la famille. Il est aujourd'hui aussi bien consommé en pause-déjeuner qu'au dîner, que ce soit à Paris ou en Province. Venus des Etats-Unis, les food-trucks, camions ambulants à l'exemple du Camion qui fume à Paris, distribuent d'ailleurs des hamburgers faits à la minute qui s'arrachent.

Les Français mangent de plus en plus hors foyer

Si les hamburgers sont de plus en plus appréciés, ils profitent d'une tendance générale des Français à s'alimenter hors de leurs foyers. Désormais marché de masse, la restauration rapide haut de gamme est en haut du tableau en France. Sushis bar, bars à pâtes, coffee-bars et autres concepts de restauration enregistrent une croissance supérieure à 23%. Secteur le plus dynamique, le snacking [...], représente d'ailleurs un marché de 850 millions d'euros.

Document 2 : Blend, le restaurant de burgers haut de gamme est arrivé à Paris

Le restaurant de burgers **Blend** vient d'ouvrir ses portes au 44 rue d'Argout dans le 2e arrondissement de Paris.

Fondé par **Victor Garnier** en janvier 2012, ce fast food haut de gamme propose des hamburgers goûteux et raffinés, fabriqués avec des produits frais de qualité. A la carte du **restaurant Blend** : un choix de 7 hamburgers aux noms à croquer : Cheesy, Champ, Green, Sweet... dont le célèbre Meat, composé du mélange de viande qui a valu à **Yves-Marie Le Bourdonnec** le titre de Meilleur Hamburger du Monde par le New York Times. **Blend** mise sur la qualité en se concentrant sur des produits nobles et savoureux (bleu d'Auvergne, pousses d'épinard, coriandre, chorizo, parmesan...) jusqu'au pain (les buns) pétris à la main, aux frites et au ketchup qui sont « fait maison ».

Côté dessert (Blendies) la carte propose des cupcakes, des cheesecakes au spéculos et cranberry, des cookies, des chili brownies... confectionnés par l'américaine **Camille Malmquist**. **Blend** propose également un assortiment idéal de bières et de vins de qualité.

À savourer sur les blocs de bois carrés d'une petite salle à l'identité stylistique bien pensée. Burgers 10 €, frites 3-5 €, desserts 2-5 €, drinks 2-5 €, menu 15 € (midi en semaine).

SESSION	EXAMEN		Durée	30 min
2014	BTS Hôtellerie - Restauration	Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	ORAL	SUJET 19	2/2