

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° F6

Thème : Optimiser son site Internet

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 avantages qu'aurait un hôtelier-restaurateur à utiliser internet pour une campagne de communication. Précisez les conditions pour avoir un site internet de qualité.
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - cible,
 - référencement d'un site internet,
 - stratégie digitale.

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 F6	1/2

ANNEXE SUJET n° F6

Thème : Optimiser son site Internet

Source : site internet Subway



INTERNATIONAL WEB SITES

TROUVER UN RESTAURANT
LA CARTE
SUBNEWS
CONTACTEZ-NOUS
À PROPOS
CARRIÈRES
FRANCHISES

39620 RESTAURANTS DANS 100 PAYS • 460 RESTAURANTS EN FRANCE



Transformez votre SUB...

En ce moment dans les restaurants SUBWAY®



Parlez nous de SUBWAY®



Devenir Franchisé SUBWAY®



Sup2Sub



LE BONHEUR DES ÉTUDIANTS DANS UNE APPLI MOBILE

DÉBARQUE DANS TON MOBILE !

SUP2SUB, C'EST LA COMMUNAUTÉ DES ÉTUDIANTS FANS DES RESTAURANTS SUBWAY®

UNE CARTE SUP2SUB DIGITALE

Profite des offres Sup2Sub pour manger sans te ruiner !

CHALLENGE CAMPUS ATTITUDE

Gagne des points pour ton école... L'union fait la force !

UN JEU SUP2SUB

Gagne des cadeaux tous les mois !



SPECIAL ÉTUDIANT

REJOIGNEZ LE NUMÉRO 1 DE LA RESTAURATION RAPIDE AU MONDE !



Faites comme Daniel Franco (SUBWAY® Hauts-de-Seine) ! Devenez franchisé et rejoignez un réseau de + de 400 restaurants...

PLUS D'INFOS SUR LA FRANCHISE

JEU

PARTAGEZ UNE SEANCE DE CINE AVEC...

RENDEZ-VOUS SUR  SUBWAYFRANCE

Jouez avec le film Les Petits Princes et tentez de gagner des cadeaux !

TROUVEZ LE RESTAURANT SUBWAY®

LE PLUS PROCHE DE VOUS



Restaurants SUBWAY®

@iMatt13 nous allons y réfléchir ;)

Accéder à L'ESPACE PRESSE

Suivez-nous sur TWITTER

Retrouvez-nous sur FACEBOOK

SESSION 2014	EXAMEN	Durée	30 min
ÉPREUVE	BTS Hôtellerie - Restauration Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière ORAL	SUJET F6	2/2