

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° 8

Thème : innover pour conserver le leadership

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.
- Rappelez en quoi la notion de part de marché est importante en mercatique.
Suggérez une démarche à adopter et des actions à mener par un hôtelier ou un restaurateur qui veut augmenter sa part de marché.
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - leader (chef de file),
 - nouveau produit,
 - non consommateurs relatifs.

Session 2016	EXAMEN		Durée	30 min
	BTS Hôtellerie - Restauration	Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	ORAL	SUJET 8	1/2

ANNEXE SUJET n° 8

Thème : innover pour conserver le leadership

Document 1 : IBIS ouvre un nouvel établissement « flagship » à Lille

Source : Newsletter Accor - 27 avril (extrait)

Document 2 : Tous fans des (i)-Burgers !

Source : Newsletter Accor - 11 mai 2015 (extrait)



Le bien-être au meilleur prix

Document 1 :

Lille, le 21 avril 2015 – La marque leader européen de l'hôtellerie économique ouvre un nouvel établissement franchisé à Lille. L'hôtel ibis Lille Centre Grand Palais est le tout premier hôtel à réunir l'ensemble des **nouveaux concepts de la marque** (les concepts Sweet Room by ibis, Sweet Bed by ibis, ibis Kitchen ...). Cet établissement aux espaces ouverts, design et confortables accueillera une clientèle business et loisirs souhaitant partir à la découverte de la ville [...].

Document 2 :

À la recherche d'une offre F&B toujours plus innovante, l'équipe locale a été inspirée par le produit phare du moment en Pologne ... Le burger !

Un repas simple et savoureux, dégusté dans une ambiance détendue et branchée tout cela au cœur d'un design fonctionnel et moderne des intérieurs d'ibis Kitchen...

Les experts locaux du Département Opérations et Marketing ont en effet proposé **une offre F&B originale, basée sur une large sélection de burgers, disponible dans tous les espaces restauration des ibis polonais.**

Une idée qui s'accorde parfaitement avec **la popularité grandissante des burgers**. Cette tendance profitant autant à la restauration rapide qu'aux tables des plus grands Chefs, **le burger suscite de plus en plus d'initiatives audacieuses**

Appelé **le i-Burger**, ce concept trendy propose de délicieux et savoureux hamburgers accompagnés de limonades fraîches, **les i-Lemonades**, à consommer **sur place ou à emporter !**

Cette offre exclusive est également disponible pour les clients réservant des chambres par internet : il est alors possible de commander le i-Burger à prix spécial.

Un concours de cuisine a également été organisé le 21 février pour plusieurs bloggeurs polonais renommés à l'ibis Warszawa Reduta. L'opportunité parfaite de préparer à partir de leurs propres ingrédients, le burger de leur rêve.

Un évènement qui fait d'ailleurs **toujours le buzz sur les réseaux sociaux !**

Session 2016	EXAMEN		Durée	30 min
	BTS Hôtellerie - Restauration	Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	ORAL	SUJET 8	2/2