

## FICHE MATIÈRE D'ŒUVRE

N° DE SUJET : **2** JOURNÉE DU : **MERCREDI 17 MAI 2017 – APRÈS MIDI**

	THÈME	ÉLÉMENTS D'INFORMATION	RESSOURCES
<b>ATELIER 1</b>	Vente	Paramétrage : laisser libre, tous les vendredis soir à compter du jour d'examen et pendant 4 semaines au moins, 20 chambres standard doubles et 20 chambres standard Twins et 5 chambres individuelles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un bureau</li> <li>- Logiciel hôtelier</li> <li>- Plaquette de l'hôtel du centre d'examens</li> <li>- Les différents documents contractuels de l'hôtel du centre d'examens (fiches de réservations, devis, contrat société...)</li> </ul>
<b>ATELIER 2</b>	Contrôle évaluation	Une chambre supérieure double ou twin, prête à la location, comportant quelques erreurs comme par exemple linge de salle de bains mal positionné, ou papier froissé dans la corbeille...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 élève 1<sup>ère</sup> STHR</li> <li>- 1 chariot d'étages prêt et équipé (linge propre, produits d'entretien et d'accueil) et tous les documents nécessaires au bon fonctionnement des étages</li> <li>- Choix de produits VIP de l'hôtel d'application selon habitudes de l'établissement.</li> </ul>

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION	Matière d'œuvre	1 h 30
2017	OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1,5
ÉPREUVE	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique <b>HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE</b>	SUJET N° 2	1/1