

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées

Brevet de Technicien Supérieur

Hôtellerie – Restauration

Option A - Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques

Épreuve écrite : 2 h 30

Coefficient : 1

En dehors de cette page de garde, ce sujet comporte
6 pages de textes numérotées de **1/16** à **6/16**
 et **10** pages d'annexes numérotées de **7/16** à **16/16**.

Attention :

Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (hébergement, restauration, génie culinaire) sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.

Les annexes A et B sont fournies en deux exemplaires dont l'un au moins est à rendre avec la copie correspondante, l'autre vous servant éventuellement de brouillon.

La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99).

Tout autre matériel est interdit.

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

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE		
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Coefficient	1

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

« HÔTEL DE LA GARE »

L'Hôtel de la Gare est un établissement indépendant 3 étoiles ouvert depuis 10 ans, situé à Strasbourg. Après avoir connu quelques difficultés, l'hôtel a été racheté depuis 3 ans par Monsieur CAVIEM qui en est le directeur.

L'ouverture de la gare TGV EST a engendré une augmentation constante de la clientèle loisirs, particulièrement les week-ends et jours fériés.

Monsieur CAVIEM souhaite donc privilégier cette cible et répondre au mieux à ses besoins.

Il a mené une analyse de la situation actuelle de l'établissement et a mis en évidence quelques dysfonctionnements au niveau du service réservation. Il cherche également à développer son chiffre d'affaires en proposant un service supplémentaire aux clients individuels. Enfin, il souhaite créer un nouveau concept de restauration pour ce segment.

Le directeur, qui vous a engagé(e) en tant qu'assistant(e) de direction, sollicite votre aide. Il vous charge de travailler sur les dossiers suivants :

- La recherche des causes des dysfonctionnements existants au niveau du service réservation et la mise en place de nouvelles procédures.
- Le traitement et la prise de décision au niveau des réservations.
- La concrétisation du nouveau concept de restauration.
- La conception d'un menu « Tendance ».

La documentation jointe décrit le contexte professionnel de l'**Hôtel de la Gare** pour lequel vous êtes amené(e) à conduire une étude relative aux trois domaines de l'hébergement, du restaurant et de la cuisine. Elle se compose des éléments suivants :

- Fiche signalétique		Page 2
- Tarifs de l'Hôtel	Annexe 1	Page 7
- Données de l'activité	Annexe 2	Page 8
- Fiche de réservation actuelle de l'hôtel de la Gare	Annexe 3	Page 9
- Demande de réservation groupe	Annexe 4	Page 10
- Pré – projet restauration	Annexe 5	Page 11
- Grilles des salaires	Annexe 6	Page 12
- Tableau récapitulatif des postes à pourvoir au restaurant (un exemplaire à rendre avec la copie restauration)	Annexe A	Pages 13 et 14
- Plats pour le menu « Tendance » (un exemplaire à rendre avec la copie génie culinaire)	Annexe B	Pages 15 et 16

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	1/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

HÔTEL DE LA GARE ★★★

12, place de la Gare

F-67000 STRASBOURG

Téléphone : 03 88 23 58 00 / Fax : 03 88 23 58 10

Courriel : hoteldelagare@hotel-strasbourg.com

L'ACCÈS :

Idéalement situé en face de la gare TGV en plein centre de Strasbourg, l'Hôtel de la Gare est situé à proximité de la majorité des sites touristiques de la ville : le quartier pittoresque de la Petite France, la Cathédrale, les musées, le Parlement et les institutions européennes.

L'aéroport de Strasbourg (SXB-Entzheim) est à environ 20 minutes en voiture.

LES CHAMBRES :

L'hôtel de la Gare dispose de 84 chambres spacieuses réparties sur 4 étages qui présentent toutes un décor simple et moderne et disposent d'un mobilier fonctionnel. Elles sont dotées de la télévision par satellite, de la climatisation, d'un bureau et d'une ligne téléphonique directe.

Des lits supplémentaires et des lits d'enfants sont disponibles moyennant un supplément et doivent être demandés lors de la réservation.

LA RESTAURATION :

- Petit déjeuner : buffet servi de 6h30 à 10h00 dans une salle spécifique de 60 couverts.
- Bar : le bar est situé dans le hall de l'hôtel.

LES ÉQUIPEMENTS DE LOISIRS ET LES SERVICES :

Espace de détente situé dans le hall avec des journaux mis gracieusement à disposition.

Accès gratuit au wi-fi au bar et dans le hall.

Salle de réunion pour 15 personnes maximum.

Service de départ express.

Parking gratuit à disposition.

À PROXIMITÉ :

Patrimoine et histoire

- la Cathédrale de Strasbourg,
- la zone touristique de la Petite France.

Culture et spectacles :

- cinéma City,
- opéra et salles de concert,
- Théâtre National de Strasbourg.

Parcs et loisirs :

- parc d'attractions Europa Park à 30 km,
- jardin botanique de l'Orangerie à 3 km.

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	2/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

1. Hébergement et communication professionnelle (10 points)

1.1. PREMIÈRE PARTIE

Suite à son analyse, Monsieur CAVIEM a rédigé un rapport succinct à l'attention des réceptionnistes. Il a constaté :

- un nombre de « no-show » important, non facturés faute d'informations suffisantes,
- une pratique de la sur-réservation non maîtrisée sur les périodes chargées,
- une saisie très incomplète des dossiers et un manque d'éléments pour satisfaire le client lors de son arrivée,
- un manque d'éléments pour l'exploitation des statistiques,
- des erreurs de tarification.

Il sollicite votre aide pour réorganiser la gestion des réservations.

TRAVAIL À FAIRE

1.1.1. Indiquez six inconvénients liés à la pratique de la sur-réservation.

1.1.2. En vous appuyant sur la fiche de réservation existante (ANNEXE 2), qui est à l'origine de nombreuses erreurs, **listez** les incohérences et **proposez**, en adéquation avec l'ANNEXE 1, les améliorations à apporter sur le fond et la forme.

1.2. DEUXIÈME PARTIE

Le mois de septembre est un mois de forte activité. Le directeur vous confie le traitement d'une demande de client groupe (ANNEXE 4). Il souhaite que vous l'acceptiez et lui proposiez un tarif.

TRAVAIL À FAIRE

1.2.1. À l'aide de l'ANNEXE 3 et au regard des disponibilités, **justifiez** le souhait de la direction.

1.2.2. Première hypothèse : Vous respectez scrupuleusement les consignes de vente et vous appliquez les tarifs affichés.

Calculez l'incidence de cette réservation sur le chiffre d'affaires hébergement prévisionnel de septembre 2011, sur le prix moyen chambre (PMC) et sur le Revpar. Le chiffre d'affaires hébergement s'entend hors restauration.

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	3/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

1.2.3. Deuxième hypothèse : Vous respectez scrupuleusement les consignes de vente mais vous appliquez le prix moyen budgété fixé à 63 Euros pour le mois de septembre 2011.

Calculez quel devrait être le chiffre d'affaires prévisionnel (hors restauration) avec le groupe pour atteindre le prix moyen budgété à 63 Euros pour le mois de septembre 2011. En **déduire** à quel tarif minimum ce groupe devrait être vendu, en exprimant le tarif par personne en chambre et petit déjeuner. **Expliquez** les calculs nécessaires.

1.2.4. Laquelle de ces des deux hypothèses allez vous choisir ? **Justifiez** votre réponse.

1.3. TROISIÈME PARTIE

Le directeur vous demande de répondre à la demande de réservation du groupe (ANNEXE 4).

TRAVAIL À FAIRE

1.3.1. Rédigez le courrier de réponse à ce groupe.

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	4/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

2. Restauration et connaissance des boissons (5 points)

Depuis la mise en place du TGV EST, le taux d'occupation de l'Hôtel de la Gare a augmenté significativement. Afin de répondre à un besoin de sa clientèle individuelle, Monsieur CAVIEM souhaite créer un nouveau concept de restauration qui ouvrira en septembre 2011.

Il a rédigé un pré-projet (ANNEXE 5) grâce à une étude de marché réalisée par un cabinet marketing spécialisé.

Monsieur CAVIEM tient à maîtriser la rentabilité de ce nouveau projet et vous demande de travailler principalement sur le dossier « Personnel ».

Le ratio prévisionnel « Charges de Personnel » du nouveau concept sera de 35 % du chiffre d'affaires hors taxes.

Monsieur CAVIEM veut donc recruter une nouvelle équipe spécifique en contrat de 39 heures pour le nouveau restaurant (Cuisine : 9h30 – 14h00 ; 18h00 – 22h30 – Restaurant : 10h30 – 14h30 ; 18h30 – 23h30).

TRAVAIL À FAIRE

Déterminez l'ensemble du personnel de production et de distribution à recruter pour faire fonctionner ce nouveau concept :

- 2.1. Calculez** la masse salariale annuelle prévisionnelle dont vous disposez pour recruter le personnel en vous aidant de l'ANNEXE 5.
- 2.2. Déterminez** qualitativement et quantitativement les postes à pourvoir en vous aidant des ANNEXES 5 et 6 et en remplissant l'ANNEXE A (à rendre avec la copie restauration). **Justifiez** votre proposition.
- 2.3. Proposez** deux moyens que vous pourrez mettre en œuvre pour recruter ce personnel.

L'ANNEXE A EST À RENDRE AVEC LA COPIE DE RESTAURATION

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	5/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

3. Génie culinaire (5 points)

Monsieur CAVIEM désire proposer à la clientèle individuelle du futur restaurant une prestation « Tendance » répondant à leurs attentes d'après l'étude menée par le cabinet de marketing spécialisé.

Le concept prévu permettra en effet aux cuisiniers de mettre en œuvre des produits nouveaux, des supports de dressage innovants et des techniques de cuisson modernes utilisant du matériel performant.

TRAVAIL À FAIRE

3.1. En vous appuyant sur les critères énoncés ci-dessus et sur vos connaissances, **rédigez** un commentaire structuré de 10 lignes sur ces nouvelles tendances culinaires.

3.2. Complétez l'annexe B en proposant une mise en bouche « originale et tendance ».

L'ANNEXE B EST À RENDRE AVEC LA COPIE DE GÉNIE CULINAIRE.

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	6/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE 1

TARIFS INDIVIDUELS AFFICHÉS EN 2011

Nombre de chambres	Type de chambre	Tarifs 2010
78	Chambre 1 ou 2 personnes	65 €
6	Chambre triple	80 €
	Supplément 3 ^{ème} personne	10 €
	Petit déjeuner	7 €

TARIFS GROUPES EN 2011 VALABLES EN PÉRIODES A & B

Accordés à partir de 15 personnes payantes.

Tarif* par personne petit déjeuner inclus	
*Ventilation du tarif : le petit déjeuner est facturé au prix de 7 €	
En chambre double	32 €
En chambre triple	28 €
Supplément single (en chambre double)	25 €

TARIFS SPÉCIAUX

Tarifs sociétés hors contrat : 5 % sur le tarif affiché.

Tarifs sociétés avec contrat : de 10 à 20 % sur le tarif affiché.

Agence de voyages : commissions de 8 %.

Expedia Travel (accord de représentation conclu avec voyages.sncf.com pour « voyagealacarte », tarif soumis à l'achat du billet de train) : double 52 €, triple 64 € hors petit déjeuner.

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	7/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE 2

Hôtel de la Gare

Strasbourg

FICHE DE RÉSERVATION

NOM CLIENT :

NUMÉRO TEL :

E-MAIL :

DATE DE RÉSERVATION :

NBRE DE PAX

Adultes :

Enfants + âge :

TYPE DE CHAMBRE :

Numéro CB :

Tarif appliqué par nuit :

Total séjour :

Code arrangement :

Réservation prise par :

le :

Taille réelle de la fiche de réservation : A5

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	8/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE 3

DONNÉES DE L'ACTIVITÉ 2010

Annulations : pendant l'été, on constate une moyenne de 10 % d'annulations sur l'ensemble des réservations en portefeuille du mois de septembre.

No-shows : sur les périodes chargées, on constate en moyenne 6 chambres en no-show par jour.

Allotements :

- cinq chambres sont données par jour en allotement (non inscrites sur le planning).
- honorés à 100 % sur les périodes chargées.

Forte activité au mois de septembre pendant la Foire de Strasbourg et pendant toute la période des vendanges.

EXTRAITS DES CONSIGNES DE VENTE

Veillez à respecter les périodes de tarification :

- période A : période de faible activité, possibilité d'accorder jusqu'à 50 % de réduction,
- période B : période de moyenne activité – possibilité de surclasser – ouverture tous tarifs existants,
- période C : période de forte activité – tarifs individuels affichés uniquement.

Ventes fermées aux groupes les WE en septembre et octobre ainsi qu'en décembre.

Sur demande uniquement auprès de la direction.

Toutes les réservations doivent être garanties.

EXTRAIT DE L'ÉTAT PRÉVISIONNEL DE L'ACTIVITÉ À CE JOUR

Mois de septembre 2011

Septembre 2011	...	M 14	J 15	V 16	S 17	D 18	L 19	M 20	...	Prévisionnel à ce jour. Septembre (30 jours)	BUDGET Septembre
Période		B	B	C	C	B	B	B			
chambres occupées		16	24	77	78	28	17	17		1 299	2 173
TO		19,05	28,57	91,67	92,86	33,33	20,24	20,24		51,55	86,23
CA		965 €	1 435 €	4 898 €	4 821 €	1 698 €	1 037 €	1 018 €		82 229 €	136 899 €
PMC		60,31 €	59,79 €	63,61 €	61,81 €	60,64 €	61,00 €	59,88 €		63,30 €	63,00 €
Revpar		11,49 €	17,08 €	58,30 €	57,39 €	20,21 €	12,35 €	12,12 €		32,63 €	54,00 €

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	9/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE 4

Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin
 Monsieur Merlin
 Agro-Montpellier / INRA - Bât. n° 28
 2, place Pierre Viala
 34 060 MONTPELLIER Cedex 01

Hôtel de la Gare
 12 rue de la Gare
 67 000 STRASBOURG

Montpellier, le 10 mai 2011

Monsieur,

Je souhaite emmener un groupe d'ingénieurs spécialisés en viticulture et œnologie pour une étude de la vigne en Alsace et particulièrement pendant la période de vendanges. Nous avons déjà contacté plusieurs viticulteurs susceptibles de nous recevoir et la ville de Strasbourg serait idéale comme lieu de séjour.

Le groupe se compose de 14 étudiants et moi-même.

Vous serait-il possible de nous réserver 7 chambres pour 2 personnes à 2 lits et une chambre pour 1 personne, avec petit-déjeuner, du mercredi 14 au mercredi 21 septembre ?

S'agissant d'étudiants qui devront participer en partie aux frais, nous aimerions savoir quelles conditions vous pourriez nous accorder.

Dans l'attente de votre proposition, veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Monsieur Merlin

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	10/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE 5

PRÉ-PROJET RESTAURATION

Restauration servie à table dans la salle des petits déjeuners

Capacité d'accueil : 60 places assises

Amplitude d'ouverture : 12H15 – 13H30 ; 19H00 – 22H00
Fermeture hebdomadaire dimanche et lundi
Fermeture annuelle 6 semaines par an

Cible de clientèle : Clientèle affaires du quartier le midi
Clientèle individuelle loisirs le soir

Le produit : Cuisine moderne et créative à base de produits frais
Service rapide à l'assiette

Le cadre/ ambiance : Décors actuels, simples et colorés

Les prix : Carte de 8 à 18 € TTC
Desserts à 6 € TTC
Formule déjeuner à 19 € TTC
Apéritifs de 4 à 8 € TTC
Vins de 16 à 38 € TTC
Vins au verre de 3 € à 6 € TTC

Chiffre d'affaires prévisionnel :

Du 01/09/2011 au 01/09/2012	Nombre de clients prévus	Ticket moyen prévisionnel	CATTC prévisionnel	CAHT prévisionnel
MIDI	12 705	24,00 €	304 920 €	277 666 €
SOIR	10 395	34,00 €	353 430 €	321 840 €
			658 350 €	599 506 €

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	11/16

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 - Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissances des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE 6

GRILLE DES SALAIRES BRUTS (hors charges patronales)

POSTES	SALAIRES BRUTS ANNUELS
Chef de cuisine	31.2 K€
Second de cuisine	28.8 K€
Chef de partie	24 K€
Commis de cuisine	16.8 K€
Cuisiner polyvalent	22.8 K€
Pâtissier	24 K€
Plongeur batterie	16.8 K€
Responsable de salle	31.2 K€
Chef de rang	24 K€
Commis de salle	16.8 K€
Sommelier	24 K€
Commis sommelier	16.8 K€
Serveur polyvalent	22.8 K€
Hôtesse d'accueil	18 K€
Barman	24 K€
Plongeur restaurant	16.8 K€
Plongeur polyvalent	18 K€

Les charges patronales représentent en moyenne 40 % des salaires bruts.

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	12/16

ANNEXE A
Un exemplaire à rendre avec la copie de RESTAURATION

**TABLEAU RÉCAPITULATIF DES POSTES À POURVOIR
 POUR LE RESTAURANT**

POSTES	NOMBRE	SALAIRES BRUTS	JUSTIFICATION
TOTAL SALAIRES BRUTS			
CHARGES PATRONALES			
MASSE SALARIALE			

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	13/16

ANNEXE A
Un exemplaire à rendre avec la copie de RESTAURATION

**TABLEAU RÉCAPITULATIF DES POSTES À POURVOIR
 POUR LE RESTAURANT**

POSTES	NOMBRE	SALAIRES BRUTS	JUSTIFICATION
TOTAL SALAIRES BRUTS			
CHARGES PATRONALES			
MASSE SALARIALE			

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	14/16

ANNEXE B
Un exemplaire à rendre avec la copie de GÉNIE CULINAIRE

Appellation :	
DESCRIPTIF TECHNIQUE	
SUPPORTS DE DRESSAGE	
TECHNIQUES CULINAIRES ET PRODUITS INNOVANTS	
MATÉRIELS MODERNES UTILISÉS	

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	15/16

ANNEXE B**Un exemplaire à rendre avec la copie de GÉNIE CULINAIRE**

Appellation :	
DESCRIPTIF TECHNIQUE	
SUPPORTS DE DRESSAGE	
TECHNIQUES CULINAIRES ET PRODUITS INNOVANTS	
MATÉRIELS MODERNES UTILISÉS	

SESSION 2011	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 h 30
	OPTION A - MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	16/16