

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° NC2

Thème : s'engager dans le développement durable

Les producteurs de fraise français à l'honneur chez Elios Elios, agir dans les restaurants d'entreprise

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 raisons qui incitent une entreprise de l'hôtellerie-restauration à suivre une démarche RSE. Quelles en sont les conséquences ?
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - éco responsable,
 - entreprise citoyenne,
 - éco-blanchiment (green washing).

SESSION 2019	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 NC2	1/2

ANNEXE SUJET n° NC2

Thème : s'engager dans le développement durable

Document 1 : Les producteurs de fraise français à l'honneur chez Elior

Source : www.neorestauration.com – 24 mai 2018

Document 2 : Elior, agir dans les restaurants d'entreprise

Source : www.neorestauration.com – 30 mai 2018

Document 1 : Les producteurs de fraise français à l'honneur chez Elior

Pendant deux semaines, les 9 490 restaurants et points de vente d'Elior en France (sur les marchés enseignement, entreprises et santé) mettent à l'honneur des fraises françaises de qualité. Elior a choisi avec soin des fournisseurs aux pratiques durables respectant un cahier des charges strict :

- Le goût savoureux : afin de garantir une qualité élevée sur l'ensemble du territoire français, Elior a choisi de proposer la fraise ronde, qui se cueille à maturité et possède une coloration homogène. La fraise ronde regroupe plusieurs variétés (Clery, Charlotte, Darselect, Murano) à chair ferme et juteuse, avec un goût sucré-acidulé très prononcé.
- Le respect de l'environnement : les fraises AOPn sont cueillies à la main, et la pollinisation est assurée naturellement par les ruches de bourdons et d'abeilles.
- Le terroir : les fraises proviennent de producteurs répartis sur cinq bassins de production : le Nord, le Val de Loire, Rhône-Alpes, le Sud-Ouest et le Sud-Est. Créée en 2008, l'AOPn fraise fédère plus de 500 producteurs français, dont les objectifs sont de pérenniser et développer la production de fraises françaises en offrant aux consommateurs des variétés de qualité.

Tout au long de l'année, Elior sélectionne des produits de saison, tels que la cerise en juin, le melon en juillet, la clémentine de Corse en décembre, le kiwi de l'Adour en mars. Cet engagement entre dans le cadre du Positive Foodprint Plan d'Elior Group, dont l'un des objectifs est que 10 des principales filières de produits utilisées par le Groupe répondront à des critères d'approvisionnement durable et local d'ici 2025.

Document 2 : Elior, agir dans les restaurants d'entreprise

Durant la semaine européenne du développement durable (SEDD), Elior mène différentes actions de sensibilisation à destination des convives dans ses restaurants d'entreprise. Dans le cadre de sa stratégie RSE, le Positive Foodprint Plan, Elior invite ses convives en un retweet à agir en faveur de la reforestation, teste leurs connaissances des enjeux du développement durable, et éduque leurs papilles avec des recettes écoresponsables

Planter un arbre en un retweet

Sur Twitter, Elior incite ses convives à contribuer à un programme de plantation d'arbres en Loire-Atlantique. Du 30 mai au 5 juin 2018, Elior donne rendez-vous sur @Elior_France

Tester ses connaissances avec un quiz RSE

Elior propose également durant toute la semaine un quiz avec à la clé des cadeaux éco responsables (un vélo électrique, des paniers végétariens...). Pour participer, les convives doivent répondre à trois questions sur le site elior-et-vous.com. Ces questions visent à faire connaître sa stratégie RSE, le Positive Foodprint Plan, et à apporter de l'information autour du bien-être animal ou du poids carbone des produits alimentaires.

Éduquer ses papilles avec des menus éco responsables

À l'occasion de la SEDD, Elior sert à ses convives des recettes qui illustrent ses engagements responsables. [...] Pour soutenir des produits qui promeuvent l'alimentation animale basée sur la variété et l'équilibre, riche en oméga 3, [...] pour promouvoir l'agriculture biologique, [...] pour contribuer à la préservation des ressources halieutiques et réduire la pression sur les espèces sauvages en voie de disparition et pour promouvoir les réflexes anti-gaspillage.

SESSION 2019	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 NC2	2/2