

Brevet de Technicien Supérieur
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Épreuve E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration

Première partie écrite : Conception de la production de services

Option A - Management d'unité de restauration

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Matériel autorisé :

- l'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

Le sujet est librement inspiré d'une entreprise réelle. Pour les besoins de l'épreuve, les données ont été modifiées, complétées et adaptées. De ce fait, elles ne correspondent plus à la réalité même si elles restent cohérentes.

BTS Management en hôtellerie restauration Option A - Management d'unité de restauration		Session 2024
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 24MHRU5A	Page 1/4

LE MONTE LICCIANO****

Situé à proximité du centre-ville de Rennes (35), Le Monte Licciano est un établissement hôtelier de 70 chambres construit en 1960 au milieu d'un élégant parc arboré.

Madame Di Rosa, d'origine italienne, est la propriétaire depuis 2014 et assure la direction. L'hôtel tire son nom de la ville d'origine de la propriétaire, située dans le nord de l'Italie.



Après une rénovation de plus d'un an, l'hôtel Monte Licciano a récemment rouvert ses portes et bénéficie d'un classement 4 étoiles.

Pour l'heure, la vaste salle de restaurant de 60 places est uniquement utilisée pour le service du petit-déjeuner.

Depuis la réouverture, la propriétaire désire créer une nouvelle dynamique à son établissement en proposant une activité de restauration à emporter. La proximité de nombreuses entreprises est une opportunité dont madame Di Rosa souhaite profiter. Elle envisage de créer un concept de restauration pour le déjeuner à base de plats frais, simples et de saison, à tendance italienne.

Le travail porte sur les dossiers suivants :

- **Dossier 1 – Étude de la prestation « vente à emporter »**
- **Dossier 2 – Élaboration et organisation d'une offre de restauration à emporter**
- **Dossier 3 – Recrutement d'un employé polyvalent pour la vente à emporter**

Dossier documentaire :

Document 1	Fiche signalétique de l'établissement
Document 2	Informations sur les conditions de travail en restauration

Dossier 1 – Étude de la prestation « vente à emporter »

Madame Di Rosa souhaite développer une offre de restauration thématique italienne qu'elle nommera « A lo mio sugo » (*à ma sauce*) destinée à une clientèle affaires.

- 1.1 Présenter les attentes spécifiques de cette clientèle.
- 1.2 Préciser les enjeux de la mise en place de cette offre de restauration.

Dossier 2 – Élaboration et organisation d'une offre de restauration à emporter

La directrice réfléchit à l'élaboration de l'offre et à l'organisation du pôle « vente à emporter ».

- 2.1 Élaborer une formule déjeuner tarifée, boissons incluses. Justifier.
- 2.2 Déterminer les besoins spécifiques en matériel et équipements pour aménager la zone de commercialisation et de distribution de ce nouveau service.

Dossier 3 – Recrutement d'un employé polyvalent pour la vente à emporter

Madame Di Rosa souhaite recruter un(e) nouveau(elle) collaborateur(trice) au poste d'employé polyvalent de restauration en charge de la vente à emporter. Ses missions principales se répartiront entre la réalisation de préparations culinaires et la gestion de la vente à emporter pendant le service du déjeuner.

- 3.1 Établir le profil de poste de futur collaborateur en vue de son prochain recrutement.
- 3.2 Estimer le salaire mensuel brut du futur collaborateur. Justifier.

BTS Management en hôtellerie restauration Option A - Management d'unité de restauration		Session 2024
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 24MHRU5A	Page 3/4

Document 1 – Fiche signalétique de l'établissement

Le Monte Licciano****

74, rue de Paris 35000 Rennes
Téléphone : 02.99.36.11.58
Email : lemonte-licciano@Info.com

LOCALISATION : situé dans un quartier résidentiel qui comporte également de nombreux bureaux et commerces.	
L'HÔTEL : <ul style="list-style-type: none">- 70 chambres « Confort » avec grand lit dont 4 chambres PMR au prix unique de 139 €, équipées de minibar, plateau de courtoisie, WIFI, climatisation. Chaque chambre bénéficie d'une décoration « type loft » qui correspond à l'aspect industriel de l'édifice.- Petit déjeuner servi au buffet et en chambre à 17 €.	LA RESTAURATION : <ul style="list-style-type: none">- Salle de restaurant avec vue sur parc est équipée pour le service des petits déjeuners avec des buffets. Elle dispose d'un office et d'une cafétéria.- Une entrée indépendante donnant sur la rue.- Une vaste zone d'accueil, facilement aménageable et connectée avec petit espace boutique.- Les petits déjeuners sont servis de 6h30 à 9h30.
LES SÉMINAIRES : Un salon d'une capacité de 50 personnes équipé pour des réunions (vidéoprojecteur, sonorisation).	LES ÉQUIPEMENTS DE LOISIRS ET LES SERVICES : <ul style="list-style-type: none">- Un parking en plein air de 35 places et garage en sous-sol de 55 places avec vidéosurveillance.- Espace Forme et sauna de 7h à 22h.- Vente de produits italiens et de produits locaux à la boutique de l'hôtel.

Document 2 – Informations sur les conditions de travail 2023 en restauration

- Taux horaires brut minimum : 11,72 €.
- Majorations :
 - Travail le dimanche : pas de majoration de salaire ou de repos compensatoire.
 - Heures supplémentaires :
 - ↳ 10 % de la 36^{ème} heure à la 39^{ème} heure ;
 - ↳ 20 % de la 40^{ème} heure à la 43^{ème} heure ;
 - ↳ 50 % au-delà de la 44^{ème} heure.
- Temps de repos :
 - 11 h entre la fin du service et le début d'un autre.
 - 20 mn de pause toutes les 6 heures.
 - Temps de repas (à l'appréciation du restaurateur : Madame Di Rosa prévoit 30 mn).
- Congés hebdomadaires : 2 jours de congés dont 1 jour ½ consécutif.
- Congés payés : 5 semaines.

BTS Management en hôtellerie restauration Option A - Management d'unité de restauration	Session 2024
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 24MHRU5A Page 4/4