

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° F3

Thème : La mercatique sociétale

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.
- Expliquez pourquoi et comment une entreprise du secteur de l'hôtellerie-restauration doit prendre en compte l'évolution de la société. Cette éventuelle prise en compte vous semble-t-elle une mode ou une nécessité ?
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - labellisation,
 - offre packagée (forfaitaire),
 - démarche éco-responsable.

SESSION	EXAMEN		Durée	30 min
2012	BTS Hôtellerie - Restauration	Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	ORAL	SUJET F3	1/2

ANNEXE SUJET n° F3

Thème : La mercatique sociétale BioLodging, le réseau éco-responsable

Source : L'Hôtellerie Restauration – 3 juin 2011

Souci du bien-être et de l'accueil en ligne de mire

Pour prouver que les hôtels indépendants engagés dans une démarche éco-responsable peuvent s'avérer d'un excellent niveau de confort, un site internet créé en 2010 leur est dédié : BioLodging. Il rassemble aujourd'hui plus de 30 hôtels, du 2 au 4 étoiles.

Parce qu'écologie ne rime pas nécessairement avec austérité, **William Rousseau**, un ancien du groupe Carlson, a créé un réseau d'hôtels de charme éco-responsables.

Réunis autour des mêmes valeurs et d'une même éthique environnementale, ces établissements « donnent du sens à vos séjours », prône BioLodging.

Certains d'entre eux sont déjà bien identifiés, comme La Grée des Landes d'Yves Rocher, le Regent's Garden à Paris, ou encore Le Morgane du groupe Temmos à Chamonix.

Les plus récents ont été construits en respectant les normes HQE (haute Qualité Environnementale) ou BBC (Bâtiment Basse Consommation), quand les plus anciens se sont plutôt concentrés sur la gestion quotidienne de l'exploitation et l'adoption de bonnes pratiques conduisant à une labellisation Green Globe ou Clé verte. Tous les hôtels ont en commun le souci du bien-être et de l'accueil, élaboré en harmonie avec un projet écologique.

Offres packagées

Le réseau qui comprend à ce jour 30 adhérents (français, marocains et tunisiens) est dédié autant à la clientèle individuelle que d'affaires. Des partenariats sont en cours avec certains transporteurs – Thalys par exemple – pour multiplier les offres packagées sur le site et doper des réservations encore limitées malgré la mise en place d'un moteur de réservation avec ReservIT.

Sur le site, des activités durables, comme des stages de cuisine autour de plantes sauvages ou la visite de truffières, viennent compléter l'offre de séjours. Et avec des capacités d'hébergement variables (de 7 à 60 personnes), les hôtels peuvent répondre à une demande de séminaires de toutes tailles.

E. de B.

www.biolodging-hotels.com

SESSION	EXAMEN		Durée	30 min
2012	BTS Hôtellerie - Restauration	Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	ORAL	SUJET F3	2/2