

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION**

SESSION 2013

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 01

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant « Le cheval de Troyes », restaurant gastronomique.

L'analyse des ventes met en évidence un ratio coût matière trop important pour assurer la rentabilité de l'établissement.

Travail à faire :

- 1) Rappeler ce qu'est le ratio coût matières. 4 points**

- 2) Listez quatre types de produits que vous allez suivre plus particulièrement. Vous justifiez vos choix. 8 points**

- 3) Quels documents ou quelles procédures allez vous mettre en place pour associer votre brigade à cette démarche ? 8 points**