

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° 23

Thème : surfer sur les nouvelles tendances alimentaires

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 les avantages et les inconvénients pour un restaurateur de prendre en compte les nouvelles tendances. Montrez l'importance du positionnement dans la démarche mercatique de l'établissement.
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - locavore,
 - mercatique sociétale,
 - marché de niche.

Session 2017	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 23	1/2

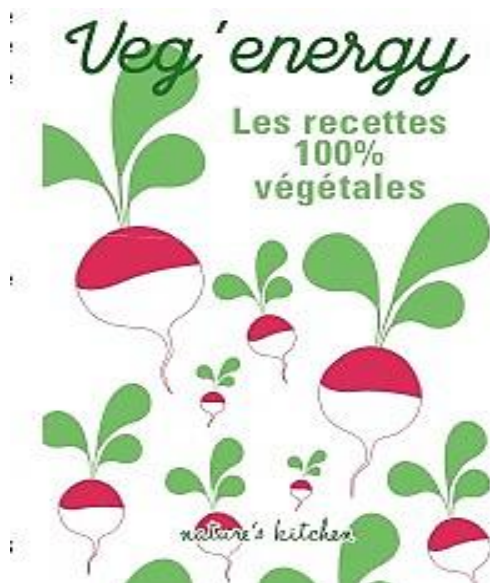
ANNEXE SUJET n° 23

Thème : surfer sur les nouvelles tendances alimentaires

Document 1 : Les recettes Vegan d'EXKi - Source : L'Hôtellerie-Restauration n° 3501 - 2 juin 2016

Document 2 : Au Resto du coin, on mange sans gluten - Source : L'Hôtellerie-Restauration - 18 mai 2016

Document 1 : Les recettes Vegan d'EXKi identifiées par un picto Veg'energy



Depuis 2001, date d'ouverture de la première unité, l'enseigne propose des recettes 100% végétales, sans produit d'origine animale. Ces plats sont dorénavant reconnaissables facilement grâce à un pictogramme. Tout en conservant des recettes à base de viande, poisson, œuf, etc., EXKi met ainsi en avant les bienfaits du 100% végétal.

Quelques recettes : l'entrée froide Assouan : légumes bio, houmous, huile de sésame, La petite salade Alméria : boulgour, lentilles corail, huile d'olive, Le sandwich Gabriel : ciabatta bio, houmous de lentilles bio aux graines de fenouil, La salade duo Ha-Long : quinoa bio, petits pois, mange-tout, émulsion de curry rouge et coco, Le plat chaud Jodhpur : curry de légumes, pois chiches, émulsion de curry jaune.

Aujourd'hui, EXKi c'est 84 restaurants répartis dans 6 pays. Les toutes nouvelles adresses : à Paris (Boulogne, l'Arche de la Défense et Orly Sud), à Marne-la-Vallée (Val d'Europe), à la Gare Centrale d'Amsterdam (aux Pays-Bas) et sur Madison Avenue (à New York).

Document 2 : Au Resto du coin, on mange sans gluten

Sel et Poivre est devenu Le Resto du coin. L'établissement strasbourgeois a fermé quelque temps pour mieux rebondir. À l'intérieur, presque rien n'a changé. Les boiseries grises s'accordent avec le nappage prune et blanc et un bouquet de fleurs fraîches. Et le chef Sylvain Scherer, aux commandes pendant six ans de Sel et Poivre, est toujours derrière les fourneaux.

Dans les assiettes du Resto du Coin ? La cuisine de marché de Sylvain Scherer. « *Je ne travaille qu'à l'ardoise, avec une sélection de produits de saison et locaux* », insiste le chef. Le chef a d'ailleurs demandé le titre de Maître restaurateur.

Particularité de la table ? Les intolérants au gluten ont, à l'ardoise, l'embarras du choix. « *De tous mes plats, seule la bouchée à la reine ne leur est pas adaptée. Je m'adapte aussi aux intolérants au lactose et aux végétariens.* » L'ancien restaurant était d'ailleurs labellisé Afdiag (Association française des intolérants au gluten). Au déjeuner, compter 12,50 € pour le plat du jour et 19,50 € pour le menu.

Session 2017	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 23	2/2