

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° 9

Thème : décider de sa stratégie de développement

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 pourquoi et comment une entreprise de la restauration a intérêt à se différencier de ses concurrents.
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - couple produit-marché,
 - veille concurrentielle,
 - stratégie 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 9		1/2

ANNEXE SUJET n° 9

Thème : décider de sa stratégie de développement

Document 1 : Five Guys Burgers : la chaîne de Fast Food arrive en France

Source : Le parisien.fr - 22 janvier mars 2016

Après Burger King, c'est au tour de FIVE GUYS de débarquer à Paris. Le spécialiste des Burgers and Fries ne devrait pas tarder à ouvrir son premier restaurant à Paris, après avoir conquis Londres et Toronto. Un restaurant dans la Gare du Nord devrait ouvrir ses portes en 2017, et on se demande déjà si d'autres sont aussi en construction ?

Pour les chanceux qui sont partis aux États-Unis, FIVE GUYS est la référence des Burgers à l'américaine, viande grillée à souhait et frites bien fondantes. Avec plus de 1 000 points de vente aux US, et autant de franchises prévues dans différents pays, FIVE GUYS est une success-story comme les américains les aiment, qui arrive à Paris.

L'histoire de cette chaîne de Burger a débuté en 1986 par Jerry Murrell et ses quatre fils, d'où le nom « Five Guys », soit « les cinq gars ». La chaîne américaine tient son originalité grâce à un concept bien particulier : celui du « do it yourself » soit « faites-le vous même ». La famille ne propose que des burgers faits maison, cuits à la perfection sur un grill, et des frites fraîches préparées dans de l'huile d'arachide. Les clients peuvent composer leurs propres hamburgers en choisissant leurs ingrédients. Pas moins de vingt ingrédients sont proposés aux clients. La marque assure pouvoir même réaliser 250 000 combinaisons différentes mais pas question d'utiliser des produits congelés. Hot Dogs, BLT Sandwich et autres Grilled Cheese finissent de nous faire voyager au pays du burger.

Produits frais et menu deluxe

Five Guys ne mise que sur des produits frais et contrôlés ainsi que sur de l'huile de cacahuètes uniquement. Une qualité qui entraîne forcément un certain coût. Comptez environ 22 euros pour déguster un menu « bacon cheeseburger » avec grande frite et une boisson dans les restaurants de Londres où le poids lourd américain du burger est déjà installé depuis 2013.

Aux États-Unis, Five Guys supplante Burger King et autres chaînes de fast food avec son côté « homemade », ses steaks faits quotidiennement et ses énormes burgers qui changent du raplapla des sandwiches fastfood. Si à Paris, des restaurants comme Big Fernand ou Clyde s'inspirent des Burgers de FIVE Guys, autant dire que l'arrivée de l'original américain en fait trembler plus d'un !

Très prisés aux États-Unis, Five Guys avait même bénéficié d'une promotion inattendue et pas des moindres : celle du président des États-Unis, lui même. Barack Obama avait vanté les mérites de ces burgers lors d'une visite dans un restaurant de Washington en 2009. Les « *meilleurs burgers du monde* » selon Obama vont faire trembler la concurrence entre McDonald's et Burger King qui vient de racheter les restaurants Quick, en décembre 2015.

Sabrina Alili

Document 2 : Five Guys ouvre fin 2016 un restaurant sur les Champs-Élysées

Source : L'express.fr - 01 juin 2016

La chaîne américaine de fast food a de nouveau créé la surprise en annonçant une prochaine ouverture à Paris. Après Bercy Village, c'est sur la prestigieuse avenue des Champs-Élysées que compte s'installer Five Guys. Selon le communiqué de presse, le restaurant, situé au 49/51 avenue des Champs-Élysées, ouvrira d'ici à fin 2016. L'emplacement n'est pas anodin : la « plus belle avenue du monde ». Du coup, Five Guys voit grand : 1.500 m², 350 places assises, une façade vitrée. Le groupe reprend la boutique cédée par Häagen-Dazs.

La chaîne avait dévoilé via son compte Twitter, le 14 avril 2016, l'ouverture prochaine de son premier restaurant à Bercy Village. Une autre inauguration est prévue gare du Nord, en 2017. Le groupe prévoit d'ouvrir 40 restaurants en France d'ici à fin 2019, dont 15 d'ici à fin 2017.

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 9	2/2