

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° 17

Thème : personnaliser son offre

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 les objectifs et les outils de la personnalisation d'une offre en hôtellerie-restauration. Précisez les limites de cette action marketing.
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - imprimé sans adresse (ISA),
 - positionnement,
 - cycle de vie.

| | | | | |
|---------|---|---|-----------------|------------|
| Session | EXAMEN | | Durée | 30 min |
| 2017 | BTS Hôtellerie - Restauration | Option A : Mercatique et gestion hôtelière | Coefficient | 2 |
| ÉPREUVE | Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière | ORAL | SUJET 17 | 1/2 |

ANNEXE SUJET n° 17

Thème : personnaliser son offre

Source : Flyer PIZZA- HOT DOG - distribué dans les boîtes aux lettres en 2016

NOS PIZZAS

PÂTE FINE OU ÉPAISSE
À BASE DE TOMATE OU CRÈME FRAÎCHE
AU CHOIX

ø 33 cm

SUR PLACE, À EMPORTER, ET EN LIVRAISON
 Ingrédients supplémentaires : 1 €

5 pizzas
achetées,
la 6^{ème} est
offerte



Marguerite
Tomate, mozzarella, olive

8€50



Sicilienne
Tomate, mozzarella, anchois, câpre, olive

10€



Cannibale
Tomate, mozzarella, viande, haché, poivron, oignon, olive

11€



Norvégienne
Tomate, mozzarella, saumon, crème fraîche, olive

9€50



chorizo
Tomate, mozzarella, chorizo, œuf, poivron, olive

11€



Campagnarde
Tomate, mozzarella, lardon, œuf, crème fraîche, champignon

11€



Neptune
Tomate, mozzarella, thon persillade, olive

12€



Végétarienne
Tomate, mozzarella, poivron, champignon, artichaut

9€50



Napolitaine
Tomate, mozzarella, anchois, olive

11€



Merguez
Tomate, mozzarella, merguez, champignon, persillade, olive

11€



Reine
Tomate, champignon, jambon, mozzarella, olive

12€



4 fromages
Tomate, mozzarella, chèvre, roquefort, tomme, olive

«PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA SELON VOS GOÛTS»

Vous choisissez :

LA PÂTE

☐ Fine

☐ Épaisse

LA BASE

☐ Tomate ... 8€

☐ Crème fraîche ... 9€

LES FROMAGES (1€ l'ingrédient)

☐ Emmental

☐ Chèvre

☐ Roquefort

☐ Mozza

☐ Raclette

LES POISSONS (1€ l'ingrédient)

☐ Saumon frais

☐ Saumon fumé

☐ Thon

☐ Anchois

LES VIANDES (1€ l'ingrédient)

☐ Jambon blanc

☐ Jambon cru

☐ Merguez

☐ Viande Hachée

☐ Émincé de poulet

☐ Lardons

☐ Chorizo

☐ Kebab

LES LÉGUMES (1€ l'ingrédient)

☐ Poivrons

☐ Champignons

☐ Artichaut

☐ Aubergine

☐ Oignons

☐ Pomme de terre

LES CONDIMENTS/SAUCES (1€ l'ingrédient)

☐ Câpres

☐ Olives

☐ Persillade

☐ Aneth

☐ Œuf

www.pizza-hotdog.fr

LIVRAISON TOUS LES JOURS - SAUF LE LUNDI
DE 11H30 À 14H30 ET DE 18H30 À 21H30
À PARTIR DE 15 € DE COMMANDE

| | | | |
|--------------|--|-----------------|------------|
| Session 2017 | EXAMEN | Durée | 30 min |
| ÉPREUVE | BTS Hôtellerie - Restauration Option A : Mercatique et gestion hôtelière | Coefficient | 2 |
| | Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière ORAL | SUJET 17 | 2/2 |