

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° F5

Thème : prendre en compte les nouvelles tendances

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 grandes tendances en matière de demande d'hébergement. Comment les hôteliers répondent-ils à cette demande ?
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - label,
 - mercatique expérientielle,
 - marketing « one to one ».

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 F5	1/2

ANNEXE SUJET n° F5

Thème : prendre en compte les nouvelles tendances Toques blanches du Roussillon : une gastronomie du terroir

Source : *toques-blanches-du-roussillon.com* - 2016



Origine contrôlée

Outre la promotion de leur filière professionnelle, Les Toques Blanches du Roussillon défendent une certaine idée de la cuisine : celle des produits, de leur origine, du soin apporté à leur sélection. Une manière de rendre hommage à l'implication de tous les producteurs, éleveurs, agriculteurs, vigneron... Tous participent à la qualité d'une assiette, au plaisir de la dégustation et à la défense d'un patrimoine et d'un savoir-faire qui se doit de perdurer.

Un chef privilégie la récolte d'un petit pêcheur, loin de la criée où l'on se ravitaille d'ordinaire. Un deuxième bat la garrigue à la recherche de l'aromate le plus parfumé. Un autre cultive son « jardin secret » et bichonne les légumes qui garniront ses assiettes. Un dernier se fidélisera à l'élevage de Cerdagne, où la vie au grand air et la bonne nourriture assureront tendreté et saveur à la viande.

Être chef exige un dévouement au produit. Chaque jour, à chaque service, les plats doivent dévoiler leurs subtilités, respecter l'exigence de leur créateur pour étonner et ravir les gourmets.

Toqués de cuisine

L'association Les Toques Blanches du Roussillon regroupe 40 spécialistes de la gastronomie, passionnés par leur métier, soucieux d'aller à la rencontre du public pour transmettre leur savoir-faire culinaire, montrer leur savoureuse créativité et, finalement, offrir ces moments de plaisir uniques, que seuls apportent un plat mijoté, un bon verre et le partage d'un repas.

Cette passion de la cuisine pousse les chefs à participer à de nombreux projets mettant en avant les produits du terroir : manifestations locales, inaugurations, dégustations, campagnes de promotion, magazines, livres culinaires...

L'agenda des Toques Blanches est bien rempli et les occasions ne manquent pas d'échanger, faire goûter et se passionner avec le public.

Transmission d'une passion

La passion est centrale dans la motivation des Toques Blanches du Roussillon, les chefs se mobilisent pour la promotion de l'apprentissage auprès des plus jeunes. Ils interviennent régulièrement auprès du Centre de Formation des Apprentis Régional, établissement de Perpignan, et via des démonstrations culinaires auprès d'élèves préparant un Bac professionnel, un BEP ou un CAP.

Les Toques Blanches du Roussillon font également rêver les plus jeunes, grâce au concours original des Mini Toques, créé en 2007 par le SIST Perpignan Méditerranée (Syndicat Intercommunal Scolaire et de Transport), une manifestation qui propose aux élèves de CM1/CM2 d'élaborer une recette à base de légumes frais et de la présenter devant un jury de chefs. Ce prestigieux partenariat confirme la volonté de faire du temps de repas un moment de découverte, d'apprentissage de plaisir et santé.

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 F5	2/2