

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° F1

Thème : créer un nouveau concept de restauration

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.
- Précisez pourquoi et comment un hôtelier-restaurateur doit connaître les attentes de sa clientèle. Quels sont les facteurs de succès d'un nouveau concept ?
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - distribution,
 - cycle de vie du produit,
 - avantage concurrentiel.

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 F1	1/2

ANNEXE SUJET n° F1

Thème : créer un nouveau concept de restauration
Ils inventent la croisière gourmande sur deux roues

Source : Management - juin 2016

BERTRAND MATHIEU ET J.-C. FOURNIER, FONDATEURS DU BUSTRONOME

ILS INVENTENT LA CROISIÈRE GOURMANDE SUR ROUES

Leur bus-restaurant fait un tel carton dans la capitale que deux petits frères sont déjà sur orbite, dont un à Londres.

PAR CHARLOTTE LAURENT @CharlotteLrn

En octobre 2014, le Bustronome entame son premier tour de la capitale. De la place de l'Etoile à Notre-Dame de Paris, en passant par le Louvre, une quinzaine de lieux et de monuments peuvent être observés par les clients pendant le repas, à travers le toit vitré de ce restaurant installé à l'étage d'un autobus à impériale. Les plats, concoctés dans le laboratoire de la société, à Saint-Ouen, dans la Seine-Saint-Denis, sont dressés au rez-de-chaussée et servis pendant la balade.

MIEUX QU'UN FOODTRUCK. Avec 38 couverts par service (comptez au minimum 65 euros le midi ; 100 euros le soir), le chiffre d'affaires 2015 s'élève à 850 000 euros. Un montant que Bertrand Mathieu, 47 ans, et Jean-Christophe Fournier,

38 ans, les fondateurs, entendent doubler cette année.

La route n'a pourtant pas été sans embûches. A leur rencontre, en 2006, les deux hommes partagent une même envie de tout plaquer pour de nouvelles aventures. Bertrand est alors à la tête de son propre cabinet de conseil et Jean-Christophe, à la direction financière de la Société générale. Sûrs de leur complémentarité, ils se lancent en 2012. «L'idée du foodtruck nous plaisait, mais nous ne voulions pas que les clients mangent sur un bout de trottoir. Nous avons donc pensé à les installer dans un bus.»

Une fois trouvé le concept, il reste à le concrétiser. Très vite, les entrepreneurs s'aperçoivent que transformer un bus existant en restaurant sur roues est mission impossible. Ils le font donc construire sur me-



PHOTOS: JULIEN OSTY, BUSTRONOME

sure. Budget prévu : 500 000 euros. Las ! Obtenir les dérogations nécessaires à l'homologation (nombre de places assises, largeur de l'allée centrale, etc.) demande six mois et l'aide de plusieurs cabinets de conseil. Quant à lever des fonds sans avoir ces autorisations...



Construit sur mesure, le Bustronome accueille 38 convives par service.

CHEFS DE RENOM. Pour éviter la sortie de route, les deux compères se retroussent les manches. Ils bossent dix-huit heures par jour, réunissent 800 000 euros (apport personnel et prêt bancaire), passent leur permis bus et leur capacité de transport (l'examen obligatoire pour devenir transporteur). Et règlent au passage les détails techniques, comme la conception d'une structure en Plexiglas fixée aux tables pour éviter que les verres à pied ne prennent le large à chaque virage. Un acharnement payant : cette année, les associés veulent lancer deux nouveaux bus (à Paris et à Londres) et inviter des chefs de renom à leur concocter de bons petits plats. La bustronomie n'en est qu'aux amuse-bouche. ●

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 F1	2/2