

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° 6

Thème : Adopter une démarche mercatique

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. Votre exposé les traitera 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.
- Comment trouver des idées pour définir un nouveau concept en hôtellerie-restauration ? Quels sont les facteurs de succès d'une innovation ?
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expression suivants :
 - veille mercatique,
 - étude de faisabilité,
 - benchmarking (étalonnage concurrentiel).

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2013	BTS Hôtellerie restauration Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière ORAL	Sujet 6	1/2

ANNEXE SUJET n° 6

Thème : Adopter une démarche mercatique

Le camion qui fume, premier food truck parisien

Sources : L'hôtellerie – 24 janvier 2012

Extrait de la carte- www.lecamionquifume.com

Paris (75) À peine deux mois d'ouverture et le premier food truck de la capitale n'en finit plus d'attirer les gourmets. À chaque arrêt, plus de 100 personnes font la queue pour déguster l'un de ses fameux burgers.

Aux États-Unis, d'où vient Kristin, l'engouement pour les food trucks n'est pas nouveau. Depuis quelques années, ces camions itinérants proposant une cuisine élaborée, à emporter et préparée par de vrais chefs, poussent comme des champignons. La mode vient à peine de traverser l'Atlantique et de rejoindre Paris dans les bagages de cette Californienne originaire de Los Angeles. **Kristin Frederick**, passée par l'école Ferrandi à Paris et Apicius (2 étoiles *Michelin*), a lancé avec son mari **Frédéric Fédière** le premier food truck parisien. Après avoir passé quelques mois à étudier le concept, demander les autorisations, trouver des espaces où arrêter leur camion (la partie la plus difficile), ils ont effectué leur premier service le 29 novembre dernier.

Un phénomène

Leur offre se compose de cinq recettes de burgers. "*Mais attention, ce n'est pas un fast-food, tout est fait à la minute*", prévient Kristin qui prépare elle-même sa viande hachée. Même exigence pour le reste des produits : les buns viennent de chez Rachel's Cakes, les frites sont faites maison et le gruyère est longuement affiné. Le résultat ? Un burger comme on en a rarement goûté en France, moelleux et goûteux. Aujourd'hui, le succès est tel qu'à chaque arrêt (cinq par semaine), les clients n'hésitent pas à faire plus d'une heure de queue pour savourer un de leurs fameux burgers. Il faut dire qu'avec des reportages sur Canal +, *Les Inrockuptibles* ou France Inter, le Camion qui fume est déjà un vrai phénomène. Kristin et Frédéric, les premiers surpris, cherchent déjà un deuxième camion...

Julie Gerbet



SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2013	BTS Hôtellerie restauration Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière ORAL	Sujet 6	2/2