

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° 22

Thème : créer l'évènement

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.
- Quelles raisons peuvent pousser un hôtelier-restaurateur à entreprendre une démarche citoyenne ? Précisez l'impact de cette démarche sur les variables du plan de marchéage.
- Expliquez et illustrez les termes ou expressions suivants :
 - entreprise citoyenne,
 - label éco-responsable,
 - mercatique expérientielle.

Session 2015	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 22	1/2

ANNEXE SUJET n° 22

Thème : créer l'évènement

Document 1 : franchise : focus sur EXKi

Source : www.lhotellerie-restauration.fr - 7 mars 2014

Document 2 : Newsletter de mars 2014 – EARTH HOUR – Concours musical

Source : www.exki.com - mai 2014

Document 1 : franchise : focus sur EXKi

La façade d'une unité Exki avec son logo vert et un I en forme de carotte, fait écho à la fraîcheur des produits. Créée il y a treize ans en Belgique, Exki, gérée actuellement par Frédéric Rouvez et Nicolas Steisel, est une chaîne de restauration rapide de qualité axée sur les produits naturels et frais proposés en libre-service. Les plats sont imaginés par le chef consultant belge Franck Fol. En moyenne, près de 600 couverts sont servis par jour dans chacun des 73 restaurants ouverts de 7 heures à 19 heures.

Document 2 : Newsletter de mars 2014 – EARTH HOUR – Concours musical



EXKi NEWS MARS 2014 EARTH HOUR AT EXKi



**CONNAISSEZ-VOUS EARTH HOUR,
CETTE CHOUETTE INITIATIVE DU WWF ?**

Il s'agit d'une initiative qui consiste à nous sensibiliser à la cause de la planète et qui nous invite, pendant 1h, à tous éteindre nos lumières. Un acte symbolique et convivial.

Cette année, cette action aura lieu le samedi 29 mars, et chez EXKi, nous sommes heureux de vous convier à y participer.

Rien de plus simple. À la maison, munissez-vous de bougies et éteignez toutes vos lumières de 20h30 à 21h30 ou rejoignez-nous autour d'un dîner dans un de nos restaurants*.

Encore mieux, pour faire de cet instant un moment de fête et de partage, 3 de nos restaurants ont décidé de vous inviter pour un concert acoustique à la bougie pour lequel c'est VOUS qui décidez qui vous avez envie de voir jouer.

Et si vous-même souhaitez venir jouer et chanter, le **CASTING EST OUVERT A TOUS !**

EXKi, WWF et la planète compte sur vous le 29 mars !

[Participez ou votez](#)

Session 2015	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 22	2/2