

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° 19

Thème : mettre en place 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. 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 les avantages et inconvénients de diversifier son offre de prestations pour un hôtel-restaurant.
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - plan de marchéage,
 - veille mercatique,
 - extension de marque.

Session	EXAMEN			Durée	30 min
2015	BTS Hôtellerie - Restauration	Option A : Mercatique et gestion hôtelière		Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	ORAL	SUJET 19		1/2

ANNEXE SUJET n° 19

Thème : mettre en place une démarche mercatique

Document 1 : Daily PIC : le take-away trois étoiles d'Anne-Sophie Pic

Source : www.lefigaro.fr - 18 juin 2014

Document 2 : source : www.facebook.com/dailypicvalence

Document 1 :

La chef drômoise vient de lancer une « cantine gourmande » dans le centre-ville de Valence, où elle propose des verrines à prix mini, à consommer sur place ou à emporter.

Des verrines gastronomiques à prix doux. Tel est le pari d'Anne-Sophie Pic avec Daily PIC, la « cantine gourmande » qu'elle a ouvert le 11 juin dans le centre-ville de Valence. Après un restaurant gastronomique et un bistrot au sein de la Maison Pic valentinoise, une table à Paris (La Dame de Pic) et une à Lausanne, la seule femme française triple-étoilée Michelin se lance donc dans la restauration sur le pouce.

Derrière Daily PIC, la chef confie vouloir démocratiser la haute-cuisine. « *Les trois-étoiles font parfois peur aux gens. La cuisine c'est aussi le partage, l'éducation au goût pour le plus grand nombre. Chez Daily PIC, nous ne sommes pas plus chers que McDo ou Flunch, mais avec des produits de saison et une cuisine de qualité, où les associations sont soigneusement combinées* ». Avec une carte à moins de 15 euros (entrée+plat+dessert), le pari est réussi. L'adresse commercialise les mets - produits dans les cuisines de la Maison Pic - dans des verrines destinées aussi bien à la consommation sur place qu'à emporter (les bocaux en verre garantissent un réchauffement sain au micro-ondes ou au bain-marie). Nous avons goûté deux entrées : la salade de carottes au poivre Voatsiperifery (4 €) et la purée de lentilles corail, mélange de céréales et vinaigrette (5 €). Le résultat est plus que convaincant, avec des saveurs marquées et une présentation soignée. Un seul regret, aucun recyclage des bocaux en verre n'est prévu pour l'instant, en raison de difficultés logistiques.

En 2011, Anne-Sophie Pic était déjà l'une des premières chefs à réaliser des bocaux pour la chaîne parisienne Boco des frères Ferniot, spécialisés dans la vente de plats préparés par des chefs étoilés. Par la suite, elle commercialise aussi ses verrines dans son épicerie de la Maison Pic. Mais avec cette nouvelle boutique située en plein cœur de la cité drômoise, la chef compte toucher un public bien plus large. « *Le concept répond clairement à une demande* » explique-t-elle, preuve en est les 400 bocaux vendus dès le jour de l'ouverture. « *Les gens viennent en famille, et les enfants apprécient le côté ludique de ce contenant.* »

Cette « cantine gourmande », désignée par Frédéric Berthier (ex-Starck, Perrault et Nouvel), peut accueillir 36 couverts à l'intérieur et 20 en terrasse. La carte change tous les mois, avec un menu du jour différent quotidiennement (de 11,90 € à 14,90 €). Elle accueille le public toute la journée, en continu. « *Pour le thé, nous proposons macarons (1,10 € pièce), tartelette citron, île flottante, cakes...* ». Elle emploie quatre personnes sur place, et cinq à la production du côté de la Maison Pic. Si le concept prend, la chef envisage de le développer dans des zones de passage (gares, grandes villes). « *Mais pour cela, il faudra être extrêmement vigilant sur la qualité des plats produits. La distribution à grande échelle, ce n'est pas notre métier* » avertit-elle.

Alice BOSIO

Ouvert tlj, de 9h à 20h, sf le dim. soir (9h-13h).

Document 2 :



Session	EXAMEN		Durée	30 min
2015	BTS Hôtellerie - Restauration	Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	ORAL	SUJET 19	2/2