

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 H 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

**Les durées prévues pour chaque domaine sont conseillées.**

**La calculatrice est autorisée (circulaire 99-186 du 16.11.99)**

**Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (hébergement, restauration, génie culinaire) sur des copies séparées.**

Ce sujet comporte 5 pages de textes numérotées de 1/11 à 5/11  
et 6 pages d'annexes numérotées de 6/11 à 11/11.

La documentation jointe en annexe décrit le contexte professionnel de l'hôtel "LES ATLANTES", pour lequel vous êtes amené(e) à conduire une étude relative aux trois domaines de l'hébergement, du restaurant et de la cuisine. Elle se compose de :

- fiche signalétique de l'établissement	annexe 1	Page 6
- tarifs et prévisions d'activité	annexe 2	Page 7
- tableau de classement des produits de bar (à rendre avec la copie)	annexe A	Page 8 Page 9
- proposition de menu et planification des tâches (à rendre avec la copie)	annexe B	Page 10 Page 11

**Les annexes A et B sont fournies en deux exemplaires dont l'un est à rendre avec la copie correspondante, l'autre servant de brouillon éventuel.**

Situé en LOIRE-ATLANTIQUE à La Baule, l'hôtel "LES ATLANTES" est un établissement 4 étoiles, qui offre un cadre chaleureux, un confort de qualité où sont privilégiés lumière et espace. Il est présenté en annexe 1.

Cet établissement accueille tout au long de l'année une clientèle aisée qui recherche repos et vitalité.

Situé face à la mer, proche du Palais des Congrès et relié directement au centre de thalassothérapie "Thalgo" l'hôtel accueille :

- une clientèle affaires,
- une clientèle loisirs.

La période de forte activité de cet établissement s'étend de mai à septembre.

Monsieur DARRACQ, directeur de l'hôtel, vous a recruté(e) en qualité d'assistant(e) de direction afin de le seconder dans son travail. Il vous confie les missions suivantes :

- l'accueil et la fidélisation de la clientèle individuelle « famille »,
- l'organisation du traitement du linge client,
- la mise en conformité du bar avec la législation en vigueur,
- la mise en place de nouvelles références de boissons,
- la promotion d'un produit du bar,
- la réalisation d'une prestation extérieure.

**Rappel : Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux parties d'hébergement, de génie culinaire et de restauration sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.**

SESSION 2003	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	1/11

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 H 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

## 1. Hébergement et communication professionnelle (10 points)

Pour l'année 2003, la politique de la direction consiste à privilégier la clientèle individuelle et en particulier les familles. Une campagne publicitaire et un publipostage ont été réalisés au cours du 1<sup>er</sup> trimestre.

Une projection d'activité établie en avril 2003 vous est présentée en annexe 2.

Les parties 1, 2 et 3 sont à présenter sous forme de **rapport** adressé à Monsieur DARRACQ.

### PREMIÈRE PARTIE

Dans une démarche de fidélisation de la clientèle famille, Monsieur DARRACQ vous demande de réfléchir sur les points suivants :

#### TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 **Identifiez et présentez** sous forme de tableau les besoins et les attentes en termes de produits et de services du segment famille avec enfants de 0 à 6 ans.
- 1.2 **Créez la fiche procédure d'accueil** spécifique à ce segment, lors des étapes suivantes :
  - la préparation de l'arrivée,
  - l'arrivée et l'installation du client.
- 1.3 **Réfléchissez** à des actions pour fidéliser cette clientèle en faisant quatre propositions à justifier auprès de monsieur DARRACQ.

### DEUXIÈME PARTIE

Pour répondre aux attentes de la clientèle famille, un mini-club sera mis à la disposition des enfants. Les parents pourront confier leurs enfants en toute confiance à du personnel spécialisé.

Ce service est proposé sur une période de quatre mois (de juin à septembre inclus).

Monsieur DARRACQ souhaite également créer un "Passeport Découverte" pour les enfants de 6 à 10 ans. Ce passeport, délivré à l'enfant dès son arrivée, lui permettra de découvrir l'entreprise et son environnement et de bénéficier de certains avantages.

Monsieur DARRACQ vous demande de travailler sur l'élaboration de ce projet.

#### TRAVAIL À FAIRE :

- 1.4 **Proposez six avantages** du " Passeport Découverte".

SESSION 2003	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	2/11

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 H 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

### TROISIÈME PARTIE

Monsieur DARRACQ vous charge de revoir la procédure de traitement du linge client, qui ne correspond plus à la norme de qualité fixée par l'hôtel LES ATLANTES.

En effet, la situation actuelle fait apparaître de nombreux dysfonctionnements tels que :

- des erreurs de facturation,
- des retours non conformes,
- des délais non respectés.

#### MODE DE FONCTIONNEMENT ACTUEL :

Dans la chambre, le client dispose d'une liste des tarifs de nettoyage ainsi que d'un sac à linge dans lequel il met ses vêtements. Ceux-ci sont ensuite collectés par la femme de chambre qui les descend directement à la réception.

Chaque jour, la réception remet à l'entreprise de blanchisserie - pressing les sacs sur lesquels sont inscrits les numéros de chambre indiqués par la femme de chambre.

Dès la livraison qui s'effectue à la réception, le prix du nettoyage est facturé sur la note des clients et le linge est porté dans les chambres.

#### TRAVAIL À FAIRE :

**1.5 Concevez** une fiche dans laquelle seront **identifiées** les différentes étapes, les personnes concernées et les documents utilisés afin d'assurer un service clientèle de qualité.

SESSION 2003	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	<b>3/11</b>

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 H 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

## 2. Restauration et connaissance des boissons (5 points)

- 2.1 Dans le cadre du suivi de la restauration, Monsieur DARRACQ vous demande de lui **rappeler** la législation en vigueur au bar en matière d'affichage. Le travail est à présenter sous forme de liste.
- 2.2 Il souhaite également proposer à la clientèle huit nouvelles références de produits de bar. **Reclassez** ces produits dans leur famille d'origine en complétant le document fourni en annexe A.
- 2.3 Afin de promouvoir le « Grand Marnier », **proposez** six animations commerciales dans votre établissement autour de ce produit. Aucun budget interne supplémentaire pour mettre en place les opérations que vous sélectionnez n'est mis à votre disposition.

**RAPPEL :**                      **L'annexe A est à rendre avec la copie de restaurant.**

<b>SESSION 2003</b>	<b>BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION</b>	Durée	2 H 30
	<b>OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE</b>	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	<b>4/11</b>

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 H 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

### 3. Génie culinaire (5 points)

Un client vous a sollicité pour la réalisation d'une prestation extérieure de 240 couverts. Ce banquet sera servi dans une salle des fêtes.

Habitué(e) à ce genre de prestation, vous réalisez la majorité de la mise en place à l'avance dans les cuisines de votre établissement.

La salle des fêtes louée par le client dispose des matériels suivants :

- deux fours mixtes 12 niveaux,
- un fourneau classique : 4 brûleurs, 1 plaque, 1 four,
- 2 tables chaudes électriques de 1,5 mètres,
- des chambres froides en volume suffisant,
- 3 échelles porte-assiettes (80 assiettes par échelle).

Le client souhaiterait que vous réalisiez le menu suivant :

*Terrine de Saint-Jacques et lotte au coulis d'écrevisse*

*Côte de bœuf grillée, légumes sautés, sauce Béarnaise*

*Gratin de fraises au sabayon de Champagne*

Ce menu vous semble difficilement réalisable pour 240 couverts.

#### TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 **Justifiez** en quelques lignes les raisons techniques qui nécessitent l'adaptation de ce menu.
- 3.2 **Proposez**, en complétant l'annexe B à rendre avec la copie, un menu plus adapté à ce type de prestation en respectant au maximum les souhaits émis par le client (type de produits, cuissons...).
- 3.3 **Précisez**, en complétant l'annexe B à rendre avec la copie, pour chaque plat les opérations qui seront réalisées dans les cuisines de l'établissement et celles réalisées le jour de la prestation dans la cuisine de la salle des fêtes (annexe B).

**RAPPEL :** Annexe B à rendre avec la copie génie culinaire.

SESSION 2003	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	<b>5/11</b>

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 H 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

## ANNEXE 1

### FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

#### **HOTEL LES ATLANTES ★★★★★**

44 Boulevard Darlu  
F-44 502 LA BAULE-ESCOUBLAC CEDEX  
Téléphone : 02.40.12.49.49  
Email : [hotellesatlantes@steanne.fr](mailto:hotellesatlantes@steanne.fr)

#### **L'ACCÈS :**

- En voiture : ♦ 460 km de Paris par l'autoroute A11
- En avion : ♦ Aéroport international Nantes - Atlantique à 55 minutes  
♦ Aérodrome La Baule-Escoublac
- En train : ♦ Gare S.N.C.F. La Baule-Escoublac à 5 minutes

#### **L'HÔTEL :**

100 chambres et appartements répartis sur 5 niveaux :

- ♦ 10 suites
- ♦ 40 chambres face à la mer dont 10 communicantes
- ♦ 50 chambres donnant sur le parc dont 10 communicantes

Toutes les chambres sont équipées de mini-bar, coffre-fort, de téléviseur par satellite. Elles sont toutes prévues pour l'accueil de deux personnes (possibilité d'ajouter un lit supplémentaire pour un enfant partageant la chambre des parents).

#### **LA RESTAURATION :**

L'hôtel des Atlantes propose différents points de restauration. Ils offrent des prestations conçues dans l'esprit «gourmet et diététique» de la Grande Cuisine en utilisant les techniques et matériels modernes (sous-vide, induction, four vapeur, broche verticale...).

- ♦ Restaurant gastronomique "L'ÉMERAUDE" de 70 places ouvert tous les jours de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00.
- ♦ Restaurant "LE JARDIN DES ATLANTES" de 40 places situé dans le parc où l'on savoure les plaisirs des buffets, grillades et rôtisseries. Ouvert uniquement en juillet et août.
- ♦ Restaurant sur le bord de la plage "L'EMBARCADÈRE" de 50 places, ouvert toute l'année, axé sur les produits de la mer.
- ♦ Le bar "LA MÈRE HENRIETTE" ouvert tous les jours de 11h00 à 01h00 du matin avec des animations musicales en soirée.

#### **LES SÉMINAIRES :**

Trois salons modulables d'une capacité de 10 à 90 personnes sont équipés pour des conférences et des banquets.

#### **LES ÉQUIPEMENTS - LES LOISIRS :**

- ♦ Un accès direct au centre de thalassothérapie
- ♦ Une piscine d'eau de mer chauffée à 28°
- ♦ Une salle de remise en forme
- ♦ Une boutique dans le hall de l'hôtel
- ♦ Un salon de beauté
- ♦ Un service de blanchisserie

#### **À PROXIMITÉ :**

- ♦ Golf
- ♦ Court de tennis
- ♦ «Océarium» du Croisic
- ♦ Parc à thème «Planète sauvage» de Port Saint Père
- ♦ Casino
- ♦ Sports nautiques
- ♦ Promenade en poney
- ♦ Centre équestre
- ♦ Palais des Congrès

SESSION 2003	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	6/11

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 H 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

## ANNEXE 2

### TARIF DES CHAMBRES EN 2003

*Prix indiqué pour la location de la chambre pour une ou deux personnes*

	Suite	Chambre vue sur mer	Chambre vue sur parc	Petit-Déjeuner
<b>Haute Saison</b>	210,00 euros	165,00 euros	130,00 euros	13,00 euros
<b>Basse Saison</b>	150,00 euros	125,00 euros	90,00 euros	13,00 euros

La haute saison s'étend du mois de mai au mois de septembre inclus.

La basse saison s'étend du mois d'octobre au mois d'avril inclus.

### PRÉVISIONS D'ACTIVITÉ ÉTABLIE EN AVRIL 2003 POUR LA CLIENTÈLE INDIVIDUELLE LOISIRS

Clients individuels loisirs	De mai à septembre 2003
Individuels-couples	42 %
Individuels-familles	48 %
Autres	10 %

SESSION 2003	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	<b>7/11</b>

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 H 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

**ANNEXE A : RESTAURANT À RENDRE AVEC LA COPIE** **N° DE CANDIDAT :**

**COCHEZ LA CASE CORRESPONDANTE**

Familles Produits	BITTER	QUINQUINA	ANISÉ	V.D.N.	V.D.L.	EAU DE VIE DE VIN	EAU DE VIE DE GRAINS	LIQUEUR DE FRUITS	VERMOUTH	GENTIANE
MARTINI ROUGE										
GRAND MARNIER										
PERNOD 45°										
COGNAC X.O. BOULARD										
MUSCAT DE LUNEL										
CHIVAS										
PINEAU DES CHARENTES										
SUZE										

<b>SESSION</b>	<b>EXAMEN</b>	Durée	2 H 30
2003	<b>BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière</b>	Coefficient	1
HRE4AAR	<b>ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)</b>	Feuille/Sujet	<b>8/11</b>



**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2003 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h30 Coef 1		
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 H 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

**ANNEXE A : RESTAURANT À RENDRE AVEC LA COPIE** **N° DE CANDIDAT :**

**COCHEZ LA CASE CORRESPONDANTE**

Familles Produits	BITTER	QUINQUINA	ANISÉ	V.D.N.	V.D.L.	EAU DE VIE DE VIN	EAU DE VIE DE GRAINS	LIQUEUR DE FRUITS	VERMOUTH	GENTIANE
MARTINI ROUGE										
GRAND MARNIER										
PERNOD 45°										
COGNAC X.O. BOULARD										
MUSCAT DE LUNEL										
CHIVAS										
PINEAU DES CHARENTES										
SUZE										

<b>SESSION 2003</b>	<b>EXAMEN</b>	Durée	2 H 30
	<b>BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière</b>	Coefficient	1
<b>HRE4AAR</b>	<b>ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)</b>	Feuille/Sujet	<b>9/11</b>

N° d'anonymat du candidat

**ANNEXE B : À RENDRE AVEC LA COPIE DE GÉNIE CULINAIRE**

Menu proposé au client	Opérations réalisées en mise en place dans les cuisines de l'établissement	Opérations réalisées le jour de la prestation dans les cuisines de la salle des fêtes

<b>SESSION</b> 2003	<b>EXAMEN</b> BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière	Durée	2 H 30
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Coefficient	1
		Feuille/Sujet	<b>10/11</b>

N° d'anonymat du candidat

**ANNEXE B : À RENDRE AVEC LA COPIE DE GÉNIE CULINAIRE**

Menu proposé au client	Opérations réalisées en mise en place dans les cuisines de l'établissement	Opérations réalisées le jour de la prestation dans les cuisines de la salle des fêtes

<b>SESSION 2003</b>	<b>EXAMEN</b> BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière	Durée	2 H 30
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Coefficient	1
		Feuille/Sujet	<b>11/11</b>