

Études et réalisations techniques : <b>SUJET</b>		Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1	
Parties		Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle		1 h 30	0,50
Restaurant 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 du 25.11.1999 BOEN n° 42).

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

Ce sujet comporte 3 pages de textes numérotées de 1/10 à 3/10  
et 7 pages d'annexes numérotées de 4/10 à 10/10.

## "L'ANTARES"

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

La fiche signalétique de l'établissement	Annexe 1	Page 4
Les éléments statistiques relatifs aux prévisions d'occupation pour 2002	Annexe 2	Page 5
Une proposition de menu	Annexe 3	Page 6
La conception du menu de génie culinaire ( <i>brouillon éventuel</i> )	Annexe 4	Page 7
La conception du menu de génie culinaire ( <i>à rendre avec la copie</i> )	Annexe 4bis	Page 8
L'accord mets / vin en restaurant ( <i>brouillon éventuel</i> )	Annexe 5	Page 9
L'accord mets / vin en restaurant ( <i>à rendre avec la copie</i> )	Annexe 5bis	Page 10

À la suite d'un programme de rénovation, l'hôtel "ANTARES" situé en ALSACE, à Strasbourg, est un établissement 3\*\*\*, qui ouvrira ses portes **le 01 janvier 2002**.

Joyau d'une nouvelle lignée d'hôtels, cet établissement prestigieux du XIXe siècle, placé en plein centre ville, est idéalement situé le long de la rivière, l'Ill. Il offre à la fois une vue superbe et un calme reposant.

La beauté de son cadre et la qualité de ses prestations lui donnent la possibilité d'accueillir différents types de clientèles dont des "individuels loisirs" et des "individuels affaires".

Après une étude sur les caractéristiques de la clientèle de la région, Monsieur HARDY, Directeur Général de l'hôtel, a décidé de créer un étage "Executive". Il désire ainsi inscrire les prestations de l'établissement dans la tendance actuelle et offrir un produit adapté au segment de clientèle "individuels affaires".

Il souhaite également examiner le dispositif organisationnel du service des banquets pour une manifestation à venir.

Il vous associe à l'analyse de ces dossiers.

SESSION 2001	EXAMEN	Durée	2 H 30
	BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	<b>1/10</b>

Études et réalisations techniques : <b>SUJET</b>		Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1	
Parties		Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle		1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons		30 minutes	0,25
Génie culinaire		30 minutes	0,25

## 1. HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (10 points)

M HARDY vous recrute en qualité de Directeur(trice) adjoint(e). Il vous confie deux missions.

### 1<sup>ère</sup> PARTIE : prévision du chiffre d'affaires hébergement de 2002

Monsieur HARDY vous fournit, en annexe 2, des statistiques relatives aux prévisions d'occupation pour l'année 2002. Il vous demande de concevoir un tableau de bord détaillant le calcul du chiffre d'affaires hébergement et de le compléter pour l'année 2002.

#### TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1. - **Concevez**, à partir des annexes 1 et 2, un tableau de calcul du chiffre d'affaires TTC du secteur hébergement pour 2002 en **distinguant** les chiffres d'affaires réalisés en semaine et le week-end.
- 1.2. - **Complétez** ce tableau pour prévoir le chiffre d'affaires hébergement pour l'année 2002. Les résultats seront exprimés en francs. Vous **préciserez** le détail de vos calculs.

### 2<sup>ème</sup> PARTIE : étude de l'offre du segment de clientèle "individuel affaires".

Pour répondre aux attentes de la clientèle d'affaires, Monsieur HARDY a décidé d'ouvrir dans son établissement un étage "EXECUTIVE", qui proposera un service de secrétariat (Internet, télécopie, photocopie...) et des chambres équipées d'un bureau modulable, d'une prise modem, d'un téléphone et d'un fax. Il vous demande d'analyser ce segment de clientèle en répondant aux questions suivantes de manière synthétique et structurée.

#### TRAVAIL À FAIRE :

- 1.3. - **Identifiez** les caractéristiques du segment "individuel affaires" en précisant :
  - le profil type du client d'affaires,
  - les besoins en terme de services et de produits,
  - les critères de choix d'hôtel,
  - les modes de réservation privilégiés.
- 1.4. - Pour répondre aux attentes de ce segment, **citez** les actions à mettre en œuvre en terme de produits et de services, en réception et dans les étages.

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

SESSION 2001	EXAMEN	Durée	2 H 30
	BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière		Coefficient
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	<b>2/10</b>

Études et réalisations techniques : <b>SUJET</b>		Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1	
Parties		Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle		1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons		30 minutes	0,25
Génie culinaire		30 minutes	0,25

La ville de Strasbourg va accueillir l'assemblée générale des "Villages Fleuris", qui se déroulera au Palais des expositions. Dans ce cadre, la municipalité de Strasbourg a demandé à Monsieur HARDY de prendre en charge l'organisation du banquet de clôture, pour lequel elle prévoit 1000 couverts. Le maire souhaite qu'on lui propose un menu gastronomique sur le thème "Balade en Alsace Lorraine".

En l'absence du responsable des banquets, le directeur vous soumet, en annexe 3, des propositions pour l'élaboration du menu.

## 2. GÉNIE CULINAIRE

(5 points)

À partir de la proposition fournie en annexe 3, vous devez concevoir un menu de type gastronomique pour 1000 couverts sur le thème "Balade en Alsace Lorraine". Sa mise en place sera réalisée en production sous vide.

### TRAVAIL À FAIRE :

En complétant l'annexe 4bis, (à rendre avec la copie de génie culinaire),

- 2.1. - **Proposez** un amuse bouche et **justifiez** le choix de celui-ci.
- 2.2. - **Retenez** parmi les propositions de votre directeur, celles qui vous semblent les plus adaptées à la prestation (rayez les 8 plats non retenus).
- 2.3. - **Apportez** les modifications nécessaires afin de rendre les appellations retenues conformes au thème.
- 2.4. - **Justifiez** de manière synthétique les choix opérés.

## 3. RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS

(5 points)

Monsieur Le Maire, Président de l'association des Villages Fleuris, a précisé qu'il attendait un service haut de gamme. Monsieur HARDY vous demande de lui soumettre un accord des mets et des vins. Vous retenez le menu élaboré en génie culinaire (partie précédente). Il sera servi aux 1000 couverts disposés en tables rondes de 10 convives.

### TRAVAIL À FAIRE :

En complétant l'annexe 5bis, (à rendre avec la copie de restaurant),

- 3.1. - **Proposez**, pour chaque plat, le type de service.
- 3.2. - **Définissez** et **justifiez**, pour chaque plat, l'accord mets - vin.

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

SESSION 2001	EXAMEN	Durée	2 H 30
	BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	<b>3/10</b>

Études et réalisations techniques : <b>SUJET</b>		Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1	
Parties		Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle		1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons		30 minutes	0,25
Génie culinaire		30 minutes	0,25

**ANNEXE n° 1**

**FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT**

**HÔTEL ANTARES \*\*\***

22, chemin de l'III  
67000 STRASBOURG

**ACCÈS :**

- Voiture : Autoroute (Dôle – Mulhouse - Strasbourg)
- Avion : Paris - Strasbourg - Aéroport de Strasbourg Entzheim
- Train : gare SNCF

**HÔTEL :**

120 chambres simples ou doubles réparties sur plusieurs niveaux, en 80 chambres "standard" et 40 chambres "luxe" dont un étage "Executive".

**RESTAURATION :**

- “ **La BELLE ÉPOQUE** ”, restaurant gastronomique, propose une cuisine raffinée et un service de qualité. Dans un cadre chaleureux et relaxant, le restaurant vous accueille tous les jours midi et soir.
- “**L'HEMINGWAY**”, piano-bar de 60 places propose d'agréables moments de détente dans une ambiance feutrée.

**SÉMINAIRES :**

- Trois salons modulables d'une capacité de 10 à 100 personnes, avec vue sur les berges de l'III, permettent d'accueillir des séminaires et des banquets.
- Un service secrétariat est à la disposition des clients.

**LOISIRS :**

- Espace "remise en forme" (sauna, hammam, jacuzzi).
- Piscine couverte et chauffée ouverte tous les jours.
- Centre "soins et beauté", équipé d'une cabine d'esthétique et d'un salon de coiffure.

**TARIFS :**

	FRANCS FRANÇAIS		EUROS	
	1 PERS.	2 PERS.	1 PERS.	2 PERS.
Chambres STANDARD	500	600	76,22	91,47
Chambres LUXE	600	700	91,47	106,71
Petit déjeuner	60		9,15	

<b>SESSION 2001</b>	<b>EXAMEN</b>		Durée	2 H 30
	<b>BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière</b>		Coefficient	1
<b>HRE 4 AAR</b>	<b>ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)</b>		Feuille/Sujet	<b>4/10</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2001 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

**ANNEXE n° 2**

**ÉLÉMENTS STATISTIQUES RELATIFS AUX PRÉVISIONS D'OCCUPATION  
POUR L'ANNÉE 2002**

**PRIX MOYENS PRÉVISIONNELS PAR CHAMBRE VENDUE EN SEMAINE POUR 2002**

	FRANCS FRANÇAIS				EUROS			
	1 PAX		2 PAX		1 PAX		2 PAX	
	Semaine	Week-end	Semaine	Week-end	Semaine	Week-end	Semaine	Week-end
<b>CHAMBRE STANDARD</b>	450	382	550	468	68.60	58.24	83.85	71.35
<b>CHAMBRE LUXE</b>	540	459	610	518	82.32	69.97	92.99	78.97

**FRÉQUENTATION**

	SEMAINE (lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi)	WEEK – END (samedi et dimanche)
TO PRÉVISIONNEL (taux d'occupation)	90 %	65 %
IF PRÉVISIONNEL (indice de fréquentation)	1,20	1,80

La semaine est composée des nuits du lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.  
Ces jours de semaine représenteront 261 jours pour l'année 2002.

Le week-end est composé des nuits du samedi et du dimanche.  
Ces jours de week-end représenteront 104 jours pour l'année 2002.

Soit un total de 365 jours pour l'année 2002.

Les chambres "standard" et "luxe" sont louées dans les mêmes proportions.

SESSION 2001	EXAMEN	Durée	2 H 30
	BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière	Coefficient	1
<b>HRE 4 A AR</b>	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/Sujet	<b>5/10</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2001 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

**ANNEXE n° 3**

**PROPOSITION DE MENU (HORS BOISSONS)**

Menu à 280 F TTC (42,69 €)

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Terrine de foie gras des Landes aux mirabelles confites

ou

Omelette alsacienne, crème légère au raifort

ou

Jambon persillé, mesclun de salades,  
confiture d'oignons à la grenadine

\*\*\*\*\*

Écrevisses rôties au verjus

ou

Filet de truite poché, beurre blanc à la badiane

ou

Dos de sandre à la fleur de houblon

\*\*\*\*\*

Fricassée de veau au vin jaune

ou

Suprême de volaille de Bresse au Riesling

ou

Tournedos Rossini

\*\*\*\*\*

Munster au cumin

\*\*\*\*\*

Soufflé chaud aux griottes

ou

Parfait glacé aux quetsches

ou

Beignets de pommes, coulis de myrtilles

<b>SESSION</b>	<b>EXAMEN</b>	<b>Durée</b>	<b>2 H 30</b>
<b>2001</b>	<b>BTS Hôtellerie – Restauration Option A : Mercatique et gestion Hôtelière</b>	<b>Coefficient</b>	<b>1</b>
<b>HRE 4 AAR</b>	<b>ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)</b>	<b>Feuille/Sujet</b>	<b>6/10</b>

**ANNEXE n° 4 Conception du menu de génie culinaire (Brouillon à conserver par le candidat)**

PROPOSITIONS DE PLATS (Rayer les plats non retenus)	APPELLATIONS RETENUES (éventuellement modifiées)	JUSTIFICATIONS POUR LES PLATS RETENUS	JUSTIFICATIONS POUR LES PLATS NON RETENUS
- AMUSE BOUCHE (à proposer) :			
- Terrine de foie gras des Landes aux mirabelles confites - Omelette alsacienne, crème légère au raifort - Jambon persillé, mesclun de salades, confiture d'oignons à la grenadine			
- Écrevisses rôties au verjus - Filet de truite poché, beurre blanc à la badiane - Dos de sandre à la fleur de houblon			
- Fricassée de veau au vin jaune - Suprême de volaille de Bresse au Riesling - Tournedos Rossini			
- Soufflé chaud aux griottes - Parfait glacé aux quetsches - Beignets de pommes, coulis de myrtilles			

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2001 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

<b>ANNEXE n° 4bis</b> Conception du menu de génie culinaire ( <i>à rendre avec la copie de génie culinaire</i> ) N° anonymat du candidat :			
<b>PROPOSITIONS DE PLATS</b> (Rayer les plats non retenus)	<b>APPELLATIONS RETENUES</b> (éventuellement modifiées)	<b>JUSTIFICATIONS POUR LES PLATS</b> <b>RETENUS</b>	<b>JUSTIFICATIONS POUR LES</b> <b>PLATS NON RETENUS</b>
- AMUSE BOUCHE (à proposer) :			
- Terrine de foie gras des Landes aux mirabelles confites - Omelette alsacienne, crème légère au raifort  - Jambon persillé, mesclun de salades, confiture d'oignons à la grenadine			
- Écrevisses rôties au verjus  - Filet de truite poché, beurre blanc à la badiane  - Dos de sandre à la fleur de houblon			
- Fricassée de veau au vin jaune  - Suprême de volaille de Bresse au Riesling  - Tournedos Rossini			
- Soufflé chaud aux griottes  - Parfait glacé aux quetsches  - Beignets de pommes, coulis de myrtilles			

A AGRAFER À LA COPIE D'EXAMEN



**ANNEXE 5 L'accord mets / vin en restaurant (Brouillon à conserver par le candidat)**

<u>MENU RETENU</u> en génie culinaire	<u>TYPE DE SERVICE RETENU</u> <u>JUSTIFICATION DU CHOIX</u>	<u>ACCORDS METS / VINS</u>		
		A.O.C./COULEUR/TYPE	JUSTIFICATION DES ACCORDS	BASE DE CALCUL POUR LES QUANTITÉS A PRÉVOIR
<b>ENTRÉE</b>				
<b>POISSON</b>				
<b>VIANDE</b>				
<b>MUNSTER AU CUMIN</b>				
<b>DESSERT</b>				
<b>DIGESTIF</b>				

<b>ANNEXE 5bis</b> L'accord mets / vin en restaurant <i>(à rendre avec la copie de restaurant)</i> N° d'anonymat du candidat				
<u>MENU RETENU</u> en génie culinaire	<u>TYPE DE SERVICE RETENU</u> <u>JUSTIFICATION DU CHOIX</u>	ACCORDS METS / VINS		
		A.O.C./COULEUR/TYPE	JUSTIFICATION DES ACCORDS	BASE DE CALCUL POUR LES QUANTITÉS A PRÉVOIR
<b>ENTRÉE</b>				
<b>POISSON</b>				
<b>VIANDE</b>				
<b>MUNSTER AU CUMIN</b>				
<b>DESSERT</b>				
<b>DIGESTIF</b>				

A AGRAFER À LA COPIE D'EXAMEN