

ANNEXE n° 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT**HÔTEL RESTAURANT "PROVENCE"**

3 Boulevard des Belges
 13090 AIX EN PROVENCE
 Téléphone : 04 42 23 33 00
 Télécopie : 04 42 23 33 01
www.provence-hotel.fr

DESCRIPTION GÉNÉRALE

- **HÔTEL : CLASSEMENT 3*****
- Localisation : à proximité du centre ville, de la Rotonde, du Cours Mirabeau et du Casino municipal.
- Accès : autoroutes A 7 (Lyon) et A 8 (Nice), gare TGV Aix en Provence (15 mn), aéroport de Marignane (20 min).
- Environnement : architecture provençale bourgeoise, grands espaces verts, ville d'eau, ville d'Art, ville du peintre Cézanne, ville du Festival lyrique (du 10 au 24 juillet).

PRESTATIONS CHAMBRES

- 102 chambres avec salle de bains ou douche et W.C.
 75 à grand lit, 18 à 2 lits, 5 triples : 1 GL + 1 L, 4 à 1 lit)
 Mobilier quelque peu vétuste, décoration différente d'une chambre à l'autre
 Spacieuses, belles vues
- Prix des chambres : 1 pers : 75 Euros, 2 pers : 90 Euros.
- Vaste hall avec espaces affaires et loisirs.

LA RESTAURATION

- Un restaurant traditionnel : "LOU PASTOUREN"
 (brigade complète avec un sommelier professionnel)
 Déjeuner et dîner : menus à 19, 22, 30, 37 Euros et carte
 Ouverture : 12h00 - 14h30 et 19h00 - 22h00.
 Capacité : 50 places assises.
- Un restaurant banquets et séminaires
 Menus de 15 à 37 Euros.
- Une salle de petits déjeuners.
- Un service de restauration assuré à l'étage.
- Une activité traiteur : nombreuses manifestations programmées (festival international de piano de la Roque d'Antéron de mi-juillet à mi-août, festival lyrique...).
- Un bar : ouverture de 11 heures à 24 heures.

PRESTATIONS ANNEXES

- Des salons : 6 salons représentant une superficie totale de 300 m².
- Loisirs dans l'hôtel : piscine, tennis, salle de remise en forme.

LES LOISIRS À PROXIMITÉ

- Nombreuses activités en centre ville : musées, quartiers historiques, marché provençal, etc.
- Les thermes.
- Excursions : circuit des Abbayes, le Luberon, la Sainte Victoire, route des vins (Palette, Coteaux d'Aix en Provence...), visite des calanques, etc.

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	5/17

ANNEXE A

PRÉSENTATION DU PROJET DE LA NOUVELLE FORMULE DE RESTAURATION (à rendre avec la copie restauration)

n° d'anonymat :

FICHE SIGNALÉTIQUE DE VOTRE CONCEPT :

Éléments	Vos choix	Explications - justifications
Définition du concept :		
Clientèles ciblées :		
Prestations offertes : Mets : Vins :	3 ex. de plats ou mets régionaux : • • • 3 exemples d'appellations régionales (blanc, rosé, rouge) • • •	
Formules :		
Ticket moyen attendu :		
Type de cuisine ou de cuisson :		
Type de service :		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	6/17

ANNEXE A (suite)PRÉSENTATION DU PROJET DE LA NOUVELLE FORMULE DE
RESTAURATION (à rendre avec la copie restauration)

n° d'anonymat :

FICHE SIGNALÉTIQUE DE VOTRE CONCEPT :

Éléments :	Vos choix justifiés :
Cadre : Décoration : Animation :	
Équipement particulier et matériel spécifique :	
Personnel de salle : Tenues vestimentaires :	
Politique d'approvisionnement :	
Actions commerciales prévues lors de l'ouverture de l'établissement :	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	7/17

ANNEXE Abis

PRÉSENTATION DU PROJET DE LA NOUVELLE FORMULE DE RESTAURATION

BROUILLON

FICHE SIGNALÉTIQUE DE VOTRE CONCEPT :

Éléments	Vos choix	Explications - justifications
Définition du concept :		
Clientèles ciblées :		
Prestations offertes : Mets : Vins :	3 ex. de plats ou mets régionaux : • • • 3 exemples d'appellations régionales (blanc, rosé, rouge) • • •	
Formules :		
Ticket moyen attendu :		
Type de cuisine ou de cuisson :		
Type de service :		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	8/17

ANNEXE Abis (suite)

PRÉSENTATION DU PROJET DE LA NOUVELLE FORMULE DE RESTAURATION

BROUILLON**FICHE SIGNALÉTIQUE DE VOTRE CONCEPT :**

Éléments :	Vos choix justifiés :
Cadre :	
Décoration :	
Animation :	
Équipement particulier et matériel spécifique :	
Personnel de salle :	
Tenues vestimentaires :	
Politique d'approvisionnement :	
Actions commerciales prévues lors de l'ouverture de l'établissement :	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	9/17

ANNEXE B

ANALYSE DU PROJET DE LA NOUVELLE FORMULE DE
RESTAURATION (à rendre avec la copie restauration)

n° d'anonymat :

Avantages du projet 5 réponses attendues	Contraintes du projet 5 réponses attendues
<ul style="list-style-type: none"> • • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • •

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	10/17

ANNEXE B bisANALYSE DU PROJET DE LA NOUVELLE FORMULE DE
RESTAURATION**BROUILLON**

Avantages du projet 5 réponses attendues	Contraintes du projet 5 réponses attendues
<ul style="list-style-type: none"> • • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • •

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	11/17

ANNEXE C TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT
(à rendre avec la copie de génie culinaire)

n° d'anonymat :

TECHNIQUES	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Exemple : MANDAT COMMERCIAL	<i>PASSATION D'UNE SEULE COMMANDE. GAIN DE TEMPS. PRIX DES PRODUITS PLUS INTÉRESSANTS.</i>	<i>PAIEMENT D'UNE COMMISSION. CONFIANCE AU MANDATAIRE. FRAIS DE TRANSPORT. DÉPANNAGE IMPOSSIBLE.</i>
MARCHÉ LOCAL		
GROSSISTE		
PRODUCTEUR		
GROUPEMENT D'ACHAT		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	12/17

ANNEXE Cbis TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT

BROUILLON

TECHNIQUES	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Exemple : MANDAT COMMERCIAL	PASSATION D'UNE SEULE COMMANDE. GAIN DE TEMPS. PRIX DES PRODUITS PLUS INTÉRESSANTS.	PAIEMENT D'UNE COMMISSION. CONFIANCE AU MANDATAIRE. FRAIS DE TRANSPORT. DÉPANNAGE IMPOSSIBLE.
MARCHÉ LOCAL		
GROSSISTE		
PRODUCTEUR		
GROUPEMENT D'ACHAT		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	13/17

ANNEXE D INTÉRÊTS DE LA TECHNIQUE DU SOUS - VIDE
 (ANALYSE COMPARATIVE) (à rendre avec la copie de génie culinaire)

n° d'anonymat :

	PRODUCTION TRADITIONNELLE	INTÉRÊTS DE LA TECHNIQUE DU SOUS - VIDE
MATIÈRES PREMIÈRES	<ul style="list-style-type: none"> + MATIÈRES PREMIÈRES ESSENTIELLEMENT DE LA PREMIÈRE GAMME. + PRODUITS GÉNÉRALEMENT D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR. + GESTION DES MARCHANDISES DIFFICILE, PERTE IMPORTANTE. 	
MAIN D'ŒUVRE	<ul style="list-style-type: none"> + MAIN D'ŒUVRE IMPORTANTE DU FAIT DE L'UTILISATION DE LA PREMIÈRE GAMME. + PERSONNEL AYANT UNE FORMATION DE CUISINE SOLIDE, PAS TOUJOURS FACILE À TROUVER. 	
MÉTHODES	<ul style="list-style-type: none"> + ORGANISATION CLASSIQUE, MISE EN PLACE IMPORTANTE. + COUP DE FEU INÉVITABLE, SERVICE DIFFICILE ET FATIGANT. + HYGIÈNE PLUS DIFFICILE À MAINTENIR. + GESTION DU FLUX CLIENTÈLE DÉLICATE. 	
MATÉRIELS	<ul style="list-style-type: none"> + MATÉRIEL IMPORTANT, PARFOIS SOUS UTILISÉ. + PLONGE VOLUMINEUSE. + ENTRETIEN ET ACHAT CHERS ET IMPORTANTS. 	
STOCKAGE	<ul style="list-style-type: none"> + STOCKAGE IMPORTANT ET VARIÉ. + DLC COURTE. + GESTION DÉLICATE ET RUPTURE DE STOCK DIFFICILE À ÉVITER. 	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	14/17

ANNEXE D bis INTÉRÊTS DE LA TECHNIQUE DU SOUS - VIDE
(ANALYSE COMPARATIVE)

BROUILLON

	PRODUCTION TRADITIONNELLE	INTÉRÊTS DE LA TECHNIQUE DU SOUS - VIDE
MATIÈRES PREMIÈRES	<ul style="list-style-type: none"> + MATIÈRES PREMIÈRES ESSENTIELLEMENT DE LA PREMIÈRE GAMME. + PRODUITS GÉNÉRALEMENT D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR. + GESTION DES MARCHANDISES DIFFICILE, PERTE IMPORTANTE. 	
MAIN D'ŒUVRE	<ul style="list-style-type: none"> + MAIN D'ŒUVRE IMPORTANTE DU FAIT DE L'UTILISATION DE LA PREMIÈRE GAMME. + PERSONNEL AYANT UNE FORMATION DE CUISINE SOLIDE, PAS TOUJOURS FACILE À TROUVER. 	
MÉTHODES	<ul style="list-style-type: none"> + ORGANISATION CLASSIQUE, MISE EN PLACE IMPORTANTE. + COUP DE FEU INÉVITABLE, SERVICE DIFFICILE ET FATIGANT. + HYGIÈNE PLUS DIFFICILE À MAINTENIR. + GESTION DU FLUX CLIENTÈLE DÉLICATE. 	
MATÉRIELS	<ul style="list-style-type: none"> + MATÉRIEL IMPORTANT, PARFOIS SOUS UTILISÉ. + PLONGE VOLUMINEUSE. + ENTRETIEN ET ACHAT CHERS ET IMPORTANTS. 	
STOCKAGE	<ul style="list-style-type: none"> + STOCKAGE IMPORTANT ET VARIÉ. + DLC COURTE. + GESTION DÉLICATE ET RUPTURE DE STOCK DIFFICILE À ÉVITER. 	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	15/17

ANNEXE E

SOLUTIONS PRATIQUES POUR ÉCONOMISER LES FLUIDES
(à rendre avec la copie d'ingénierie)

n° d'anonymat :

SECTEURS FLUIDES	HÔTEL	CUISINE ET RESTAURANT
EAU	• • • •	• • • •
ÉLECTRICITÉ	• • • •	• • • •
GAZ	• • • •	• • • •

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	16/17

ANNEXE E bis

SOLUTIONS PRATIQUES POUR ÉCONOMISER LES FLUIDES

BROUILLON

SECTEURS FLUIDES	HÔTEL	CUISINE ET RESTAURANT
EAU	• • • •	• • • •
ÉLECTRICITÉ	• • • •	• • • •
GAZ	• • • •	• • • •

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION	DURÉE	2h30
2002	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	COEFFICIENT	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques Partie écrite (Unité U41)	SUJET/PROVENCE	17/17