

Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ DE GÉNIE CULINAIRE

QUESTION 2.1 : 8 points

Les solutions possibles

- Éviter ou supprimer les matières grasses (beurre, huile, crème) dans la composition des recettes.
- Substituer les matières grasses classiques par des produits allégés (crème, beurre, yaourt, fromage blanc à 0, ou 10, ou 20% de matières grasses).
- Les corps gras étant des exhausteurs de goût, il faut compenser leur absence par l'utilisation d'herbes aromatiques (estragon, basilic, aneth, ciboulette, mélisse, menthe...), d'épices (curry, cumin, paprika, Cayenne...), d'ail et d'échalote.
- Privilégier les modes de cuisson suivants : griller, cuire à la vapeur, en papillote, pocher dans des fumets de poisson, fond blanc de volaille, marmite, sous vide...
- Remplacer les sauces de base par des jus courts, des infusions ou des sauces liées avec des purées de légumes ou de fruits.
- Remplacer les vinaigrettes classiques par des vinaigrettes allégées ou par des assaisonnements à base de yaourt ou fromage blanc allégés. La variété des assaisonnements sera assurée par l'utilisation d'herbes et de vinaigres différents.
- Sélectionner des poissons et des viandes maigres.
- Utiliser des produits riches en fibres (légumes, fruits, céréales complètes).
- Substituer le sucre par des édulcorants dans les recettes (ex : aspartame).
- Substituer le pain blanc par du pain complet et aux céréales.
- Ne pas abuser des féculents et associer toujours à un féculent un aliment riche en fibres (ex : légume vert).

QUESTION 2.2 : 6 points

Le candidat devra respecter :

- l'aspect allégé et festif des plats,
- le vocabulaire culinaire adapté,
- l'utilisation de produits pour le thème Terre & Mer.

Les points seront attribués de la façon suivante :

Plats	Appellations	Descriptifs culinaires
Entrée froide (3 points)	(1,5)	(1,5)
Plat (3 points)	(1,5)	(1,5)

QUESTION 2.3 : 6 points

Le candidat devra planifier le travail en respectant pour les 2 plats manquants :

- l'ordre logique des tâches de chaque plat sans oublier d'étapes importantes (2 points)
- les techniques culinaires traditionnelles (2 points)
- une organisation qui doit permettre d'obtenir une qualité optimum du produit fini (2 points).

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	2 heures 30
2003	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5

Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ HÉBERGEMENT

QUESTION 3-1 : 4 points (Attribuer : 4 x 1 point)

HÔTEL BEL HÔTEL FEUILLE DE SITUATION DU 4 MAI 2003

Situation au 4 mai 2003	JOUR	MOIS
Nombre de chambres louées	192	1 105
Nombre de clients logés	355	2 119
T.O.	61,94 %	89,11 %
I.F.	1,85	1,92
C.A. Chambre	13 758,00 Euros	80 678,00 Euros
Prix Moyen/Chambre	71,66 Euros	73,01 Euros
REV PAR	44,38 Euros	65,06 Euros

Parties	Durée	Coefficient
Restauration	60 minutes	1
Génie culinaire	60 minutes	1
Hébergement	30 minutes	0,5

Les durées prévues pour chaque partie sont conseillées.

QUESTION 3.2 : 2 points

PRIX MOYEN / CHAMBRE :

- prix auquel l'hôtel a vendu une chambre en moyenne : CA ch / ch . louées (1 point)
- permet d'analyser la politique tarifaire, la segmentation de clientèle et peut faire apparaître la filouterie, etc. (1 point)

REVPAR :

- revenu par chambre construite : CA ch / ch construites (1point)
- permet de mesurer la rentabilité des investissements, la performance économique, etc. (1 point)

QUESTION 3.3 : 4 points

Consignes : 1 point par réponse choisie dans la liste suivante ou acceptée par le correcteur (logique).

- **Segmentation de clientèle par nombre de chambres** = permet d'adapter la prospection de clientèle.
 - **Segmentation de clientèle par C.A.** = permet de voir quel type de clientèle apporte du C.A. et permet une prospection plus pointue (démarche commerciale).
 - **Durée moyenne de séjour** = permet d'analyser la fréquentation en terme de temps.
 - **Nombre de chambres offertes** = à prendre en compte dans les statistiques.
 - **Nombre de chambres H.S.** = permet d'estimer le manque à gagner.
 - **Nombre de No shows** = permet de mesurer la performance de la prise de résa et d'envisager l'éventuelle mise en place d'une politique d'overbooking.
 - **Nombre de chambres refusées et nombre de chambres annulées** = permet de mesurer la demande.
 - **Nationalité** = répondre aux statistiques de fréquentation de l'hôtellerie demandé par l'INSEE.
 - **Valeurs Jour N - 1**
 - **Valeurs Cumuls N - 1**
 - **Valeurs Budget**
- } ⇒ Comparaison