

Brevet de Technicien Supérieur

# Hôtellerie – Restauration

## Option A : Mercatique et gestion hôtelière

### ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES

**ÉPREUVE ÉCRITE : 2 H 30 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)**

**Tout autre matériel est interdit.**

**Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux trois domaines (hébergement, restauration, génie culinaire) sur des copies séparées à anonymiser par leur numéro de candidat.  
Les annexes A, B, C, D et E sont fournies en deux exemplaires dont l'un au moins est à rendre avec la copie correspondante, l'autre vous servant éventuellement de brouillon.**

Ce sujet comporte 6 pages de textes numérotées de 1/17 à 6/17  
et 11 pages d'annexes numérotées de 7/17 à 17/17

<b>SESSION 2005</b>	<b>BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION</b>	Durée	2 H 30
	<b>OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE</b>	Coefficient	1
<b>HRE4AAR</b>	<b>ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)</b>	Feuille/ Sujet	<b>0/17</b>

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 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 à anonymiser par leur numéro de candidat.  
Les annexes A, B, C, D et E sont fournies en deux exemplaires dont l'un au moins est à rendre avec la copie correspondante, l'autre vous servant éventuellement de brouillon.**

Ce sujet comporte 6 pages de textes numérotées de 1/17 à 6/17  
et 11 pages d'annexes numérotées de 7/17 à 17/17

La documentation jointe décrit le contexte professionnel de l'hôtel "CALMA", 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 des éléments suivants :

- Tarifs individuels, groupes et résultats préalables à l'action	Annexe 1	Page 7
- Simulation des résultats prévisionnels <b>(un exemplaire à rendre avec la copie)</b>	Annexe A	Pages 8 et 9
- Plan d'une salle de bains à aménager <b>(un exemplaire à rendre avec la copie)</b>	Annexe B	Pages 10 et 11
- Détermination des prix de vente TTC des plats room-service et sélection de vins A.O.C. <b>(un exemplaire à rendre avec la copie)</b>	Annexe C	Pages 12 et 13
- Propositions pour le menu « French Cook Minceur » <b>(un exemplaire à rendre avec la copie)</b>	Annexe D	Pages 14 et 15
- Descriptif technique du plat principal et de sa garniture <b>(un exemplaire à rendre avec la copie)</b>	Annexe E	Pages 16 et 17

Situé à Paris, l'hôtel "CALMA" est un établissement 3 étoiles haut de gamme. Idéalement situé entre la Porte de Champerret et le parc Monceau, non loin des Champs-Élysées et de La Défense, il permet de visiter Paris et d'effectuer tout déplacement professionnel. Cet établissement accueille principalement des hommes d'affaires en semaine, des touristes individuels et groupes les week-ends et durant les mois de juillet et août (Fiche signalétique en page suivante).

Engagé(e) comme **assistant(e) de direction** à l'hôtel CALMA, vous êtes chargé(e) de :

- Déterminer les conséquences chiffrées d'un nouvel apport de clientèle.
- Concevoir l'accueil et l'hébergement des groupes tourisme senior et de la clientèle handicapée.
- Réaliser différents travaux dans les domaines de la restauration et de la production culinaire.

SESSION 2005	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>1/17</b>

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 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

## FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

### **HÔTEL CALMA ★★★**

55, rue de Kléber

F-75008 PARIS

Téléphone : 01.46.85.58.58

Email : [hotel.calma@wanadoo.fr](mailto:hotel.calma@wanadoo.fr)

### **L'ACCÈS :**

- En voiture :* ♦ Boulevard périphérique, sortie Porte de Champerret.  
*En avion :* ♦ Aéroport ROISSY Charles de Gaulle à 45 minutes.  
*En métro :* ♦ Station Kléber (ligne 2) - bus 84-92-93.

**L'HÔTEL : construit en 1973 et racheté depuis peu par un nouvel investisseur, les chambres ont été en partie rénovées.**

125 chambres et appartements répartis sur 5 niveaux :

- ♦ 50 chambres à grand lit.
- ♦ 50 chambres à deux lits.
- ♦ 25 suites « exécutive ».

Toutes les chambres ont été équipées des dernières installations de communication (téléphone avec ligne directe, téléviseur par satellite avec radio intégrée et pay-TV) ainsi que de prises pour matériels informatiques et wi-fi.

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 :**

- **Un Piano-Bar « Le Five »** d'une superficie de 60 m<sup>2</sup> situé au rez-de-jardin de l'hôtel offrant une large diversité de cocktails avec animation musicale.
- **Un restaurant traditionnel « le Général »** offrant une cuisine originale et gourmande d'une capacité de 70 places et doté d'une terrasse d'été de 50 places, donnant sur le jardin.
- **Deux salons avec paroi amovible** d'une superficie moyenne de 80 m<sup>2</sup> chacun.
- **Une salle de petits déjeuners ouvrant sur le jardin transformable en salle de réunion selon besoins.**
- **Un service de petits déjeuners en chambre.**

### **LES ÉQUIPEMENTS DE LOISIRS ET LES SERVICES :**

- ♦ Un parking en sous-sol de 75 places avec vidéo-surveillance (gratuit pour les clients)
- ♦ Mise à disposition de vélos
- ♦ Une salle de gymnastique
- ♦ Un service pressing

### **À PROXIMITÉ :**

- ♦ Parc Monceau
- ♦ Les Champs-Élysées
- ♦ Centre affaires de La Défense

SESSION 2005	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>2/17</b>

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 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)

### 1.1. PREMIÈRE PARTIE

Le directeur, M. CAMIRO, nouvellement nommé par le propriétaire envisage de travailler avec le Tour Opérateur « L'Age Heureux », spécialisé dans la clientèle senior.

En tant qu'assistant(e) de direction, il vous demande d'étudier la possibilité d'accepter un nouveau contrat.

#### TRAVAIL À FAIRE

- 1.1.1. En tenant compte de la demande faite par le tour opérateur et des conditions tarifaires décrites en annexe 1, **calculez** l'incidence de ce contrat *groupe/série* sur les résultats prévisionnels de la situation en cours de l'hôtel en complétant l'annexe A. **Justifiez** vos calculs sur la copie.
- 1.1.2. En fonction des résultats obtenus, vous **décidez** d'accepter ou de refuser ce contrat. **Justifiez** votre réponse.

### 1.2. DEUXIÈME PARTIE

Dans le cadre de son programme de rénovation, l'hôtel doit procéder à différents aménagements pour être en conformité avec la législation en vigueur.

Vous devez aider M. CAMIRO à réaliser un dossier en traitant les points suivants :

#### TRAVAIL À FAIRE

- 1.2.1. **Présentez**, sous forme de tableau, les attentes de la clientèle handicapée à mobilité réduite, en matière de produits et services. Votre étude portera sur les deux points suivants :
- l'accès à l'entrée et le hall de l'hôtel,
  - la cellule chambre (hors salle de bains).
- 1.2.2. **Proposez** sur le plan en annexe B, en les positionnant à l'aide de flèches, 4 aménagements et/ou modifications nécessaires dans la salle de bains. Justifiez ces propositions.

SESSION 2005	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>3/17</b>

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

### **1.3. TROISIÈME PARTIE**

Pour répondre à une demande exprimée par la clientèle, il est prévu de mettre en place une carte de room-service.

#### **TRAVAIL À FAIRE**

**1.3.1.** Proposez 4 moyens à mettre en œuvre pour informer votre clientèle de ce nouveau service.

**LES ANNEXES A ET B SONT À RENDRE AVEC LA COPIE  
D'HÉBERGEMENT ET DE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE**

<b>SESSION 2005</b>	<b>BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION</b>	Durée	2 H 30
	<b>OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE</b>	Coefficient	1
<b>HRE4AAR</b>	<b>ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)</b>	Feuille/ Sujet	<b>4/17</b>

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 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)

La demande pour une restauration en chambre est en augmentation. Percevant une source de chiffre d'affaires potentiel, la mise en place d'une carte de room-service comprenant notamment 5 plats chauds est décidée.

Après étude, vous avez référencé des produits surgelés « portion », qu'il suffira de remettre en température à la demande.

### 2.1. PREMIÈRE PARTIE

M. CAMIRO vous confie ce dossier.

#### TRAVAIL À FAIRE

- 2.1.1. **Déterminez** les prix de vente TTC des plats proposés à partir des informations fournies en annexe C.
- 2.1.2. **Proposez** pour chaque plat, un vin d'appellation de la région (sous-régionale ou communale) et sa couleur, en précisant un caractère dominant pour chacun d'eux.

Vous rédigerez vos réponses en complétant l'annexe C.

### 2.2. DEUXIÈME PARTIE

Le coût de ces produits étant élevé, M. CAMIRO souhaite développer le contrôle des consommations.

#### TRAVAIL À FAIRE

- 2.2.1 **Listez** 5 points clés de la procédure de contrôle à mettre en place en les justifiant.

**L'ANNEXE C EST À RENDRE AVEC LA COPIE  
DE RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS**

SESSION 2005	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>5/17</b>

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 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)

La direction est désireuse d'obtenir pour son restaurant une reconnaissance par les guides gastronomiques.

Afin de dynamiser l'activité, un nouveau chef a été embauché. Il doit mettre en place la carte de printemps.

M. CAMIRO vous demande de travailler avec le chef sur la nouvelle carte qui inclura un menu « cuisine légère ». Le concept s'appellera « French Cook Minceur ». Il sera commercialisé au prix de 70,00 € et comprendra :

- Un amuse-bouche.
- Une entrée froide ou chaude.
- Un plat principal accompagné de ses garnitures.
- Un dessert.

Ce menu destiné plus particulièrement à une clientèle féminine aura pour exigence :

- Une cuisine de qualité, légère et de saison.
- Un service à l'assiette.

#### 3.1. PREMIÈRE PARTIE

##### TRAVAIL À FAIRE :

3.1.1. **Présentez** votre menu « French Cook Minceur » de printemps, en tenant compte des critères importants d'une cuisine légère.

3.1.2. **Justifiez** votre choix.

Vous rédigez vos réponses en complétant l'annexe D.

#### 3.2. DEUXIÈME PARTIE

##### TRAVAIL À FAIRE :

3.2.1. **Rédigez** un descriptif technique à l'attention du personnel de cuisine pour le plat principal et ses garnitures. Il est impératif d'utiliser un vocabulaire professionnel. Vous **rédigez** votre réponse en complétant l'annexe E.

**LES ANNEXES D ET E SONT À RENDRE AVEC LA COPIE  
DE GÉNIE CULINAIRE**

SESSION 2005	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>6/17</b>