

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

ANNEXE 1 – INFORMATIONS DIVERSES

1 – ACTIVITÉ

- Taux d'occupation : 85 % en moyenne sur l'année, correspondant à 100 % la semaine (lundi, mardi, mercredi et jeudi) et 50 % le week-end (vendredi, samedi, dimanche)
- Indice de fréquentation : 1,2 la semaine et 1,6 le week-end :
 - o Cet indice est à utiliser pour l'évaluation du linge dans les chambres à deux lits.
 - o Il ne tient pas compte de l'occupation des lits supplémentaires et canapés lits.

2 – RÉPARTITION DE LA SEGMENTATION DE CLIENTÈLE (en %)

PAR SEGMENT		PAR NATIONALITÉ	
- Individuels Tourisme (Plein tarif, Agence)	25	- Français	45
- Individuels Affaires (Sociétés, Corporates)	30	- Allemand	14
- Groupes Tourisme (Série, Ponctuels)	15	- Pays Scandinaves	10
- Groupes Affaires (Séminaires, Congrès)	30	- Anglais	10
		- Bénélux	6
		- Asiatiques	5
		- Suisse	3
		- Autres	7

3 – INFORMATIONS SUR LA GESTION DU LINGE

- Équipe d'étages composée de : 1 gouvernante, 1 assistante, 7 femmes de chambres (internes)
- L'hôtel est actuellement propriétaire de son linge et sous-traite son blanchissage à la Société Dauphiblanc (livraisons les lundi, mercredi et vendredi à 8 heures)
- Pas de couette pour les canapés-lits des juniors suites et les lits supplémentaires
- Amortissement linéaire du linge sur 3 ans
- Nombre de jeux de housses de couette nécessaire : 5 jeux
- Découpage de l'année en nombre de jours : **208 jours de semaine et 157 jours de week-end**
- Le change complet du linge est quotidien (recouche et chambre à blanc)

4 - DEVIS DE LA SOCIÉTÉ DAUPHIBLANC

PIÈCES DE LINGE	PRIX D'ACHAT € HT	COÛTS BLANCHISSAGE € HT	COÛTS LOCATION/BLANCHISSAGE € HT
Housse de couette Grand lit	10	1,33	1,59
Housse de couette Petit lit	8	1,33	1,59

SESSION 2006	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ECRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	6/19

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

ANNEXE 2 : Étude préalable : nouvelle formule de restauration

- NOM :** « Le marché nature »
- PHILOSOPHIE :** Assiette « Santé »
 Utilisation de produits naturels de qualité (AOC, labellisés,...)
 Respect de la saisonnalité
 Carte réduite, renouvelée fréquemment
 Service simple (à l'assiette) et convivial
 Cadre moderne (ambiance, tenue du personnel...)
- TARIFS :** Objectif de ticket moyen : 20 € - boissons comprises le midi
 30 € - boissons comprises le soir
- CAPACITÉ :** 50 places assises
- FRÉQUENTATION PRÉVISIONNELLE :** 75 couverts pour le déjeuner
 40 couverts pour le dîner
- OUVERTURE :** Du lundi soir au samedi midi
- FERMETURE :** Hebdomadaire : du samedi soir au lundi midi inclus

SESSION 2006	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	7/19

ANNEXE A : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE D'HÉBERGEMENT**TABLEAU DE CALCUL DE LA DOTATION ANNUELLE AUX AMORTISSEMENTS
DES HOUSSES DE COUETTES**

TYPE DE HOUSSE	QUANTITÉ POUR UN JEU	NOMBRE DE JEUX	QUANTITÉ À ACHETER	PRIX UNITAIRE HT	PRIX TOTAL HT	DOTATION AMORTISSEMENT
HOUSSE GRAND LIT						
HOUSSE PETIT LIT						
TOTAL						

TABLEAU DE CALCUL DES COÛTS ANNUELS

TYPE DE HOUSSE	DOTATION AMORTISSEMENT	QUANTITÉ À NETTOYER (1)	ACHAT + BLANCHISSAGE		LOCATION / BLANCHISSAGE	
			COÛT BLANCHISS. UNITAIRE HT	COÛT TOTAL	PRIX UNITAIRE HT	COÛT TOTAL
HOUSSE GRAND LIT						
HOUSSE PETIT LIT						
TOTAL						

(1) : Justification des calculs :

- Houssets grand lit :

- Houssets petit lit :

SESSION 2006	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	8/19

ANNEXE A : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE D'HÉBERGEMENT

**TABLEAU DE CALCUL DE LA DOTATION ANNUELLE AUX AMORTISSEMENTS
DES HOUSSES DE COUETTES**

TYPE DE HOUSSE	QUANTITÉ POUR UN JEU	NOMBRE DE JEUX	QUANTITÉ À ACHETER	PRIX UNITAIRE HT	PRIX TOTAL HT	DOTATION AMORTISSEMENT
HOUSSE GRAND LIT						
HOUSSE PETIT LIT						
TOTAL						

TABLEAU DE CALCUL DES COÛTS ANNUELS

TYPE DE HOUSSE	DOTATION AMORTISSEMENT	QUANTITÉ À NETTOYER (1)	ACHAT + BLANCHISSAGE		LOCATION / BLANCHISSAGE	
			COÛT BLANCHISS. UNITAIRE HT	COÛT TOTAL	PRIX UNITAIRE HT	COÛT TOTAL
HOUSSE GRAND LIT						
HOUSSE PETIT LIT						
TOTAL						

(1) : Justification des calculs :

- Housses grand lit :

- Housses petit lit :

SESSION 2006	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	9/19

ANNEXE B : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE D'HÉBERGEMENT

PLANNING PRÉVISIONNEL DES TÂCHES À EFFECTUER

ORDRE CHRONO.	TÂCHES À EFFECTUER	EXPLICATIONS
1	Consultation des fournisseurs	Préparation d'un cahier des charges, calcul des besoins en nombre de couettes et de housses, information sur les types de produits existant.....
2		
	Mise en place dans les chambres	Remplacement des draps du dessus, des couvertures et des dessus de lit, par les couettes et housses de couettes.....

SESSION 2006	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	10/19

ANNEXE B : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE D'HÉBERGEMENT

PLANNING PRÉVISIONNEL DES TÂCHES À EFFECTUER

ORDRE CHRONO.	TÂCHES À EFFECTUER	EXPLICATIONS
1	Consultation des fournisseurs	Préparation d'un cahier des charges, calcul des besoins en nombre de couettes et de housses, information sur les types de produits existant.....
2		
	Mise en place dans les chambres	Remplacement des draps du dessus, des couvertures et des dessus de lit, par les couettes et housses de couettes.....

SESSION 2006	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	11/19

**ANNEXE C : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE DE RESTAURANT
NOUVEAU CONCEPT DE RESTAURATION**

	PROPOSITIONS ET ARGUMENTATION
SEGMENTS DE CLIENTÈLE VISÉS	

	PROPOSITIONS	ARGUMENTATION
OFFRE BOISSONS CHAUDES ET FROIDES		

SESSION 2006	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	12/19

ANNEXE C : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE DE RESTAURANT

NOUVEAU CONCEPT DE RESTAURATION

	PROPOSITIONS ET ARGUMENTATION
SEGMENTS DE CLIENTÈLE VISÉS	

	PROPOSITIONS	ARGUMENTATION
OFFRE BOISSONS CHAUDES ET FROIDES		

SESSION 2006	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	13/19

ANNEXE D : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE DE RESTAURANT**NOUVEAU CONCEPT DE RESTAURATION (suite)**

	PROPOSITIONS ET ARGUMENTATION
CADRE AMBIANCE	
ACTIONS DE COMMERCIALISATION	
BESOINS EN PERSONNEL DE SALLE	

SESSION 2006	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	14/19

ANNEXE D : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE DE RESTAURANT

NOUVEAU CONCEPT DE RESTAURATION (suite)

	PROPOSITIONS ET ARGUMENTATION
CADRE AMBIANCE	
ACTIONS DE COMMERCIALISATION	
BESOINS EN PERSONNEL DE SALLE	

SESSION 2006	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	15/19

ANNEXE E : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE DE GÉNIE CULINAIRE

Tableau d'analyse des opérations de préparation / cuisson

	APPELLATIONS	JUSTIFICATIONS ARGUMENTATION	OPÉRATIONS À RÉALISER	
			ZONE 1 : MEP - Production	ZONE 2 : Cuisson – finition – dressage À la vue du client
1 POISSON				
1 VIANDE / VOLAILLE				

SESSION 2006	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	16/19

ANNEXE E : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE DE GÉNIE CULINAIRE

Tableau d'analyse des opérations de préparation / cuisson

	APPELLATIONS	JUSTIFICATIONS ARGUMENTATION	OPÉRATIONS À RÉALISER	
			ZONE 1 : MEP - Production	ZONE 2 : Cuisson – finition – dressage À la vue du client
1 POISSON				
1 VIANDE / VOLAILLE				

SESSION 2006	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	17/19

ANNEXE F : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE DE GÉNIE CULINAIRE

Tableau des exigences qualitatives de production culinaire

OBJECTIFS DU CONCEPT	MATIÈRES	MATÉRIEL	MAIN D'OEUVRE
Rationaliser la production et optimiser le travail du personnel			
Rassurer et répondre aux attentes de la clientèle			
Maîtriser l'hygiène et la sécurité			

SESSION 2006	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	18/19

ANNEXE F : UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE DE GÉNIE CULINAIRE

Tableau des exigences qualitatives de production culinaire

OBJECTIFS DU CONCEPT	MATIÈRES	MATÉRIEL	MAIN D'OEUVRE
<p>Rationaliser la production et optimiser le travail du personnel</p>			
<p>Rassurer et répondre aux attentes de la clientèle</p>			
<p>Maîtriser l'hygiène et la sécurité</p>			

SESSION 2006	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	19/19