

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

CHIFFRE D'AFFAIRES HÉBERGEMENT PRÉVISIONNEL

ANNÉE 2009
(365 jours)

SEGMENTS	NB CHAMBRES LOUÉES	TO (%)	PMC (€)	CA TTC (€)
Individuels Plein Tarif	6 205	11,33	95,60	593 198
Individuels Prix Spéciaux	8 395	15,33	76,40	641 378
Individuels Sociétés	6 252	11,42	83,50	522 042
Corporates	7 210	13,17	70,70	509 747
Séminaires	5 802	10,60	75,50	438 051
Groupes Ponctuels	920	1,68	63,30	58 236
Groupes Séries	990	1,81	51,40	50 886
TOTAL	35 774	65,34	78,65	2 813 538
RevPAR	51,39 €			

SESSION 2008	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	7/16

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2008 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

ANNEXE 2

CARTE D'ÉTÉ

Brasserie Les Docks

Entrées

- Salade Niçoise
- Assiette de charcuteries
- Tartare de thon au citron vert
- Carpaccio de saumon et mangue

Plats Chauds

- Pièce de bœuf grillée (sauce roquefort ou beurre d'herbes)
- Fricassée de volaille aux poivrons et basilic
- Filet de daurade grillé au fenouil
- Gambas flambées

Les plats sont garnis à votre goût de pommes allumettes « maison », de riz au safran ou de ratatouille Niçoise.

Desserts

- Tarte aux fruits du moment
- Coupe glacée « Lacydon »
- Mousse Menthe Chocolat
- Salade de fruits frais

SESSION 2008	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	8/16

ANNEXE A

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

TABLEAU DE CALCUL DES NOUVEAUX OBJECTIFS

ANNÉE 2009
(365 jours)

SEGMENTS	NB CHAMBRES LOUÉES	TO (%)	PMC (€)	CA TTC (€)
Individuels Plein Tarif	6 205	11,33	95,60	593 198
Individuels Prix Spéciaux	8 395	15,33	76,40	641 378
Individuels Sociétés	6 252	11,42	83,50	522 042
Corporates	7 210	13,17	70,70	509 747
Séminaires	5 802	10,60	75,50	438 051
Groupes Ponctuels	920	1,68	63,30	58 236
SOUS TOTAL				
Groupes Séries		10,00		
TOTAL				
RevPAR	56,50			

SESSION 2008	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	9/16

ANNEXE A

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

TABLEAU DE CALCUL DES NOUVEAUX OBJECTIFS

ANNÉE 2009
(365 jours)

SEGMENTS	NB CHAMBRES LOUÉES	TO (%)	PMC (€)	CA TTC (€)
Individuels Plein Tarif	6 205	11,33	95,60	593 198
Individuels Prix Spéciaux	8 395	15,33	76,40	641 378
Individuels Sociétés	6 252	11,42	83,50	522 042
Corporates	7 210	13,17	70,70	509 747
Séminaires	5 802	10,60	75,50	438 051
Groupes Ponctuels	920	1,68	63,30	58 236
SOUS TOTAL				
Groupes Séries		10,00		
TOTAL				
RevPAR	56,50			

SESSION 2008	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	10/16

ANNEXE B – UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

PROCÉDURE D'ENTRETIEN EN NÉGOCIATION / VENTE	
LES DIFFÉRENTES ÉTAPES	LES ACTIONS À METTRE EN ŒUVRE
PRISE DE CONTACT	
PRISE EN COMPTE	
PROPOSITION	
PRISE DE CONGÉ	

SESSION 2008	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	11/16

ANNEXE B – UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

PROCÉDURE D'ENTRETIEN EN NÉGOCIATION / VENTE	
LES DIFFÉRENTES ÉTAPES	LES ACTIONS À METTRE EN ŒUVRE
PRISE DE CONTACT	
PRISE EN COMPTE	
PROPOSITION	
PRISE DE CONGÉ	

SESSION 2008	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	12/16

ANNEXE C

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

FORMULES COCKTAILS				
		NOURRITURE	BOISSONS	
			<p>Apéritifs classiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Champagne • • • 	
SAVEURS DU MONDE	PIÈCES FROIDES	<i>Toast au Tarama</i>	Boissons sans alcool (jus de fruits, eaux minérales, ...)	
	PIÈCES CHAUDES	<i>Mini Fajitas de Poulet</i>		
TERROIR	PIÈCES FROIDES	<i>Brochettes de légumes provençaux et anchoïade</i>		<p>2 vins régionaux + couleur</p> <ul style="list-style-type: none"> • •
	PIÈCES CHAUDES		Boissons sans alcool (jus de fruits, eaux minérales, ...)	

SESSION 2008	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	13/16

ANNEXE C - UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

FORMULES COCKTAILS				
		NOURRITURE	BOISSONS	
			<p><u>Apéritifs classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Champagne • • • 	
SAVEURS DU MONDE	PIÈCES FROIDES	<i>Toast au Tarama</i>	Boissons sans alcool (jus de fruits, eaux minérales, ...)	
	PIÈCES CHAUDES	<i>Mini Fajitas de Poulet</i>		
TERROIR	PIÈCES FROIDES	<i>Brochettes de légumes provençaux et anchoïade</i>		<p><u>2 vins régionaux + couleur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • •
				Boissons sans alcool (jus de fruits, eaux minérales, ...)
	PIÈCES CHAUDES			

SESSION 2008	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	14/16

ANNEXE D

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE RELAIS

Main d'œuvre	1 chef de partie, 1 commis et 1 plongeur.
Méthode	
Matériel	
Milieu	
Matières premières	

SESSION 2008	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	15/16

ANNEXE D

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE RELAIS

Main d'œuvre	1 chef de partie, 1 commis et 1 plongeur.
Méthode	
Matériel	
Milieu	
Matières premières	

SESSION 2008	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	16/16