

Etudes et réalisations Techniques :		Epreuve écrite : 2h30 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

**AVERTISSEMENT**

Il est rappelé aux correcteurs que :

- ◆ Les candidats ont composé les 3 parties (hébergement, restauration et génie culinaire) sur des feuilles différentes. Il convient de vérifier que les feuilles de chaque candidat ont été correctement anonymées. Dans le cas contraire, il faut veiller à les anonymiser avant de les répartir entre les correcteurs.
- ◆ Le logiciel "Océan", gérant les examens, permet de noter toute unité au 1/2 point près.  
Cette disposition s'applique à cette épreuve E4 qui correspond à l'unité U41.
- ◆ Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats.

**ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ HÉBERGEMENT**

L'exactitude et l'interprétation des éléments de réponse sont laissées à l'appréciation du jury

**1.1. PREMIÈRE PARTIE :****4,5 POINTS****1.1.1. CALCULS POUR COMPLETER LE TABLEAU****2,5 points**

- Calcul du nombre de chambres louées par le tour opérateur :

22 chambres x 2 nuits x 2 séjours par mois = 88 chambres par mois

**(0,5 point)**

- Calcul du CA réalisé si le contrat avec le tour opérateur est signé :

42 pax – 2 gratuités = 40 pax

gratuité sur les singles : pas de supplément single

(40 pax x 75,00 €) x 4 nuits = 12 000 €

**(0,5 point)**

Exemple de calcul « situation simulée » sur juillet :

- chambres louées : 1744 + 88 = 1832
- CA : 226 720 + 12 000 = 238 720 €

**Barème de remplissage du tableau :**

Les 3 T.O.

**(0,5 point)**

Les 3 P.M.C.

**(0,5 point)**

Les 3 REVPAR

**(0,5 point)**

<b>SESSION : 2005</b>	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	DURÉE COEFFICIENT	<b>2h30</b> 1
HRE4AAR	Études et réalisations techniques Écrit (Unité U41)	<b>FEUILLE/corrigé/Calma</b>	<b>1/8</b>

Epreuves et réalisations Techniques :	Parties	
	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle Restauration et connaissance des boissons Génie culinaire	1 h 30	0,5
	30 minutes	0,25
	30 minutes	0,25

<b>ANNEXE A</b>	<b>CORRIGÉ</b>
-----------------	----------------

**SIMULATION DES RÉSULTATS PRÉVISIONNELS**

	JUILLET 2005			AOÛT 2005			SEPTEMBRE 2005		
	BUDGET	SITUATION EN COURS	SITUATION SIMULÉE (1)	BUDGET	SITUATION EN COURS	SITUATION SIMULÉE (1)	BUDGET	SITUATION EN COURS	SITUATION SIMULÉE (1)
Chambres louées	2 519	1 744	1 832	2 364	1 512	1 600	3 413	2 250	2 338
T.O.	65 %	45 %	47.27 %	61 %	39.02 %	41.29 %	91 %	60 %	62.34 %
C.A. hébergement hors petit-déjeuner	391 705 €	226 720 €	238 720 €	362 283 €	195 048 €	207 048 €	706 491 €	429 750 €	441 750 €
P.M.C.	155.50 €	130.00 €	130.30 €	153.25 €	129.00 €	129.41 €	207.00 €	191.00 €	188.94 €
REVPAR	101.10 €	58.50 €	61.60 €	93.49 €	50.33 €	53.43 €	188.40 €	114.60 €	117.80 €

(1) Situation intégrant le contrat groupe/série.

<b>SESSION : 2005</b>	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELLIÈRE	DURÉE COEFFICIENT	2h30 1
HRE4AAR	Études et réalisations techniques Écrit (Unité U41)	FEUILLE/corrige/Calma	2/8

Etudes et réalisations Techniques :		Epreuve écrite : 2h30 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

**1.1.2. ANALYSE DES RÉSULTATS****2 POINTS**

4 X 0.5 point par remarque judicieuse

POINTS POSITIFS	POINTS NÉGATIFS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- augmentation du TO (2.34 % par mois)</li> <li>- augmentation associée du CA et REVPAR</li> <li>- en juillet et août, aucune incidence sur le prix moyen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le PMC et le REVPAR en juillet et août sont en dessous du budgété. Accepter ce groupe ne permet pas vraiment de les améliorer</li> </ul>

**CONCLUSION :**

- Accepter ce groupe permet pour juillet et août une augmentation du TO qui viendra en complément de la clientèle actuelle, sachant que les réservations individuelles se concrétiseront ultérieurement et permettront une augmentation du PMC.
- En septembre, le tarif négocié est très en-dessous du PMC budgété et creuse encore l'écart, privant l'hôtel d'un apport de clientèle individuels plein tarif.

Le candidat peut faire une proposition de contrat avec une augmentation des tarifs sur septembre pour augmenter le PMC.

Toute décision est recevable à partir du moment où elle est justifiée. Toutefois, en aucun cas, le candidat ne peut refuser le groupe en septembre et l'accepter en juillet et août, car il s'agit d'un contrat série.

<b>SESSION : 2005</b>	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	<b>DURÉE</b> <b>COEFFICIENT</b>	<b>2h30</b> <b>1</b>
HRE4AAR	Études et réalisations techniques Écrit (Unité U41)	<b>FEUILLE/corrigé/Calma</b>	<b>3/8</b>

Epreuves écrites : 2h30 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

**1.2. DEUXIÈME PARTIE**

**4.5 POINTS**

**1.2.1. ATTENTES ET BESOINS DE LA CLIENTÈLE HANDICAPÉE À MOBILITÉ RÉDUITE : 2.5 Points**

Présentation sous forme de tableau : 0.5 point

8 réponses x 0.25 = 2 points

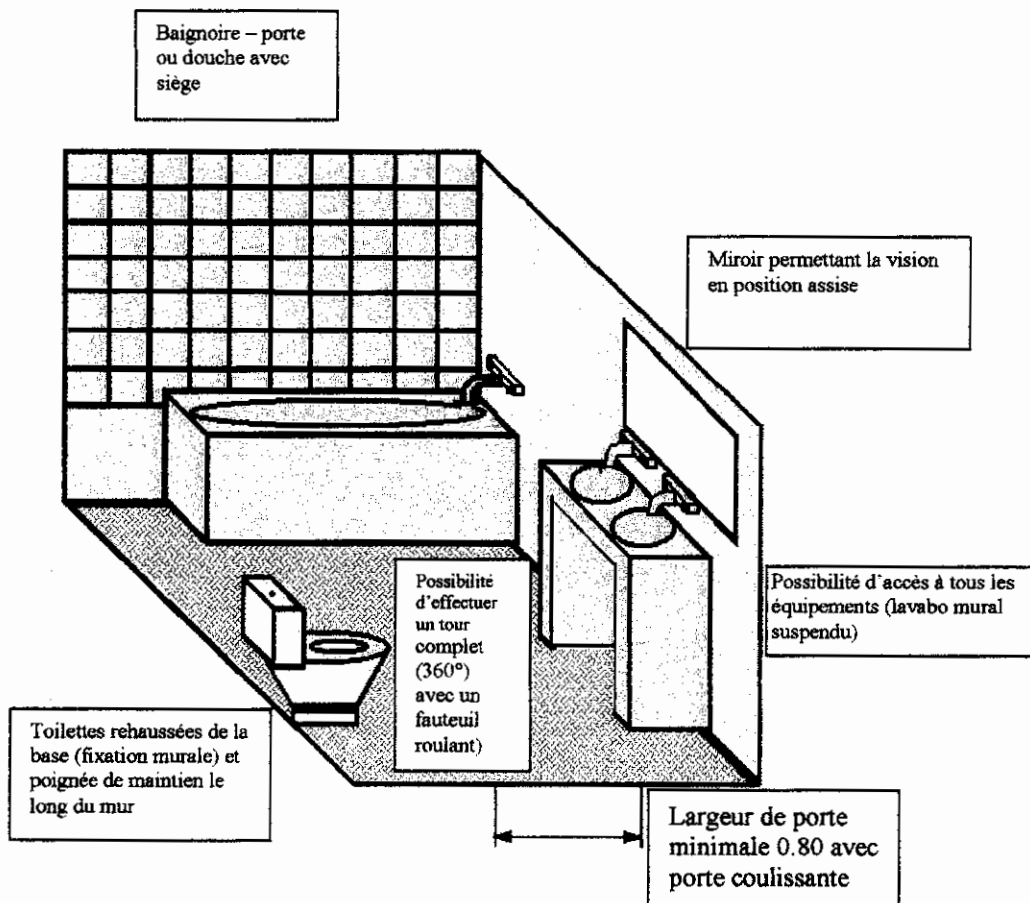
ÉLÉMENTS	SERVICES	PRODUITS
Accès à l'entrée de l'hôtel et au hall	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Aide au transport et à l'acheminement des bagages</li> <li>→ Possibilité de stationner devant la porte d'entrée</li> <li>→ Accompagnement dès l'entrée et visite des principaux services de l'hôtel et des accès privilégiés</li> <li>→ Reconnaissance en tant qu'individu actif</li> <li>→ Disponibilité du personnel</li> <li>→ Formalités d'accueil facilitées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Porte de largeur suffisante et de type coulissante de préférence</li> <li>→ Rampe d'accès, ni escalier ni marche</li> <li>→ Toilettes adaptées</li> <li>→ Ascenseurs adaptés</li> <li>→ Restaurant et bar accessibles</li> <li>→ Mobilier d'accueil adapté (hauteur)</li> </ul>
Cellule chambre	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Accompagnement dans la chambre</li> <li>→ Service couverture</li> <li>→ Aide à l'installation dans la chambre par une femme de chambre</li> <li>→ Service de restauration en chambre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Superficie de la chambre</li> <li>→ Largeur des portes</li> <li>→ Hauteur des rangements</li> <li>→ Toutes les commandes accessibles (interrupteurs et prises)</li> <li>→ Mobilier adapté</li> <li>→ Fenêtre à hauteur</li> </ul>

<b>SESSION : 2005</b>	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELLIÈRE	<b>DURÉE</b>	<b>2h30</b>
HIRE4AAR	Études et réalisations techniques Écrit (Unité U41)	<b>COEFFICIENT</b>	<b>1</b>
		<b>FEUILLE/corrige/Calma</b>	<b>4/8</b>

Etudes et réalisations Techniques :		Epreuve écrite : 2h30 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

### 1.2.2. MODIFICATIONS À APPORTER SUR LE PLAN DE LA SALLE DE BAINS : 2 Points

4 réponses x 0.5 = 2 points



### 1.3. TROISIÈME PARTIE :

**1 POINT**

#### 1.3.1. MOYENS A METTRE EN ŒUVRE POUR INFORMER LA CLIENTÈLE

4 Réponses x 0.25

- Publipostage aux clients du fichier de l'hôtel
- Affichage dans l'ascenseur
- Chevalet sur la banque de réception
- Information orale à l'arrivée des clients
- Information jointe avec toutes les confirmations de réservations
- Document d'information dans la chambre du client avec carte du room-service
- Mise à jour du site internet

SESSION : 2005	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	DURÉE COEFFICIENT	2h30 1
HRE4AAR	Études et réalisations techniques Écrit (Unité U41)	FEUILLE/corrigé/Calma	5/8

Epreuves écrites : 2h30 Coef.1	
Parties	
Hébergement et communication professionnelle	Durée Coefficient
Restauration et connaissance des boissons	1 h 30 0,5
Génie culinaire	30 minutes 0,25
	30 minutes 0,25

### ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS

#### 2.1. PREMIÈRE PARTIE

15 réponses x 0.25 = 3.75 points

ANNEXE C				CORRIGÉ	
PLAT SÉLECTIONNÉ	COÛT D'ACHAT En €.	COÛT D'ACHAT %	PRIX DE VENTE T.T.C.	VIN D'APPELLATION (sous-régionale ou communale) ET COULEUR ①	CARACTÈRE DOMINANT DU VIN
Filet de canard Bourguignonne	3.34 €	40 %	3.34/0.40 = 8.35x1.196 = 10.00 €	Côtes du Beaune (R), Mercurey (R),...	Selon l'appellation proposée, 1 caractère dominant ayant trait à : - l'alcool, - les tanins, - l'acidité, - l'intensité aromatique, - ...
Sandre braisé sur choucroute	3.76 €	50 %	9.00 €	Vin d'Alsace Riesling (B), Vin d'Alsace Pinot Blanc (B),...	
Daube Provençale Tagliatelles fraîches	3.70 €	55 %	8.10 €	Côteaux d'Aix-en-Provence (R ou r), Bellet (R),...	
Lamproie à la Bordelaise	4.68 €	40 %	14.00 €	St Emilion (R), Médoc (R),...	
Poulet Basquaise	2.90 €	50 %	7.00 €	Irouleguy (R), Gaillac (R),...	

① Liste non exhaustive. Les correcteurs acceptent toutes les appellations de chaque région (au sens large du terme) qui s'accorderont avec le plat.

SESSION : 2005	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELLIÈRE	DURÉE COEFFICIENT	2h30 1
HRE4AAR	Études et réalisations techniques Écrit (Unité U41)	FEUILLE/corrige/Calma	6/8

Etudes et réalisations Techniques :		Epreuve écrite : 2h30 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	

## 2.2. DEUXIÈME PARTIE

5 réponses x 0.25 = 1.25 points

Eléments clés de la mise en place d'une procédure de contrôle (liste non exhaustive) :

- mise en place standard : contrôle des températures de stockage, rotation des produits, procédure de remise en température, ...
- mise en place d'un stock minimum et maximum,
- inventaires périodiques,
- procédures d'approvisionnement, d'offerts, de consommation personnel, d'enregistrement des pertes, ...
- rapprochement consommation réelle et théorique.

Etudes et réalisations Techniques :		Epreuve écrite : 2h30 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

## ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ GÉNIE CULINAIRE

### 3.1. PREMIÈRE PARTIE

**3 POINTS**

#### 3.1.1. PROPOSITION DU MENU

**2 points**

Par la lecture du menu, les correcteurs évaluent les connaissances technologiques générales des candidats en appréciant :

- a) Le respect des appellations
- b) Les règles de composition des menus
- c) Le respect du prix de vente du menu (référence 1 macaron Michelin)
- d) L'équilibre nutritionnel de l'ensemble du menu
- e) La pertinence du choix des denrées en fonction des points suivants :
  - Concept de restauration gastronomique
  - Apports nutritionnels
  - Saisonnalité
  - Coût matière.
- f) Le choix des modes de cuisson
- g) L'aspect créatif des plats proposés

#### 3.1.2. JUSTIFICATION DU MENU

**1 point**

Après lecture, les correcteurs doivent être convaincus de la crédibilité du menu proposé.

Les correcteurs apprécient et évaluent selon les exigences déterminées dans l'énoncé à savoir :

- Cuisine française gastronomique.
- Cuisine légère de saison pour un menu de printemps.
- Cuisine en adéquation avec la cible clientèle.
- Dressage à l'assiette et/ou autre.

Le choix des denrées et les traitements culinaires sont déterminants pour être en cohérence avec le sujet.

La cible clientèle implique que :

Les produits de la filière bleue sont favorisés, les viandes et les volailles blanches sont appréciées, les légumes et les fruits frais sont estimés, les laitages sont très prisés et les produits de substitution sont mis en œuvre de manière sporadique.

### 3.2. DEUXIÈME PARTIE

**2 POINTS**

#### 3.2.1. DESCRIPTIF TECHNIQUE

Les correcteurs évaluent le descriptif technique en tenant compte de :

- la cohérence entre la recette et l'intitulé. **0.25 point**
- la faisabilité de la recette (Réalisation complète) **0.50 point**
- le vocabulaire professionnel approprié **1 point**
- les techniques culinaires et/ou les modes de cuisson judicieusement choisis (vapeur, plancha, unilatéral,...). **0.25 point**

Si le candidat apporte des renseignements supplémentaires pertinents (Poids, portion, volume, calibre, référence de qualité de produit, etc.), les correcteurs les prennent en compte pour l'évaluation.

<b>SESSION : 2005</b>	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	DURÉE COEFFICIENT	2h30 1
HRE4AAR	Études et réalisations techniques Écrit (Unité U41)	FEUILLE/corrigé/Calma	8/8