



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

ANNEXE A

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

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		2 364	1 512		3 413	2 250	
T.O.	65 %	45 %		61 %	39.02 %		91 %	60 %	
C.A. hébergement hors petit-déjeuner	391 705 €	226 720 €		362 283 €	195 048 €		706 491 €	429 750 €	
P.M.C.	155.50 €	130.00 €		153.25 €	129.00 €		207.00 €	191.00 €	
REVPAR	101.10 €	58.50 €		93.49 €	50.33 €		188.40 €	114.60 €	

N.B. :

- La situation en cours pour juillet et août est majoritairement constituée de réservation de groupes. La clientèle individuelle, quant à elle, réserve à plus court terme.
- Les réservations en cours pour le mois de septembre sont essentiellement constituées de clients individuels sociétés.

(1) Situation intégrant le contrat groupe/série.

SESSION 2005	BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION		Durée	
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE		Coefficient	
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES	ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	8/17

ANNEXE A

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

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		2 364	1 512		3 413	2 250	
T.O.	65 %	45 %		61 %	39.02 %		91 %	60 %	
C.A. hébergement hors petit-déjeuner	391 705 €	226 720 €		362 283 €	195 048 €		706 491 €	429 750 €	
P.M.C.	155.50 €	130.00 €		153.25 €	129.00 €		207.00 €	191.00 €	
REVPAR	101.10 €	58.50 €		93.49 €	50.33 €		188.40 €	114.60 €	

N.B. :

- La situation en cours pour juillet et août est majoritairement constituée de réservation de groupes. La clientèle individuelle, quant à elle, réserve à plus court terme.
- Les réservations en cours pour le mois de septembre sont essentiellement constituées de clients individuels sociétés.

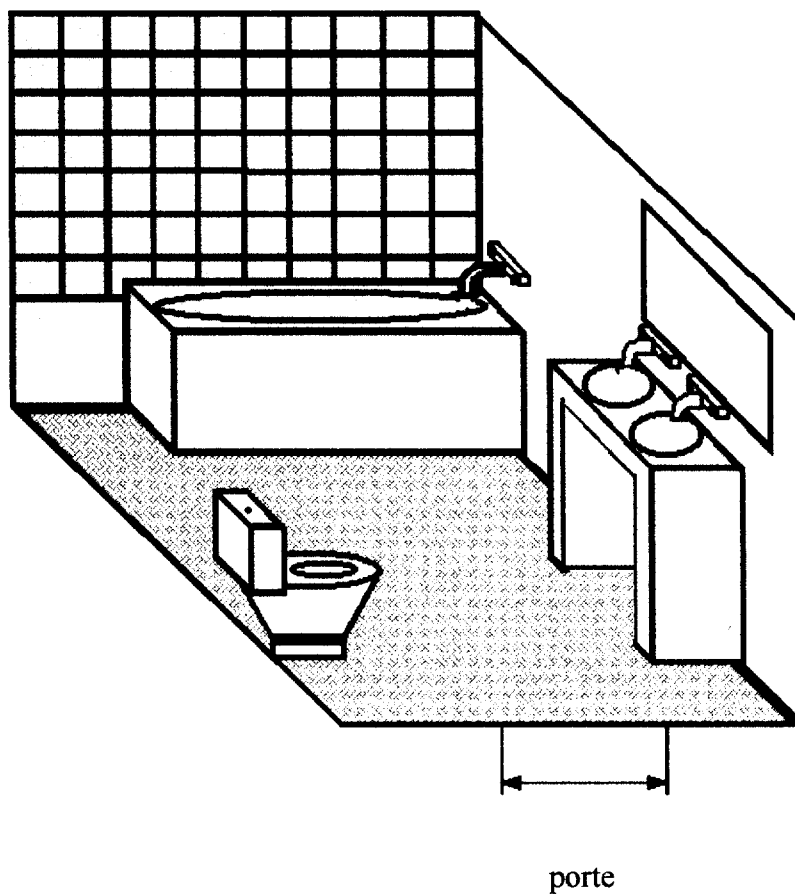
(1) Situation intégrant le contrat groupe/série.

SESSION	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION		Durée	2 H 30
2005	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE		Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES	ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	9/17

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE B

**Proposition de 4 aménagements et/ou modifications nécessaires dans les salles de bains
de l'hôtel CALMA**

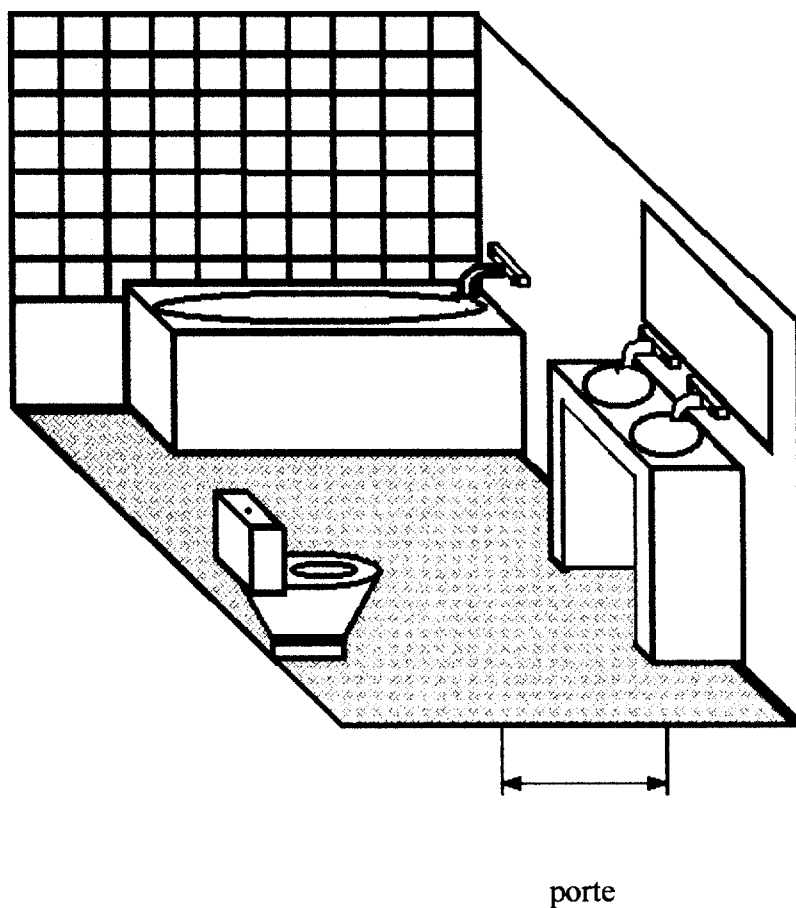


SESSION 2005	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
HRE4AAR	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	10/17

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE B

**Proposition de 4 aménagements et/ou modifications nécessaires dans les salles de bains
de l'hôtel CALMA**



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	11/17

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE C

PLAT SÉLECTIONNÉ	COÛT D'ACHAT H.T.		PRIX DE VENTE T.T.C.	VIN D'APPELLATION (sous-régionale ou communale) ET COULEUR	CARACTÈRE DOMINANT DU VIN
	En Euro	En % du prix de vente HT			
Filet de canard Bourguignonne	3.34 €	40 %			
Sandre braisé sur choucroute	3.76 €	50 %			
Daube Provençale Tagliatelles fraîches	3.70 €	55 %			
Lamproie à la Bordelaise	4.68 €	40 %			
Poulet Basquaise	2.90 €	50 %			

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	12/17

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE C

PLAT SÉLECTIONNÉ	COÛT D'ACHAT H.T.		PRIX DE VENTE T.T.C.	VIN D'APPELLATION (sous-régionale ou communale) ET COULEUR	CARACTÈRE DOMINANT DU VIN
	En Euro	En % du prix de vente HT			
Filet de canard Bourguignonne	3.34 €	40 %			
Sandre braisé sur choucroute	3.76 €	50 %			
Daube Provençale Tagliatelles fraîches	3.70 €	55 %			
Lamproie à la Bordelaise	4.68 €	40 %			
Poulet Basquaise	2.90 €	50 %			

SESSION 2005 HRE4AAR	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION			Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE			Coefficient	1
	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)			Feuille/ Sujet	13/17

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE D

MENU « FRENCH COOK MINCEUR »

COMPOSITION DU MENU	INTITULÉ DES PLATS	JUSTIFICATIONS DE L'ENSEMBLE DU MENU
AMUSE-BOUCHE Exemple	Cuillère de St Jacques marinée à l'huile d'olive vierge et aneth	Coquillage cru mariné, sans cuisson, basses calories, acides gras polyinsaturés, riche en vitamines.
ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE		
PLAT PRINCIPAL + GARNITURES		
DESSERT		

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	14/17

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE D

MENU « FRENCH COOK MINCEUR »

COMPOSITION DU MENU	INTITULÉ DES PLATS	JUSTIFICATIONS DE L'ENSEMBLE DU MENU
AMUSE-BOUCHE Exemple	Cuillère de St Jacques marinée à l'huile d'olive vierge et aneth	Coquillage cru mariné, sans cuisson, basses calories, acides gras polyinsaturés, riche en vitamines.
ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE		
PLAT PRINCIPAL + GARNITURES		
DESSERT		

SESSION 2005 HRE4AAR	BTS HÔTELLERIE – RESTAURATION	Durée	2 H 30
	OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	Coefficient	1
	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES ÉCRIT (Unité U41)	Feuille/ Sujet	15/17

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE E

LE DESCRIPTIF TECHNIQUE

INTITULÉ DU PLAT PRINCIPAL + GARNITURES	
RÉALISATION DE LA RECETTE	
DRESSAGE / PRÉSENTATION	

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	16/17

- UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE -

ANNEXE E

LE DESCRIPTIF TECHNIQUE

INTITULÉ DU PLAT PRINCIPAL + GARNITURES	
RÉALISATION DE LA RECETTE	
DRESSAGE / PRÉSENTATION	

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	17/17