



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

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
<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	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