



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 pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont Préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

Atelier 1 Relations professionnelles avec les clients, les fournisseurs et les prescripteurs

Sujet n° 8

Vendredi 12 Mai – Après - Midi

FICHE CANDIDAT- ANNEXE 1**FICHE DE RÉSERVATION GROUPE**

DATE D'ARRIVÉE : J-1 DATE DE DÉPART : J+3 DURÉE DU SÉJOUR : 4 nuits
 HEURE D'ARRIVÉE : 17 h. 00 HEURE DE DÉPART : 8 h. 30

NOM DU GROUPE : DENAR

NOM DE LA SOCIÉTÉ/AGENCE : NLLS FRONTIERES RESPONSABLE : M. CHABANET

ADRESSE : 12 rue du Maréchal LYAUTEY 78100 ST GERMAIN EN LAYE

Tél : 01 34 51 97 28 Fax : 01 34 51 97 27 Email : stgermain@nouvelles-frontieres.fr

<u>TYPE DE #</u>	<u>PRIX - ARRANGEMENT</u>	<u>SALON</u>
GLDWC : 5 GLBWC : - 2LDWC : 5 2LBWC : - 1LBWC : 1	4 nuits en demi-pension – Prix groupe plaquette de l'hôtel (du centre d'examens).	TYPE : PRIX : MATÉRIEL :
<u>TOTAL</u> • 11 # • 21 Personnes	<u>GRATUITE</u> • 1 gratuité en 1/2 double.	<u>PRIX :</u>
<u>OBSERVATIONS</u>		
<ul style="list-style-type: none"> • Cocktail d'arrivée classique à .. € dans le salon(cf. plaquette de l'hôtel du centre d'examens). • Acheminement des bagages en chambre (facturé cf plaquette). • Acompte de 1500 € versées le 15/04/06. • Petit déjeuner en buffet tous les jours à 7 h. 30. • Programme des journées très chargé (visites...). 		
<u>DÉJEUNER</u> NBR PERS : - SALON : - HEURE : - DATES : - BOISSON : - PRIX PAR PERS : -	<u>DÎNER</u> NBR PERS : 21 SALON : cf. plaquette HEURE : 19 h. 30 DATES : J-1, J, J+1 et J+2 BOISSON : 1 bouteille pour 6 PRIX PAR PERS : forfait ½ P	<u>COCKTAIL</u> NBR PERS : 21 SALON : cf. plaquette HEURE : 18 h. 00 DATES : J-1 BOISSON : Sangria et jus de fruits PRIX PAR PERS : forfait plaquette
SIGNATURE DU RÉCEPTIONNISTE : Pierre RETIF		

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION	Atelier 1	30 min
2006	OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	COEFFICIENT	0,75
ÉPREUVE	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	SUJET N° 8	2/3

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont Préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

Atelier 1
Relations professionnelles avec les clients, les fournisseurs et les prescripteurs

Sujet n° 8

Vendredi 12 Mai – Après - Midi

FICHE CANDIDAT- ANNEXE 2**ROOMING LIST GROUPE**

DATE D'ARRIVÉE : J-1

DATE DE DÉPART : J+3

DURÉE DU SÉJOUR : 4 nuits

HEURE D'ARRIVÉE : 17 h. 00

HEURE DE DÉPART : 8 h. 30

NOM DU GROUPE : **DENAR**NOM DE LA SOCIÉTÉ/AGENCE : **NLLES FRONTIERES** RESPONSABLE : **M. CHABANET**ADRESSE : **12 rue du Maréchal LYAUTEY 78100 ST GERMAIN EN LAYE**Tél : **01 34 51 97 28** Fax : **01 34 51 97 27** Email : **stgermain@nouvelles-frontieres.fr**

NOM DES PERSONNES	TYPE DE CHAMBRE	NBR DE PERS.	OBSERVATIONS
M. Mme ANGOT	GL	2	
M. Mme LAFFOND	GL	2	
Mmes RESSOUCHE et RAPIN	2L	2	
M. Mme BUSSIERE	GL	2	
Mmes MASSARD et PENNEC	2L	2	
M. Mme ROCHET	GL	2	
Mmes FINCK et GIRAUD	2L	2	
M. LEBLANC et Mme AUBERTIN	GL	2	
M. Mme SABATIER	2L	2	
M Mme DURET	2L	2	
M. CHABANET	Individuelle	1	Accompagnateur
TOTAL	GL : 5 2L : 5 1L : 1	21	

SESSION	EXAMEN : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION	Atelier 1	30 min
2006	OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	COEFFICIENT	0,75
ÉPREUVE	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	SUJET N° 8	3/3

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont Préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

Atelier n° 2
Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail

Sujet n° 8

Vendredi 12 Mai - Après-midi

FICHE CANDIDAT

Thème principal :

Recrutement d'un(e) réceptionniste.

Situation :

Nous sommes le (date de l'examen).

Vous êtes chef de réception de l'hôtel (du centre d'examens).

Vous cherchez à pourvoir un poste de réceptionniste polyvalent(e).

Sujet :

- **Préparez et conduisez** l'entretien de recrutement.
- **Précisez** au jury votre décision à la fin de l'entretien.

SESSION 2006	EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION	Atelier 2	60 min
	OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	COEFFICIENT	0,75
ÉPREUVE	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	SUJET N° 8	1/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique			
Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle	1 heure 30	dont Préparation	Coef 1,5
Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs	30 minutes	10 minutes	Coef 0,75
Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe	60 minutes	40 minutes	Coef 0,75

Atelier n° 2
Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail

Sujet n° 8

Vendredi 12 Mai-Après-midi

FICHE CANDIDAT – ANNEXE N°1**CURRICUMUM VITAE****PALIN Joël(le)**

75 avenue Léon BLUM

33 400 TALENCE

Tel. : 05.56.18.99.54

Né(e) le 30.08.1974 à Bordeaux.

FORMATION :

- 1992 : Brevet de Technicien Hôtelier (BTH) - au lycée hôtelier de Talence.
- 1994 : BTS Hôtellerie.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES :

- Commis puis chef de rang au restaurant Hippopotamus à Bordeaux d'août 1994 à juin 1996.
- Chef de rang puis maître d'hôtel au restaurant Hippopotamus à Marne la Vallée de juillet 1996 à juillet 1998.
- Maître d'hôtel à l'hôtel-restaurant « Les Capucines 3* » à Paris de septembre 1998 à juin 2001.
- Chef de rang au restaurant « Les Chefs de France » en Floride d'août 2001 à janvier 2003.
- Maître d'hôtel à l'hôtel-restaurant « La Chamade 3* » à Nice de mars 2003 à ce jour.

DIVERS :

- Anglais : courant ;
- Espagnol : parlé - lu.
- Pratique du parapente et du paramoteur.

SESSION 2006	EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION	Atelier 2	60 min
	OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	COEFFICIENT	0,75
ÉPREUVE	ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	SUJET N° 8	2/2