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 : **SUJET**	Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1	
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

1. HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (10 points)

M HARDY vous recrute en qualité de Directeur(trice) adjoint(e). Il vous confie deux missions.

1ère PARTIE : prévision du chiffre d'affaires hébergement de 2002

Monsieur HARDY vous fournit, en annexe 2, des statistiques relatives aux prévisions d'occupation pour l'année 2002. Il vous demande de concevoir un tableau de bord détaillant le calcul du chiffre d'affaires hébergement et de le compléter pour l'année 2002.

TRAVAIL À FAIRE :

1.1. - **Concevez,** à partir des annexes 1 et 2, un tableau de calcul du chiffre d'affaires TTC du secteur hébergement pour 2002 en **distinguant** les chiffres d'affaires réalisés en semaine et le week-end.

1.2. - **Complétez** ce tableau pour prévoir le chiffre d'affaires hébergement pour l'année 2002. Les résultats seront exprimés en francs. Vous **préciserez** le détail de vos calculs.

2ème PARTIE : étude de l'offre du segment de clientèle "individuel affaires".

Pour répondre aux attentes de la clientèle d'affaires, Monsieur HARDY a décidé d'ouvrir dans son établissement un étage "EXECUTIVE", qui proposera un service de secrétariat (Internet, télécopie, photocopie...) et des chambres équipées d'un bureau modulable, d'une prise modem, d'un téléphone et d'un fax. Il vous demande d'analyser ce segment de clientèle en répondant aux questions suivantes de manière synthétique et structurée.

TRAVAIL À FAIRE :

1.3. - **Identifiez** les caractéristiques du segment "individuel affaires" en précisant :
- le profil type du client d'affaires,
- les besoins en terme de services et de produits,
- les critères de choix d'hôtel,
- les modes de réservation privilégiés.

1.4. - Pour répondre aux attentes de ce segment, **citez** les actions à mettre en œuvre en terme de produits et de services, en réception et dans les étages.

Rappel : Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux parties hébergement, génie culinaire et restauration sur des copies séparées à anonymer par leur numéro de candidat.

Études et réalisations techniques : **SUJET**	Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1	
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

La ville de Strasbourg va accueillir l'assemblée générale des "Villages Fleuris", qui se déroulera au Palais des expositions. Dans ce cadre, la municipalité de Strasbourg a demandé à Monsieur HARDY de prendre en charge l'organisation du banquet de clôture, pour lequel elle prévoit 1000 couverts. Le maire souhaite qu'on lui propose un menu gastronomique sur le thème "Balade en Alsace Lorraine".
En l'absence du responsable des banquets, le directeur vous soumet, en annexe 3, des propositions pour l'élaboration du menu.

2. GÉNIE CULINAIRE (5 points)

À partir de la proposition fournie en annexe 3, vous devez concevoir un menu de type gastronomique pour 1000 couverts sur le thème "Balade en Alsace Lorraine". Sa mise en place sera réalisée en production sous vide.

TRAVAIL À FAIRE :

En complétant l'annexe 4bis, (*à rendre avec la copie de génie culinaire*),

2.1. - **Proposez** un amuse bouche et **justifiez** le choix de celui-ci.

2.2. - **Retenez** parmi les propositions de votre directeur, celles qui vous semblent les plus adaptées à la prestation (rayez les 8 plats non retenus).

2.3. - **Apportez** les modifications nécessaires afin de rendre les appellations retenues conformes au thème.

2.4. - **Justifiez** de manière synthétique les choix opérés.

3. RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS (5 points)

Monsieur Le Maire, Président de l'association des Villages Fleuris, a précisé qu'il attendait un service haut de gamme. Monsieur HARDY vous demande de lui soumettre un accord des mets et des vins. Vous retenez le menu élaboré en génie culinaire (partie précédente). Il sera servi aux 1000 couverts disposés en tables rondes de 10 convives.

TRAVAIL À FAIRE :

En complétant l'annexe 5bis, (*à rendre avec la copie de restaurant*),

3.1. - **Proposez,** pour chaque plat, le type de service.

3.2. - **Définissez** et **justifiez**, pour chaque plat, l'accord mets - vin.

Rappel : Les candidats veilleront à composer leurs réponses aux parties hébergement, génie culinaire et restauration sur des copies séparées à anonymer par leur numéro de candidat.

Études et réalisations techniques : **SUJET**	Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1	
Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE n° 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

HÔTEL ANTARES ***

22, chemin de l'Ill
67000 STRASBOURG

ACCÈS :

- Voiture : Autoroute (Dôle – Mulhouse - Strasbourg)
- Avion : Paris - Strasbourg - Aéroport de Strasbourg Entzheim
- Train : gare SNCF

HÔTEL :

120 chambres simples ou doubles réparties sur plusieurs niveaux, en 80 chambres "standard" et 40 chambres "luxe" dont un étage "Executive".

RESTAURATION :

- " **La BELLE ÉPOQUE** ", restaurant gastronomique, propose une cuisine raffinée et un service de qualité. Dans un cadre chaleureux et relaxant, le restaurant vous accueille tous les jours midi et soir.
- **"L'HEMINGWAY",** piano-bar de 60 places propose d'agréables moments de détente dans une ambiance feutrée.

SÉMINAIRES :

- Trois salons modulables d'une capacité de 10 à 100 personnes, avec vue sur les berges de l'Ill, permettent d'accueillir des séminaires et des banquets.
- Un service secrétariat est à la disposition des clients.

LOISIRS :

- Espace "remise en forme" (sauna, hammam, jacuzzi).
- Piscine couverte et chauffée ouverte tous les jours.
- Centre "soins et beauté", équipé d'une cabine d'esthétique et d'un salon de coiffure.

TARIFS :

	FRANCS FRANÇAIS		EUROS	
	1 PERS.	2 PERS.	1 PERS.	2 PERS.
Chambres STANDARD	500	600	76,22	91,47
Chambres LUXE	600	700	91,47	106,71
Petit déjeuner	60		9,15	

Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE n° 2

ÉLÉMENTS STATISTIQUES RELATIFS AUX PRÉVISIONS D'OCCUPATION POUR L'ANNÉE 2002

PRIX MOYENS PRÉVISIONNELS PAR CHAMBRE VENDUE EN SEMAINE POUR 2002

	FRANCS FRANÇAIS				EUROS			
	1 PAX		2 PAX		1 PAX		2 PAX	
	Semaine	Week-end	Semaine	Week-end	Semaine	Week-end	Semaine	Week-end
CHAMBRE STANDARD	450	382	550	468	68.60	58.24	83.85	71.35
CHAMBRE LUXE	540	459	610	518	82.32	69.97	92.99	78.97

FRÉQUENTATION

	SEMAINE (lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi)	WEEK – END (samedi et dimanche)
TO PRÉVISIONNEL (taux d'occupation)	90 %	65 %
IF PRÉVISIONNEL (indice de fréquentation)	1,20	1,80

La semaine est composée des nuits du lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.
Ces jours de semaine représenteront 261 jours pour l'année 2002.

Le week-end est composé des nuits du samedi et du dimanche.
Ces jours de week-end représenteront 104 jours pour l'année 2002.

Soit un total de 365 jours pour l'année 2002.

Les chambres "standard" et "luxe" sont louées dans les mêmes proportions.

Parties	Durée	Coefficient
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,50
Restaurant et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE n° 3

PROPOSITION DE MENU (HORS BOISSONS)

Menu à 280 F TTC (42,69 €)

Amuse bouche

******

Terrine de foie gras des Landes aux mirabelles confites
ou
Omelette alsacienne, crème légère au raifort
ou
Jambon persillé, mesclun de salades,
confiture d'oignons à la grenadine

****

Écrevisses rôties au verjus
ou
Filet de truite poché, beurre blanc à la badiane
ou
Dos de sandre à la fleur de houblon

****

Fricassée de veau au vin jaune
ou
Suprême de volaille de Bresse au Riesling
ou
Tournedos Rossini

****

Munster au cumin

****

Soufflé chaud aux griottes
ou
Parfait glacé aux quetsches
ou
Beignets de pommes, coulis de myrtilles

ANNEXE n° 4 Conception du menu de génie culinaire (Brouillon à conserver par le candidat)

PROPOSITIONS DE PLATS (Rayer les plats non retenus)	APPELLATIONS RETENUES (éventuellement modifiées)	JUSTIFICATIONS POUR LES PLATS RETENUS	JUSTIFICATIONS POUR LES PLATS NON RETENUS
- AMUSE BOUCHE (à proposer) :			
- Terrine de foie gras des Landes aux mirabelles confites - Omelette alsacienne, crème légère au raifort - Jambon persillé, mesclun de salades, confiture d'oignons à la grenadine			
- Écrevisses rôties au verjus - Filet de truite poché, beurre blanc à la badiane - Dos de sandre à la fleur de houblon			
- Fricassée de veau au vin jaune - Suprême de volaille de Bresse au Riesling - Tournedos Rossini			
- Soufflé chaud aux griottes - Parfait glacé aux quetsches - Beignets de pommes, coulis de myrtilles			

ANNEXE n° 4bis Conception du menu de génie culinaire (*à rendre avec la copie de génie culinaire*) **N° anonymat du candidat :**

PROPOSITIONS DE PLATS (Rayer les plats non retenus)	**APPELLATIONS RETENUES (éventuellement modifiées)**	**JUSTIFICATIONS POUR LES PLATS RETENUS**	**JUSTIFICATIONS POUR LES PLATS NON RETENUS**
- AMUSE BOUCHE (à proposer) :			
- Terrine de foie gras des Landes aux mirabelles confites - Omelette alsacienne, crème légère au raifort - Jambon persillé, mesclun de salades, confiture d'oignons à la grenadine			
- Écrevisses rôties au verjus - Filet de truite poché, beurre blanc à la badiane - Dos de sandre à la fleur de houblon			
- Fricassée de veau au vin jaune - Suprême de volaille de Bresse au Riesling - Tournedos Rossini			
- Soufflé chaud aux griottes - Parfait glacé aux quetsches - Beignets de pommes, coulis de myrtilles			

A AGRAFER À LA COPIE D'EXAMEN

ANNEXE 5 L'accord mets / vin en restaurant (Brouillon à conserver par le candidat)

MENU RETENU en génie culinaire	TYPE DE SERVICE RETENU JUSTIFICATION DU CHOIX	ACCORDS METS / VINS		
		A.O.C./COULEUR/TYPE	JUSTIFICATION DES ACCORDS	BASE DE CALCUL POUR LES QUANTITÉS A PRÉVOIR
ENTRÉE				
POISSON				
VIANDE				
MUNSTER AU CUMIN				
DESSERT				
DIGESTIF				

ANNEXE 5bis L'accord mets / vin en restaurant (*à rendre avec la copie de restaurant*) **N° d'anonymat du candidat**

MENU RETENU en génie culinaire	**TYPE DE SERVICE RETENU JUSTIFICATION DU CHOIX**	**ACCORDS METS / VINS** A.O.C./COULEUR/TYPE	JUSTIFICATION DES ACCORDS	BASE DE CALCUL POUR LES QUANTITÉS A PRÉVOIR
ENTRÉE				
POISSON				
VIANDE				
MUNSTER AU CUMIN				
DESSERT				
DIGESTIF				

A AGRAFER À LA COPIE D'EXAMEN

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.