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 :
formav.co/explorer

BTS MHR

BTS Hôtellerie-Restauration, option A : Mercatique et gestion hôtelière

Session 2005 • Code sujet : **HRE4AAR** • Durée : **2 H 30** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Simulation des résultats prévisionnels de l'hôtel CALMA** (1 question) — **Page 3**
2. **Aménagement des salles de bains de l'hôtel CALMA** (1 question) — **Page 4**
3. **Calcul de prix de vente et choix des vins** (1 question) — **Page 5**
4. **Composition du menu « French Cook Minceur »** (1 question) — **Page 7**
5. **Descriptif technique du plat principal** (1 question) — **Page 8**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://btsmhr.fr/assets/annales/bts-mhr/E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration/2005/BTS MHR - E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Simulation des résultats prévisionnels de l’hôtel CALMA

Un tableau présente, pour juillet, août et septembre 2005, les budgets et les situations en cours de l’hôtel CALMA, avec les chambres louées, le taux d’occupation, le chiffre d’affaires hébergement, le prix moyen chambre et le RevPAR. Une colonne de simulation est prévue, et une note précise qu’elle intègre un contrat groupe ou série.

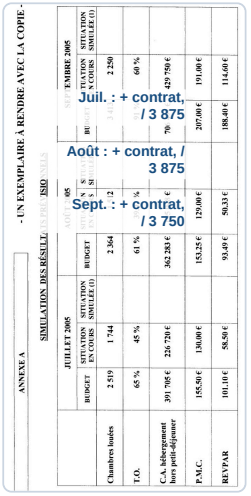
Question 1. Compléter les données de simulation du tableau des résultats prévisionnels pour les mois concernés, en tenant compte de l’indication relative au contrat groupe ou série.

La simulation intègre au réalisé les nuitées et le chiffre d’affaires du contrat groupe/série. Les capacités mensuelles déduites du tableau sont de 3 875 nuitées en juillet et août, et de 3 750 en septembre.

Mois	Chambres simulées	T.O. simulé	CA hébergement simulé	P.M.C. et RevPAR
Juillet	1 744 + nuitées du contrat	Chambres simulées / 3 875	226 720 € + CA du contrat	CA simulé / chambres simulées ; CA simulé / 3 875
Août	1 512 + nuitées du contrat	Chambres simulées / 3 875	195 048 € + CA du contrat	CA simulé / chambres simulées ; CA simulé / 3 875
Septembre	2 250 + nuitées du contrat	Chambres simulées / 3 750	429 750 € + CA du contrat	CA simulé / chambres simulées ; CA simulé / 3 750

La note précise que juillet et août sont surtout réservés par des groupes, tandis que les réservations de septembre sont principalement individuelles.

Calcul de la situation simulée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ajouter les nuitées et le chiffre d’affaires du contrat à la situation en cours, puis recalculer le T.O., le P.M.C. et le RevPAR.

2. Aménagement des salles de bains de l’hôtel CALMA

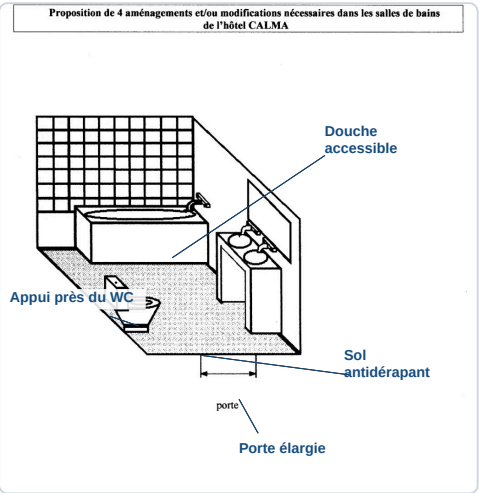
Le support montre une salle de bains avec baignoire, sanitaires, deux vasques et une porte. Il demande de proposer quatre aménagements et/ou modifications nécessaires dans les salles de bains de l’hôtel CALMA.

Question 1. À partir du schéma fourni, proposer quatre aménagements et/ou modifications nécessaires dans les salles de bains de l’hôtel CALMA.

Le schéma montre une baignoire, un WC, deux vasques et une porte. Pour améliorer la sécurité et l’accessibilité, quatre adaptations sont pertinentes :

1. Remplacer la baignoire par une douche de plain-pied, équipée d’un siège rabattable et d’une barre d’appui.
2. Installer une barre de maintien près du WC.
3. Poser un revêtement de sol antidérapant.
4. Élargir la porte et la faire ouvrir vers l’extérieur afin de faciliter l’accès.

Quatre adaptations proposées pour la salle de bains



✓ RÉPONSE À RETENIR

Douche de plain-pied avec siège et barre d’appui, barre près du WC, sol antidérapant, porte élargie ouvrant vers l’extérieur.

3. Calcul de prix de vente et choix des vins

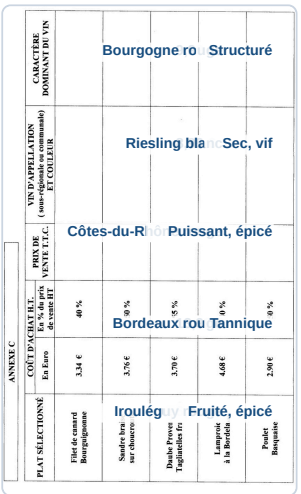
Un tableau présente cinq plats sélectionnés, leur coût d'achat hors taxes et le pourcentage de ce coût dans le prix de vente hors taxes. Des cases sont prévues pour le prix de vente TTC, l'appellation et la couleur du vin, ainsi que son caractère dominant.

Question 1. Pour chacun des plats du tableau, déterminer le prix de vente TTC à partir du coût d'achat et du pourcentage indiqué, puis proposer un vin en précisant son appellation, sa couleur et son caractère dominant.

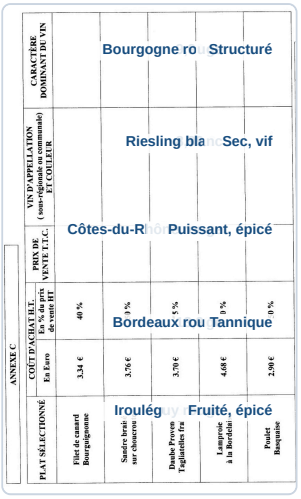
Le taux donné exprime le coût d'achat HT en part du prix de vente HT : prix HT = coût d'achat ÷ taux. Pour obtenir le prix TTC, on applique la TVA de 19,6 %, soit × 1,196. Exemple : 3,34 ÷ 0,40 × 1,196 = 9,9866 €, arrondi à 9,99 €. Les prix sont arrondis au centime après calcul. Les vins proposés sont des accords cohérents avec les sauces et les saveurs des plats, et non des choix imposés par un barème.

Plat	Prix TTC	Appellation et couleur	Caractère dominant
Filet de canard bourguignonne	9,99 €	Bourgogne, rouge	Structuré
Sandre braisé sur choucroute	8,99 €	Alsace Riesling, blanc	Sec et vif
Daube provençale, tagliatelles fraîches	8,05 €	Côtes-du-Rhône, rouge	Puissant et épicé
Lamproie à la bordelaise	13,99 €	Bordeaux, rouge	Tannique
Poulet basquaise	6,94 €	Irouléguy, rouge	Fruité et épicé

Annexe C complétée



Annexe C complétée, copie du document réponse



ANNEXE C

PLAT SÉLECTIONNÉ	COÛT D'ACHAT H.T. En Euro	% de coût de vente HT	PRIX DE VENTE T.T.C.	VIN D'APPELLATION (région ou appellation contrôlée) ET COULEUR	CARACTÈRE DOMINANT DU VIN
Filet de canard Bourguignonne	3,34 €	40 %	Bordeaux rou	Tannique	Iroulég
Sandre braisé sur chourou	3,76 €	3 %		Riesling bla	Sec, vif
Daube Proven Taglatelles Fra	3,70 €	5 %		Côtes-du-Rh	Puissant, épicé
Lamproie à la Bordelai	4,68 €	0 %			Bourgogne ro Structuré
Poulet Basquaise	2,90 €	0 %			Fruité, épicé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix TTC : 9,99 € ; 8,99 € ; 8,05 € ; 13,99 € ; 6,94 €. Vins : Bourgogne rouge structuré ; Riesling blanc sec ; Côtes-du-Rhône rouge puissant ; Bordeaux rouge tannique ; Irouléguy rouge fruité.

4. Composition du menu « French Cook Minceur »

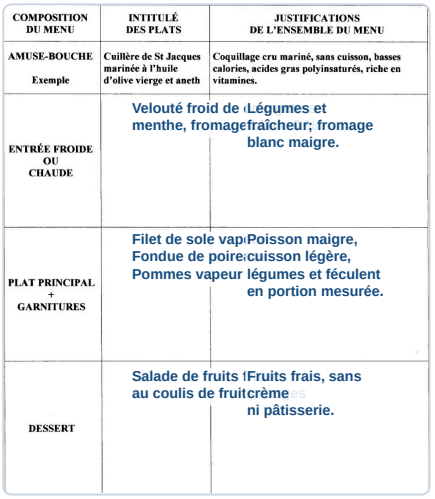
Le support fournit un exemple d'amuse-bouche, une cuillère de Saint-Jacques marinée à l'huile d'olive vierge et à l'aneth, avec une justification nutritionnelle. Il prévoit des espaces pour une entrée froide ou chaude, un plat principal avec garnitures et un dessert, ainsi que pour justifier l'ensemble du menu.

Question 1. Compléter le menu « French Cook Minceur » en indiquant l'intitulé de l'entrée, du plat principal et de ses garnitures, puis du dessert, et justifier la cohérence de l'ensemble du menu.

Cette proposition complète l'amuse-bouche de Saint-Jacques sans répéter le coquillage : l'entrée froide met les légumes à l'honneur. Le plat associe un poisson maigre, une cuisson légère, des légumes et un féculent. Le dessert apporte des fruits frais. Des portions raisonnables et peu de matières grasses ajoutées maintiennent la cohérence avec le thème « minceur », tout en proposant des saveurs et des textures variées.

Moment	Intitulé proposé	Justification
Entrée froide	Velouté froid de courgettes à la menthe et au fromage blanc 0 %	Légumes, fraîcheur et produit laitier maigre.
Plat principal et garnitures	Filet de sole vapeur, fondue de poireaux et pommes vapeur	Poisson maigre, cuisson légère, légumes et féculent en portion mesurée.
Dessert	Salade de fruits frais au coulis de fruits rouges	Fruits frais, sans crème ni pâtisserie.

Annexe D complétée : 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	Velouté froid de courgettes à la menthe, fromage blanc 0 %	Légumes et fraîcheur; fromage blanc maigre.
PLAT PRINCIPAL + GARNITURES	Filet de sole vapeur, Fondue de poireaux, Pommes vapeur	Poisson maigre, cuisson légère, légumes et féculent en portion mesurée.
DESSERT	Salade de fruits frais au coulis de fruits rouges	Fruits frais, sans crème ni pâtisserie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Velouté froid de courgettes; filet de sole vapeur, fondue de poireaux et pommes vapeur; salade de fruits frais. Menu varié et léger, cohérent avec le thème « minceur ».

5. Descriptif technique du plat principal

Le support de descriptif technique comporte des rubriques pour l'intitulé du plat principal et de ses garnitures, la réalisation de la recette, puis le dressage ou la présentation. Il prolonge le travail de conception du menu « French Cook Minceur ».

Question 1. Renseigner le descriptif technique du plat principal et de ses garnitures en précisant leur intitulé, la réalisation de la recette et le dressage ou la présentation.

Intitulé : Sandre braisé sur choucroute, pommes vapeur et légumes de saison.

Réalisation : étuver doucement la choucroute avec un peu d'oignon et de fumet. Cuire séparément les pommes vapeur et les légumes. Braiser le sandre au fumet, puis réduire et assaisonner légèrement le jus de cuisson.

Dressage : déposer la choucroute au centre de l'assiette, disposer le sandre dessus et répartir les pommes et les légumes autour. Napper légèrement de jus réduit.

Descriptif technique renseigné

INTITULÉ DU PLAT PRINCIPAL + GARNITURES	Sandre braisé sur choucroute, pommes vapeur et légumes de saison
RÉALISATION DE LA RECETTE	Étuver la choucroute avec un peu d'oignon et de fumet. Cuire séparément pommes vapeur et légumes. Braiser le sandre au fumet. Réduire et assaisonner légèrement le jus.
DRESSAGE / PRÉSENTATION	Choucroute au centre, sandre dessus. Pommes et légumes répartis autour. Napper légèrement de jus réduit.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sandre braisé sur choucroute, pommes vapeur et légumes de saison, accompagné d'un jus réduit.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve écrite de BTS Hôtellerie-Restauration, option A : Mercatique et gestion hôtelière, est celle de la session 2005, code HRE4AAR. D'une durée de 2 H 30 et de coefficient 1, elle porte sur la simulation des résultats de l'hôtel CALMA, l'aménagement de salles de bains, la fixation des prix, les accords mets-vins et la conception puis la description technique d'un menu minceur.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le RevPAR correspond au prix moyen chambre multiplié par le taux d'occupation exprimé sous forme décimale.
- Le prix de vente HT se calcule en divisant le coût d'achat HT par le taux de coût d'achat exprimé en nombre décimal.
- Le passage du prix HT au prix TTC nécessite d'appliquer le taux de TVA applicable.
- Un menu cohérent associe les plats et leurs garnitures à des justifications adaptées à son orientation minceur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer dans le tableau les budgets, les situations en cours et les colonnes de simulation.
- Convertir les pourcentages en nombres décimaux avant les calculs de prix et de RevPAR.
- Justifier la cohérence du menu et de ses choix au regard de son thème minceur.
- Compléter toutes les rubriques prévues, notamment l'appellation et le caractère dominant des vins.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le RevPAR à partir du prix moyen chambre et du taux d'occupation ?

Multipliez le prix moyen chambre par le taux d'occupation écrit sous forme décimale. Par exemple, pour un taux de 60 %, utilisez 0,60. Le tableau présente aussi directement les valeurs du RevPAR.

Q : Comment calculer un prix de vente à partir du coût d'achat et du pourcentage indiqué ?

Divisez le coût d'achat HT par le pourcentage exprimé sous forme décimale pour obtenir le prix de vente HT. Pour obtenir le TTC, appliquez ensuite le taux de TVA applicable.

Q : Comment répartir les 2 H 30 entre les annexes ?

Prévoyez du temps pour les calculs des annexes A et C, puis pour les propositions de menu et le descriptif technique. Gardez quelques minutes pour vérifier les résultats et compléter toutes les rubriques.

Q : Le sujet fournit-il un barème ou des normes précises pour les propositions de menu ?

Les pages fournies ne montrent ni barème détaillé ni normes de notation pour le menu. Elles demandent de renseigner les supports, de justifier la cohérence de l'ensemble et de décrire la recette et sa présentation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsmhr.fr/assets/annales/bts-mhr/E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration/2005/BTS MHR - E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration - Session 2005 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Management en Hôtellerie-Restauration : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.