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

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 :

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 :

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.....

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……

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		

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	

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	

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				

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
Rationaliser la production et optimiser le travail du personnel			
Rassurer et répondre aux attentes de la clientèle			
Maîtriser l'hygiène et la sécurité			

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
Rationaliser la production et optimiser le travail du personnel			
Rassurer et répondre aux attentes de la clientèle			
Maîtriser l'hygiène et la sécurité			

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.