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

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

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 : **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**

TYPE DE #	PRIX – ARRANGEMENT	SALON
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 :
TOTAL	**GRATUITE**	**PRIX :**
• **11 #** • **21 Personnes**	• **1 gratuité en1/2 double.**	

OBSERVATIONS

- **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…).**

DÉJEUNER	DÎNER	COCKTAIL
NBR PERS : - SALON : - HEURE : - DATES : -	NBR PERS : **21** SALON : **cf. plaquette** HEURE : **19 h. 30** DATES : **J-1, J, J+1 et J+2**	NBR PERS : **21** SALON : **cf. plaquette** HEURE : **18 h. 00** DATES : **J-1**
BOISSON : - PRIX PAR PERS : -	BOISSON : **1 bouteille pour 6** PRIX PAR PERS : **forfait ½ P**	BOISSON : **Sangria et jus de fruits** PRIX PAR PERS : **forfait plaquette**

SIGNATURE DU RÉCEPTIONNISTE : Pierre RETIF

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	

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

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.

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

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.

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.