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 Hôtellerie-Restauration, option A : Mercatique et gestion hôtelière

Session 2007 • Code sujet : **HRE4AAR** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Hébergement et communication professionnelle : propositions d'animations** (1 question) — **Page 3**
2. **Restauration et connaissance des boissons : fiche descriptive de cocktail** (1 question) — **Page 4**
3. **Génie culinaire : appellations et techniques de préparation** (1 question) — **Page 5**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://btsmhr.fr/assets/annales/bts-mhr/E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration/2007/BTS MHR - E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Hébergement et communication professionnelle : propositions d’animations

L’annexe C propose un tableau à compléter pour trois animations, avec une proposition, les moyens mobilisés et une justification. Un exemple de projection présentant les visites prévues pendant le séjour sert de modèle.

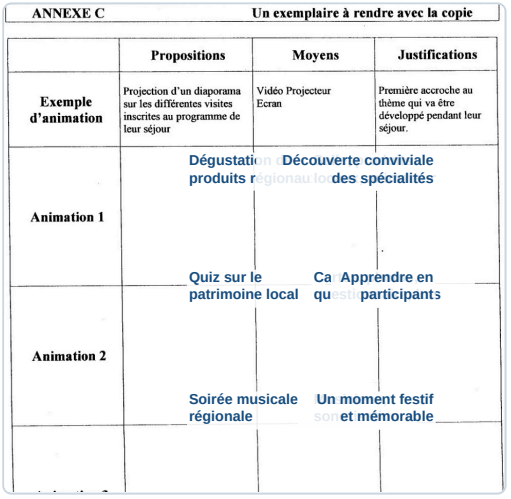
Annexe C

Question Animations 1 à 3. Pour chacune des trois animations, renseigner le tableau avec une proposition, les moyens nécessaires et une justification. L’annexe fournit un exemple de présentation, sans imposer de thème précis aux trois animations.

Les trois animations complètent la présentation du séjour par des activités participatives et conviviales. Elles valorisent la découverte du territoire et s’adaptent à une clientèle touristique variée. Les moyens proposés restent simples à mobiliser dans un hôtel. Les justifications soulignent l’intérêt pour les clients : découvrir, échanger et garder un souvenir positif. Elles peuvent être programmées selon les horaires et le profil des clients.

Animation	Proposition	Moyens	Justification
1	Dégustation de produits régionaux	Salle, produits locaux, animateur	Découvrir les spécialités dans un moment convivial
2	Quiz sur le patrimoine local	Cartes, photos, questionnaire, petits lots	Apprendre en participant et mieux connaître la destination
3	Soirée musicale régionale	Musiciens, sonorisation, espace aménagé	Partager un moment festif et marquant

Annexe C complétée : animations 1 à 3


ANNEXE C — Un exemplaire à rendre avec la copie

	Propositions	Moyens	Justifications
Exemple d’animation	Projection d’un diaporama sur les différentes visites inscrites au programme de leur séjour	Vidéo Projecteur Ecran	Première accroche au thème qui va être développé pendant leur séjour.
Animation 1	Dégustation produits régionaux	Découverte conviviale des spécialités	
Animation 2	Quiz sur le patrimoine local	Ca… qu…	Apprendre en participants
	Soirée musicale régionale	son…	Un moment festif et mémorable

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dégustation régionale, quiz sur le patrimoine local et soirée musicale : trois animations de découverte et de convivialité.

2. Restauration et connaissance des boissons : fiche descriptive de cocktail

L'annexe B est une fiche descriptive de cocktail à rendre avec la copie. Elle comporte des champs pour le nom, le mode d'élaboration, le verre utilisé, la composition avec les quantités en centilitres et l'argumentaire de vente.

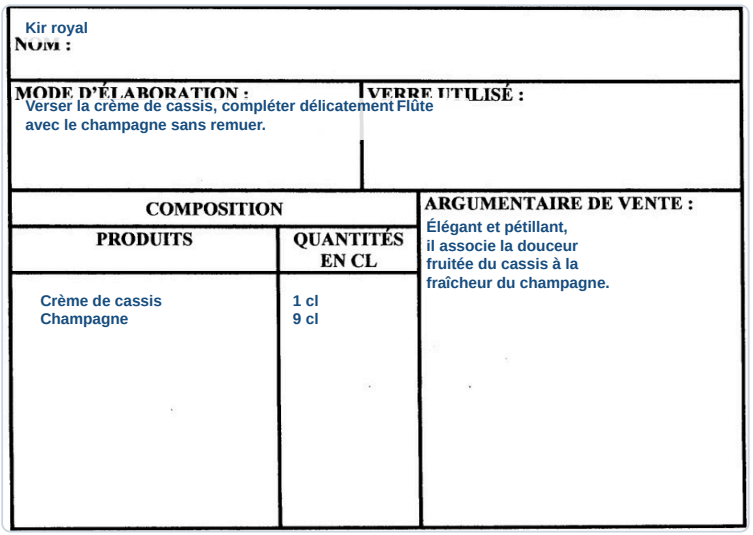
Annexe B

Question Fiche descriptive de cocktail. Compléter la fiche en indiquant le nom du cocktail, son mode d'élaboration, le verre utilisé, les produits et leurs quantités en centilitres, puis son argumentaire de vente.

Comme la fiche ne fixe pas de recette, voici une proposition classique : le kir royal. Utiliser une flûte propre et fraîche. Verser 1 cl de crème de cassis, puis compléter délicatement avec 9 cl de champagne bien frais, sans remuer afin de conserver l'effervescence. Servir aussitôt. À la vente, valoriser sa présentation élégante, ses bulles fines et l'équilibre entre la douceur fruitée du cassis et la fraîcheur du champagne.

Produit	Quantité
Crème de cassis	1 cl
Champagne	9 cl

Fiche cocktail complétée : kir royal



✓ RÉPONSE À RETENIR

Kir royal : crème de cassis, 1 cl, et champagne, 9 cl. Préparation directe en flûte.

3. Génie culinaire : appellations et techniques de préparation

L’annexe D présente neuf appellations, des entrées et plats jusqu’aux desserts, dans un tableau à deux colonnes de réponse. Pour chacune, il faut fournir une justification et indiquer les techniques mises en œuvre pour la préparation.

Annexe D

Question Neuf appellations. Pour chacune des neuf appellations, compléter le tableau en renseignant la justification de l’appellation et les techniques mises en œuvre pour la préparation.

La justification explique les termes de l’appellation et les éléments annoncés. Les techniques indiquent les gestes essentiels, les cuissons et les finitions. Pour la volaille, le cidre sert à réaliser la sauce ; il n’implique pas nécessairement une cuisson de la viande dans le liquide. Le tableau reprend les neuf lignes dans l’ordre de l’annexe.

Appellation	Justification	Techniques mises en œuvre pour la préparation
Foie gras mi-cuit sur pain de campagne	Foie gras cuit doucement et servi avec du pain de campagne.	Déveiner, assaisonner, mettre en terrine et cuire au bain-marie. Refroidir. Toaster le pain.
Terrine de lotte et de pétoncles, sauce tartare	Préparation moulée en terrine, accompagnée d'une sauce tartare.	Assaisonner la lotte et les pétoncles, garnir la terrine et cuire au bain-marie. Réaliser la sauce tartare.
Mesclun au Chavignol et petits lardons, vinaigrette de framboise	Mesclun accompagné de fromage de chèvre de Chavignol, de lardons et d'une vinaigrette à la framboise.	Laver et essorer le mesclun. Sauter les lardons. Préparer et émulsionner la vinaigrette. Assaisonner au dernier moment.
Côte de veau aux morilles et son gratin dauphinois	Côte de veau accompagnée de morilles et d'un gratin de pommes de terre à la crème.	Saisir puis cuire la côte. Préparer les morilles en sauce. Émincer les pommes de terre, monter le gratin et cuire au four.
Suprême de volaille au cidre et aux pommes	Suprême accompagné d'une sauce au cidre et de pommes.	Poêler le suprême. Déglacer ou réduire avec le cidre pour réaliser la sauce. Sauter les pommes.
Dos de saumon à l'unilatéral, tagliatelles de légumes, beurre blanc	Saumon cuit sur une seule face, servi avec des légumes taillés en rubans et un beurre blanc.	Cuire le saumon côté peau sans le retourner. Tailler et cuire les légumes. Réduire vin blanc, vinaigre et échalotes, puis monter au beurre froid.
Poires pochées au vin rouge et sa brioche perdue, sorbet au cassis	Poires pochées au vin rouge, brioche dorée et sorbet au cassis.	Pocher les poires au vin rouge. Tremper la brioche dans un appareil aux œufs et la poêler. Préparer et turbiner le sorbet.
Paris-Brest	Couronne de pâte à choux garnie de crème au praliné.	Dresser et cuire la couronne de pâte à choux. La couper et la garnir de crème mousseline au praliné.
Tarte fine aux figues, sauce vanille	Pâte fine garnie de figues, accompagnée d'une sauce à la vanille.	Abaisser finement la pâte, disposer les figues et cuire au four. Préparer la sauce à la vanille, par exemple une crème anglaise.

Les méthodes proposées correspondent aux termes culinaires et aux composants explicitement mentionnés dans chaque appellation.

Annexe D complétée : justifications et techniques

APPELLATIONS	Justification	Techniques mises en œuvre pour la préparation
FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN DE CAMPAGNE	Foie gras cuit doucemen pain de campagne en a	Déveiner, assaisonner, cuire
TERRINE DE LOTTE ET DE PÉTONCLES SAUCE TARTARE	Préparation moulée en servie avec une sauce t	Garnir et cuire au bain-marie ;
MESCLUN AU CHAVIGNOL ET PETITS LARDONS, VINAIGRETTE DE FRAMBOISE	Mesclun, Chavignol, lar et vinaigrette à la fram	réaliser la sauce Laver, essorer ; sauter les lardons ;
CÔTE DE VEAU AUX MORILLES ET SON GRATIN DAUPHINOIS	Veau accompagné de m et de gratin dauphinois	Saisir et cuire la côte ; préparer
SUPRÊME DE VOLAILLE AU CIDRE ET AUX POMMES	Suprême accompagné au cidre et de pommes.	Poêler le suprême ; réaliser la sauce au cidre
DOS DE SAUMON À L'UNILATÉRAL, TAGLIATELLES DE LÉGUMES, BEURRE BLANC	Saumon cuit sur une se légumes taillés en ruba	Cuire sans retourner ; tailler les
POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE ET SA BRIOCHE PERDUE, SORBET AU CASSIS	Poires au vin rouge, bri sorbet au cassis.	Pocher ; tremper et poêler la brioche ;
PARIS BREST	Couronne de pâte à ch garnie de crème au pra	Dresser, cuire, Abaisser et cuire
TARTE FINE AUX FIGUES, SAUCE VANILLE	Pâte fine garnie de figu avec une sauce à la var	; préparer la sauce à la vanille.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les neuf appellations sont justifiées et associées à leurs techniques essentielles de préparation.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve écrite de BTS Hôtellerie-Restauration, option A Mercatique et gestion hôtelière, session 2007, code HRE4AAR, dure 2 h 30 et porte le coefficient 1. Les pages fournies sont les annexes réponses des trois volets : hébergement et communication (1 h 30, coef 0,5), restauration et boissons (30 min, coef 0,25), et génie culinaire (30 min, coef 0,25). Elles évaluent la formalisation d'animations, d'un cocktail et l'analyse d'appellations et de techniques culinaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche cocktail prévoit le nom, le mode d'élaboration, le verre, les produits, les quantités en centilitres et l'argumentaire de vente.
- Le tableau d'animation associe chaque proposition aux moyens nécessaires et à une justification.
- L'annexe de génie culinaire distingue la justification de l'appellation des techniques de préparation.
- Les neuf appellations de l'annexe D comprennent des entrées, des plats et des desserts.

Points de vigilance & attentes du jury

- Compléter les trois lignes d'animation, chacune avec proposition, moyens et justification.
- Exprimer les quantités des produits du cocktail en centilitres.
- Traiter les neuf appellations de l'annexe D sans en omettre.
- Séparer clairement, pour chaque plat, la justification de son appellation et les techniques de préparation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il renseigner dans la fiche descriptive du cocktail ?

La fiche comporte le nom du cocktail, son mode d'élaboration, le verre utilisé, les produits et leurs quantités en centilitres, ainsi qu'un argumentaire de vente. Les pages fournies ne précisent pas de recette particulière.

Q : Comment organiser les réponses pour les trois animations ?

Pour chaque animation, indiquez une proposition, les moyens nécessaires et une justification cohérente. L'exemple du tableau associe une projection sur les visites du séjour à un vidéoprojecteur, un écran et une fonction d'accroche.

Q : Combien de temps est prévu pour chaque partie ?

Le document indique 1 h 30 pour l'hébergement et la communication professionnelle, puis 30 minutes pour la restauration et les boissons et 30 minutes pour le génie culinaire. La durée totale est de 2 h 30.

Q : Les pages indiquent-elles un barème détaillé pour les réponses ?

Non. Elles indiquent le coefficient global de 1 et les coefficients des trois parties, mais ne donnent pas de points par question ni de barème détaillé. Les réponses sont structurées selon les champs des annexes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsmhr.fr/assets/annales/bts-mhr/E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration/2007/BTS MHR - E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration - Session 2007 - 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.