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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement supérieur réseau SCEREN

Études et réalisations Techniques : Épreuve écrite : 2h30 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

AVERTISSEMENT

Il est rappelé aux correcteurs que :

- *Les candidats ont composé les 3 parties (hébergement, restauration et génie culinaire) sur des feuilles différentes. Il convient de vérifier que les feuilles de chaque candidat ont été correctement anonymées. Dans le cas contraire, il faut veiller à les anonymer avant de les répartir entre les correcteurs.*
- *Le logiciel "OCÉAN", gérant les examens, permet de noter toute unité au ½ point près.*

  Cette disposition s'applique à cette épreuve E4 qui correspond à l'unité U41.
- *Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats.*

HÔTEL DE LA LOIRE BTS OPTION A 2009

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ HÉBERGEMENT (10 POINTS)

L'exactitude et l'interprétation des éléments de réponse sont laissées à l'appréciation du jury

1.1. PREMIÈRE PARTIE — 4 POINTS

1.1.1. CALCULS POUR COMPLÉTER LE TABLEAU — 2 points

4 Résultats réalisés x 0.5 = 2

Le calcul des écarts n'est pas évalué.

1.1.2. COMMENTAIRES — 2 points

Éléments de corrigé

- Les objectifs fixés par l'entreprise ne sont pas atteints et la part de la clientèle société. passe de moins 1.78 points à moins 8.71 points : les raisons (vacances scolaires, morosité économique, ouverture trop récente du pôle affaires « Renaissance »…).
- La durée moyenne de séjour des clients baisse de presque une journée : budget société en baisse, morosité économique, parc hôtelier peu attractif…
- La baisse d'activité des individuels sociétés, par rapport au budget, n'est pas compensée par d'autres segments puisque la baisse générale est dans la même proportion (excepté au mois d'avril).
- Cette baisse d'activité a une incidence très importante sur le REVPAR, sur le TO et sur le PMC.
- Les chiffres réalisés sont systématiquement inférieurs au budget peut-être un manque de réalisme, ou un manque d'objectivité en prévision de la vente de l'établissement.

….

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

Études et réalisations Techniques : Épreuve écrite : 2h30 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

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

ANNEXE A | **CORRIGÉ**

TABLEAU D'ACTIVITÉ TOTALE DU DÉPARTEMENT HÉBERGEMENT

	FÉVRIER			MARS			AVRIL		
	BUDGET	RÉALISÉ	ÉCART	BUDGET	RÉALISÉ	ÉCART	BUDGET	RÉALISÉ	ÉCART
Nombre de chambres louées	2 218	2 180	- 38	2 678	2 520	- 158	2 628	2 335	- 293
TO	66 %	64,88 %	- 1,12	72 %	67,74 %	- 4,26	73 %	64,86 %	- 8,14
CA	211 370 €	204 380 €	- 6 990 €	264 850 €	238 250 €	- 26 600 €	260 700 €	214 340 €	- 46 360 €
PMC	95,30 €	93,75 €	- 1,55 €	98,90 €	94,54 €	- 4,36 €	99,20 €	91,79 €	- 7,41 €
REVPAR	62,91 €	60,83 €	- 2,08 €	71,20 €	64,05 €	- 7,15 €	72,42 €	**59,54 €**	**- 12,88 €**

TABLEAU D'ACTIVITÉ HÉBERGEMENT DU SEGMENT INDIVIDUELS SOCIÉTÉS

	FÉVRIER			MARS			AVRIL		
	BUDGET	RÉALISÉ	ÉCART	BUDGET	RÉALISÉ	ÉCART	BUDGET	RÉALISÉ	ÉCART
Nombre de chambres louées	1 131	1 073	- 58	1 687	1 470	- 217	1 682	1 291	- 391
CA	124 410 €	115 820 €	- 8 590 €	185 570 €	154 250 €	- 31 320 €	185 020 €	130 820 €	- 54 200 €
Nombre d'arrivées	452	416		675	615		673	738	
Part de clientèle société en %	51 %	49,22 %	- 1,78	63 %	58,33 %	- 4,67	64 %	**55,29 %**	**- 8,71**
DMS	2,5 j	2,58 j	+ 0,08 j	2,5 j	2,39 j	- 0,11 j	2,5 j	**1,75 j**	**- 0,75 j**
PMC	110,00 €	107,94 €	- 2,06 €	110,00 €	104,93 €	- 5,07 €	110,00 €	**101,33 €**	**- 8,67 €**

Études et réalisations Techniques : Épreuve écrite : 2h30 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

1.2. DEUXIÈME PARTIE : 4 POINTS

ÉTUDE DU PRODUIT : 4 POINTS

POINTS FORTS	POINTS FAIBLES	AMÉLIORATIONS
HÉBERGEMENT : 1.5 point		
- Chambre single		
- Mini bar		
- TV satellite ou câblée Canal + uniquement	Pay TV	Satelliser ou câbler le réseau TV, proposer le départ express (check out)
	Prises multimédias ou WIFI	Installer des prises multimédias accessibles ou bornes WIFI
- Plan de travail		
- Réveil		
RESTAURATION 1.5 point		
- Restaurant		Menus légers et moins chers le soir
	Room service ou plateau repas,	Organiser un room service pour le soir ou des plateaux-repas (voir partie Génie culinaire)
- Petit déjeuner buffet ou chambre	Early breakfast pour départ express	
LOISIRS 0.5 point		
Activités sportives : piscine	Salle de remise en forme	Remplacer la salle de détente par une salle de remise en forme avec sauna
PRESTATIONS ANNEXES 0.5 point		
	Business Center	Créer un Business Center (possibilité d'accès par carte de crédit)

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

Cette liste n'est pas exhaustive. Le candidat sera évalué sur la pertinence des réponses. Il pourra proposer quelques services à condition que les réponses portent majoritairement sur les produits.

Études et réalisations Techniques : Épreuve écrite : 2h30 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

1.3. TROISIÈME PARTIE : 2 POINTS

1.3.1. MOYENS POUR FAIRE CONNAÎTRE LE NOUVEAU PRODUIT : 1 point

4 Réponses x 0.25

- Utiliser le fichier client existant sur ce segment et envoyer une nouvelle plaquette de l'hôtel précisant les aménagements nouveaux.
- Organiser sur une période de faible activité, soit fin de semaine, un cocktail pour l'inauguration des nouveaux produits, grâce au mailing envoyé aux entreprises locales.
- Mailing clients individuels et groupes affaires.
- Mise à jour du site Internet, mettant en avant les nouvelles prestations en les valorisant par des photos.
- Démarcher soit physiquement soit par phoning une zone de chalandise potentielle.
- Information orale à l'arrivée des clients…

1.3.2. CONTRAT CORPORATES : 1 point

4 réponses x 0.25

- Volume de nuitées à l'année et tarifs dégressifs correspondants
- Allotement : nombre de chambres, jours et fréquences
- Prise en charge société
- Conditions et modalités de règlement
- Conditions de réservation et confirmation
- Durée de validité du contrat
- Conditions de révision du contrat

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

Études et réalisations Techniques : Épreuve écrite : 2h30 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

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS

2.1. PREMIÈRE PARTIE — 3 POINTS

DESCRIPTEURS DES FROMAGES ET PROPOSITION DE VINS — **12 réponses x 0.25 = 3 points**

FROMAGE	DESCRIPTEURS (1 par case)		APPELLATION et COULEUR DU VIN ASSOCIÉ
	VISUEL	GUSTATIF	
MUNSTER	Couleur orangée,… Pâte molle, souple Croûte lavée	Puissant, crémeux, …	AOC Alsace AOC Alsace Grand Cru Cépage Gewurztraminer (B),…
ROQUEFORT	Cylindre, Pâte blanche persillée,…	Salé, onctueux, goûteux, puissant, …	AOC Jurançon (B), AOC Irouléguy (R),…
SAINTE MAURE DE TOURAINE	Bûche, cendré, traversé par une paille,…	Goût caprin, doux à fort et moelleux à sec selon affinage,…	AOC Sancerre (B), AOC Saumur Champigny (R),…
MONT D'OR	Cerclage en épicéa, disque épais, coulant,…	Onctueux, crémeux puissant selon affinage, saveur balsamique…	AOC Arbois (R),…

Liste de descripteurs et de vins non exhaustive

Études et réalisations Techniques :	Épreuve écrite : 2h30 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

2.2. DEUXIÈME PARTIE 2 POINTS

2.2.1 ARGUMENTATION COMMERCIALE 2 réponses x 0.5 = 1 point

Les propositions devront respecter les règles de base de conception d'une argumentation :

- courte et percutante
- tournure commerciale
- descripteurs évocateurs (visuels et/ou gustatifs)
- caractéristiques du produit

2.2.2 ACTIONS DE COMMERCIALISATION 2 réponses x 0.25 = 0.5 point

- PLV : indication sur les cartes et menus, affiches, dépliants dans l'établissement…
- information systématique à la prise de commande
- présentation des produits à l'entrée du restaurant
- intégrer la prestation dans tous les menus avec supplément
- animation par un fromager
- ….

2.2.3. IMPLICATION DU PERSONNEL 2 réponses x 0.25 = 0.5 point

- classement du meilleur vendeur
- briefings réguliers pour motiver les équipes et annoncer les résultats de vente
- avantages en nature : une bouteille de vin de « l'association » la plus vendue, un repas ou une nuitée, participation à une manifestation organisée par un fournisseur, une association professionnelle
- incitation financière calculée à partir du chiffre d'affaires supplémentaire réalisé
- dégustation participative
- …

Base nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

AVERTISSEMENT

Il est rappelé aux correcteurs que :

- *Les candidats ont composé les 3 parties (hébergement, restauration et génie culinaire) sur des feuilles différentes. Il convient de vérifier que les feuilles de chaque candidat ont été correctement anonymées. Dans le cas contraire, il faut veiller à les anonymer avant de les répartir entre les correcteurs.*
- *Le logiciel "OCÉAN", gérant les examens, permet de noter toute unité au ½ point près.*
  Cette disposition s'applique à cette épreuve E4 qui correspond à l'unité U41.
- *Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats.*

Études et réalisations Techniques : Épreuve écrite : 2h30 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

AVERTISSEMENT

Il est rappelé aux correcteurs que :

- *Les candidats ont composé les 3 parties (hébergement, restauration et génie culinaire) sur des feuilles différentes. Il convient de vérifier que les feuilles de chaque candidat ont été correctement anonymées. Dans le cas contraire, il faut veiller à les anonymer avant de les répartir entre les correcteurs.*
- *Le logiciel "OCÉAN", gérant les examens, permet de noter toute unité au ½ point près.*

  Cette disposition s'applique à cette épreuve E4 qui correspond à l'unité U41.
- *Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats.*

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ GÉNIE CULINAIRE

3.1. PREMIÈRE PARTIE — 2 POINTS

2 avantages x 0.5 = 1 point **2 inconvénients x 0.5 = 1 point**

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE LA LIAISON FROIDE POSITIVE

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
➔ Permet une production différée (3+1 jours) ➔ La plupart des préparations supporte ce type de liaison (viandes en sauce, …) ➔ Permet de lisser l'activité du personnel de cuisine (travail sur 5 jours par exemple) ➔ Sécurité alimentaire si le process est respecté ➔ Permet de réaliser des prestations différées ….	➔ L'équipement de base peut représenter un investissement important (matériels de refroidissement) ➔ Le matériel de transport doit être adapté (caissons isothermes ou camion frigorifique si plus de 50 km ou 2 heures de transport) ➔ Certains produits ne supportent pas ce type de liaison (produits frits, …) ➔ Nécessite un respect rigoureux des procédures de fabrication ➔ Impose une conformité absolue à la réglementation ➔ Formation du personnel rigoureuse…

3.2. DEUXIÈME PARTIE — 3 POINTS

DÉNOMINATION DU PLAT	DESCRIPTIF COMMERCIAL
0.25 pts	**0.75 pt**
EXEMPLE : **TERRINE DE CHÈVRE FRAIS AUX FIGUES**	**TRANCHE DE TERRINE DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ADDITIONNÉ DE CRÈME FRAÎCHE ET DE FIGUES SÉCHÉES AGRÉMENTÉE DE RONDELLES DE FIGUE FRAÎCHE ET D'UN CONCENTRÉ DE PORTO**
0.25 pts	**0.75 pt**

Liste de plats non exhaustive

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

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.