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

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 : 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

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.*
- *Les notes sur 20 seront arrondies au ½ point près.*
- *Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats.*

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ HÉBERGEMENT (10 points)

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

1.1 Forces et faiblesses (2 points)

FORCES DE L'ENTREPRISE	FAIBLESSES DE L'ENTREPRISE
Localisation : région touristique, environnement et cadre agréables et calmes	Localisation : éloigné de la ville (30km) et des centres d'affaires
Produit de bon standing : 3 étoiles	L'établissement sort d'une période de fermeture Nécessité de relancer l'activité
Rénovation récente	Déficit d'image à combler
Chambres calmes avec vue sur mer ou sur parc	Hôtel indépendant non affilié à une chaîne volontaire : ne répond pas au besoin de sécurité du client
Capacité d'accueil : 70 chambres (permet d'accueillir des groupes)	Pas de room service
3 salles de séminaires d'une capacité totale de 200 personnes	Nécessité de se déplacer pour accéder à des activités
Mise à disposition de matériel spécifique aux séminaires et accès WIFI	Pas d'animations au sein de l'hôtel
Présence d'un restaurant d'une capacité de 100 couverts	Pas de chambres « affaires »
Des partenariats avec les activités de loisirs locales	Pas d'accès WIFI dans les chambres
Service pressing à disposition	
Navette pour l'aéroport et la gare	
Local bagage	

Barème : 2 points : 16 x 0.125 par item *** Liste non exhaustive**
Absence de tableau : **(moins) 0.5 point**

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

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

1.2 Actions proposées sur le produit et les services (2 points)

Exemples de réponses :

- Sur le produit : plateau de courtoisie, accès WIFI en chambre, écran de TV multimédia et tactile, aménagement en chambre « affaires », bouteilles d'eau dans les chambres, mise à disposition de journaux et quotidiens, espace fitness et détente …

- Sur les services : « check out express », room service, distribution d'une « newsletter » du jour, massages à la carte, soirée à thème sur les fruits de mer avec un producteur local, …

1.3 Produits et services attendus par la clientèle VIP (2 points)

	Produits	Services
A l'accueil	- Cocktail de bienvenue au bar,	- Aller les chercher si nécessaire à l'aéroport ou à la gare - Vérifier les prises en charge des factures directement avec les organisateurs du festival, pour ne pas importuner les VIP durant leur séjour - Les faire accueillir par une personne de la direction - Mise à disposition de la chambre dans la matinée (sans supplément) - Bagages - Service « réveil » personnalisé - Informations événementielles - Assurer la reconnaissance du client - Tenir un véhicule à disposition - Possibilité de départ tardif - Nettoyage du pare brise de la voiture du client la veille du départ + disposer une bouteille d'eau
En chambre	- Nombreux cintres à pinces (pantalon et jupes) - Papier à en-tête et enveloppes - Programme TV - Corbeille de fruits ou produits régionaux (galettes bretonnes…) - Boisson : eau, vin, Champagne, Cidre - Confiseries, chocolats et mignardises « maison » - Cadeau de bienvenue et au départ - Ouvrage sur le patrimoine local (ex : ouvrage sur les phares de Bretagne)	- Room service - Blanchisserie / pressing express - Service minibar (boissons non alcoolisées) en courtoisie

Barème : 2 points : 0.20 x 10 items pertinents
Liste non exhaustive

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau CEREN

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

1.4 Étude de poste de la femme de chambre du soir (2 points)

Schéma de l'étude	A compléter
Mission générale 0.125 pt	Participer au nettoyage des chambres libérées tardivement Assurer le service de la couverture dans les chambres VIP et assurer la permanence.
Liaisons hiérarchiques 0.125 pt	Sous la direction de la gouvernante générale
Liaisons fonctionnelles 0.125 pt	Avec la réception, le service de maintenance Avec tous les services : restaurant, room-service, bar ...
Tâches principales 1pt	SERVICE ETAGES : 0.25 pt Nettoyage des chambres en départ tardif ou en période de forte affluence Relais téléphonique et service clientèle à la demande Répondre aux demandes particulières des clients : oreiller, couverture, repassage…) COUVERTURE : 0.5 pt Remise en état de la salle de bains et des toilettes puis de la chambre Mise en place et remplacement des produits d'accueil spécifiques Remplacement du linge, ajouter les peignoirs Ouverture du lit Créer une ambiance Mise à disposition des fiches petit-déjeuner, pressing et minibar TACHES ANNEXES 0.25 pt Comptage et tri du linge Remplissage des offices Suivi du linge « client »
Conditions générales de travail 0.25 pt	39 heures /semaine – 2 jours de congés par semaine Horaires : 15h – 23h
Qualités requises : 0.375	
Bon esprit d'initiative, autonome et responsable. Ce poste exige une bonne résistance physique, une excellente présentation, le sens des relations humaines, des qualités d'organisation, de la diplomatie, de la rigueur. Discrétion, honnêteté, Anglais indispensable, une seconde langue étrangère serait souhaitable. Bonne culture générale.	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement Supérieur réseau SCEREN

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

1.5 Plusieurs solutions possibles (2 points)

Deux hypothèses possibles : soit le candidat reprend la gamme de base actuelle et la complète, soit il change de gamme et en choisit une de niveau supérieur.

PROPOSITION GAMME VIP 1 : complément de la gamme actuelle

PRODUITS	Quantité	Prix unitaire	Prix total
Gamme de base (reprise de la gamme en place)			1.81€
Lait hydratant	2	0.35€	0.70€
Galet de bain effervescent 20g	1	0.49€	0.49€
Etui couture	1	0.197€	0.197€
Vanity set	1	0.209€	0.209€
Eponge à chaussures	2	0.165€	0.33€
Mouchoirs individuels (x4)	2	0.179€	0.36€
Chaussons	2	1.59€	3.18€
		TOTAL GAMME VIP1	**7.27€**
		RATIO (chambre double haute saison vue sur mer 108€)	**6.73%**

PROPOSITION GAMME VIP 2 : avec changement de gamme

PRODUITS	Quantité	Prix unitaire	Prix total
Savon 50g	2	0.291€	0.582€
Shampoing	2	0.312€	0.624€
Gel lavant	2	0.312€	0.624€
Mouchoirs individuels	2	0.179€	0.358€
Kleenex	1	0.16€	0.16€
Sac serviette hygiénique	3	0.02€	0.06€
Lait hydratant	2	0.35€	0.700€
Galet de bain effervescent	1	0.49€	0.49€
Etui couture	1	0.197€	0.197€
Vanity set	1	0.209€	0.209€
Eponge chaussure	2	0.165€	0.33€
Chausson	2	1.59€	3.18€
		TOTAL GAMME VIP 2	**7.51**
		RATIO (chambre double haute saison vue sur mer 108€)	**6.95%**

Ces propositions ne sont données qu'à titre indicatif. Le jury vérifiera la cohérence des réponses des candidats (atteinte du ratio de 7% soit 7,56 €, quantité des produits pour deux personnes).

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

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

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ RESTAURANT (5 points)

2.1. ANALYSE DU PLAN DE SALLE

CONSTAT DES ERREURS	SOLUTIONS
1. NOMBRE DE PLACES ASSISES 18 TABLES DE 8 PERSONNES = 144 AU LIEU DE 160 PERSONNES PREVUES	- AJOUTER 2 TABLES DE 8 PERSONNES DANS L'ESPACE VACANT AU CENTRE DE LA SALLE - OU CHANGER LA CARCASSE POUR 16 TABLES DE 10 PERSONNES
2. TABLE D'HONNEUR MAL POSITIONNEE N°1	- PLACER LA TABLE D'HONNEUR AU CENTRE DE LA SALLE, TABLE PRECONISEE N°10
3. DISPOSITION DES TABLES - EN LIGNES DROITES - TABLE N°5 DEVANT LA PORTE DE SERVICE	- PREFERER LA DISPOSITION EN QUINCONCE POUR UN GAIN DE PLACE (AJOUT DE TABLES) ET POUR UNE HARMONIE D'ENSEMBLE - GENE DES CLIENTS PAR LES FLUX DE CIRCULATION DU PERSONNEL
4. SENS DE CIRCULATION	- FAVORISER UNE SORTIE ET UNE ENTREE DU PERSONNEL EN SENS UNIQUE - FLUX PLUS RAPIDE ET MOINS DE RISQUE D'ACCIDENT
5. AUTRES PAR EXEMPLE - ECHELLE DU PLAN - AUCUNE SORTIE DE SECOURS MATERIALISEE	- A L'APPRECIATION DU JURY

Barème : 2 pts
Soit 0,5 pt par constat avec solution pertinente (0,25 pt/constat et 0,25 pt/solution)

2.2. MODALITÉS DE SERVICE

Barème : 2 pts
0,20 pt par élément juste X 10

METS ET BOISSON	TYPE DE SERVICE	JUSTIFICATIONS
BANC DE FRUITS DE MER « ARMOR »	PLATEAU FRUITS DE MER	LIBRE CHOIX DU CLIENT EN FONCTION DE SES GOUTS CONVIVIALITE, LIBERTE DE SERVICE
TURBOTIN GRILLE SAUCE AU BEURRE BLANC	A L'ASSIETTE	SERVICE RAPIDE DES METS EN TEMPERATURE METS DELICATS ET DE QUALITE A PLACER SUR SUPPORT SOLIDE (ASSIETTE) PRESENTATION SOIGNEE
NEMS DE FILET MIGNON DE PORC AU CIDRE DE CORNOUAILLES	A L'ANGLAISE	MET ADAPTE A CE TYPE DE SERVICE SERVICE INDIVIDUEL A LA PERSONNE, RAPIDITE D'EXECUTION, CONTACT CLIENT, PERCEPTION POSITIVE POUR LA CLIENTELE, DRESSAGE PLUS RAPIDE POUR LA CUISINE
FRAISES DE PLOUGASTEL A LA MOUSSE DE NOIX DE COCO	A L'ASSIETTE	SERVICE RAPIDE DU METS PRESENTATION SOIGNEE (MOUSSE) DIFFICILE A SERVIR A L'ANGLAISE
CAFE	AU PLATEAU EN TASSES	SERVICE EFFICACE ET RAPIDE A LA DEMANDE

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

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

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ GÉNIE CULINAIRE (5 POINTS)

3.1. Propositions de mollusques, crustacés et assortiment composant le buffet de fruit de mer **(3 points soit 0.25 point par bonne réponse)**

Mollusques	Crustacés	Accompagnements
- Huîtres - Palourdes - Moules - Amandes - Praires - Coques - Clams - Bulots - Bigorneaux - Couteaux - etc., …	- Crevettes grises - Crevettes rose - Gambas - Langoustines - Tourteaux - Homards - Langoustes - Araignée - etc., …	- Assortiments de pain (seigle, complet, …) - Mayonnaise, Aïoli, … - Beurres - Vinaigrette à l'échalote - Citron - etc., …

Base Nationale des Sujets d'Examens Enseignement Supérieur réseau SCEREN

3.2. Qualités des produits du buffet de fruits de mer **(2 points soit 0.5 point par réponse)**

- Assurer une bonne rotation des stocks.
- Maintenir les produits à 0°C sur glace fondante.
- Ne disposer sur le buffet que des petites quantités de produit et renouveller au fur et à mesure de leur consommation.
- Dresser le buffet au dernier moment.
- Acheter des produits d'une qualité irréprochable.
- Eliminer des stocks les produits suspects.
- Maintenir les accompagnements au frais.
- Maintenir l'état de propreté du buffet.
- Port de gant lors des manipulations des produits.
- Etc, …

Liste non exhaustive

3.3. Présentez votre planification de la livraison au dressage du tronçon de turbotin grillé.

1. Livraison
2. Stockage
3. Habillage éventuel, marinade
4. Quadriller, plaquer
5. Terminer la cuisson
6. Dresser

Le jury tiendra compte de la pertinence de la proposition du candidat, plusieurs options étant possibles.

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.