

EPREUVE 6

SCIENCES APLIQUEES ET TECHNOLOGIES

Durée : 3 heures

Coefficient : 4

**LA PARTIE "SCIENCES APPLIQUÉES" ET LA PARTIE "TECHNOLOGIES"
SERONT TRAITÉES SUR *DES COPIES SÉPARÉES*.**

Les deux copies doivent être relevées ensemble.

La partie "*Sciences Appliquées*" est numérotée de la page 2/11 à 6/11.
Elle est prévue pour être traitée en 2 heures (coefficient 3).

La partie "*Technologies*" est numérotée de la page 7/11 à 11 / 11. Elle est prévue pour être traitée en 1 heure
(coefficient 1 Les pages 8, 9, 10 et 11 sont à remettre avec la copie.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

CODE ÉPREUVE : HOTSATME1	EXAMEN: BTn	SPÉCIALITÉ: Hôtellerie
Session 2001	SUJET	Epreuve : Sciences Appliquées et Technologies
Durée : 3 heures	Coefficient: 4	Page : 1/11

CUISINE

(DOCUMENT À REMETTRE AVEC LA COPIE -DURÉE INDICATIVE 20 MINUTE

Actuellement, la cuisine n'utilise que des produits bruts. Le stockage des produits est effectué en respectant la législation en vigueur. Les locaux sont structurés en différentes zones (préparations préliminaires, préparations froides, cuissons ...).

L'accueil régulier de groupes implique de modifier l'organisation de la production.

Travail à faire

Question 1 (2 points)

Quel est ce concept de production actuel ?

-

Question 2 (6 points)

Proposer un autre concept permettant de faire face à cette nouvelle situation. Justifier votre réponse.

-

Question 3 (12 points)

Citer les incidences sur la production de l'utilisation des produits alimentaires intermédiaires en complétant le tableau ci-dessous.

INCIDENCES TECHNIQUES	INCIDENCES FINANCIÈRES	INCIDENCES SANITAIRES
-	-	-
-	-	-
-	-	-

RESTAURANT

(DOCUMENT À REMETTRE AVEC LA COPIE - DURÉE INDICATIVE 20 MINUTE)

Afin d'accueillir des groupes d'autocaristes, Monsieur BOURGOGNE envisage de créer une cafétéria dans son établissement.

Il vous demande de réfléchir sur les différents systèmes de distribution existants.

Travail à faire

Question 1 (2 points)

Citer les différents systèmes de distribution en libre-service

Question 2 (3 points)

Citer les avantages et les inconvénients d'un libre-service linéaire

Question 3 (15 points)

Dans le cadre de l'accueil de groupes de touristes étrangers, Monsieur BOURGOGNE a décidé de modifier ses cartes. Compléter les tableaux suivants

RESTAURANT

(DOCUMENT À REMETTRE AVEC LA COPIE - DURÉE INDICATIVE 20 MINUTES)

- VINS:

APPELLATION	RÉGION ET SUBDIVISION	COULEUR ET CARACTÉRISTIQUES
<i>TAVEL</i>	<i>COTES DU RHÔNE MÉRIDIONALES</i>	<i>ROSÉ SEC</i>
MONTBAZILLAC		
BONNEZEAUX		
CÔTE RÔTIE		
POMMARD		
SAINT CHINIAN		

- AUTRES BOISSONS:

DÉNOMINATION	PRODUIT DE BASE	GROUPE DE BOISSONS
<i>MARTINI</i>	<i>VIN BLANC</i>	<i>VERMOUTHS</i>
BYRRH		
CALVADOS		
BANYULS		
VODKA		
AVÈZE		

- FROMAGES:

APPELLATION	FAMILLE	RÉGION D'ORIGINE
<i>CAMEMBERT</i>	<i>Pâte molle à croûte fleurie</i>	<i>NORMANDIE</i>
ROCAMADOUR		
MAROILLES		
SALERS		
CHAOURCE		
BEAUFORT		

HÉBERGEMENT

(DOCUMENT À REMETTRE AVEC LA COPIE - DURÉE INDICATIVE 20 MINU

Travail à faire

Question 1 (16 points)

En l'absence du chef de réception, votre directeur vous demande de compléter la feuille de situation pour la journée du 8 juin.

- Indiquer la formule de calcul des indicateurs suivants : Taux d'Occupation, Indice de Fréquentation, Prix Moyen Chambre.
- Compléter la feuille de situation ci-dessous.

Feuille de situation journalière du 08 juin 2001

JOURNÉE DU 08 JUIN	JOUR	mois
CHAMBRES LOUÉES	30	
TAUX OCCUPATION		65,17%
CLIENTS LOGÉS	48	
INDICE DE FRÉQUENTATION		1,39
CHIFFRE D'AFFAIRES LOCATION	10900	
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL	21504	193600
PRIX MOYEN CHAMBRE		392 francs
REVENU CHAMBRE	194,64 francs	
Arrivées	3	180
DURÉE MOYENNE DE SÉJOUR	

Question 2 (4 points)

Citer quatre fonctions du (de la) chef de réception ?