

Brevet de Technicien Supérieur
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Épreuve E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration

Première partie écrite : Conception de la production de services

Option A - Management d'unité de restauration

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Matériel autorisé :

- l'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Avertissement : si le texte du sujet, celui de ses questions ou le contenu du dossier documentaire vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Le sujet est librement inspiré d'une entreprise réelle. Pour les besoins de l'épreuve, les données ont été modifiées, complétées et adaptées. De ce fait, elles ne correspondent plus à la réalité même si elles restent cohérentes.

BTS Management en hôtellerie restauration Option A - Management d'unité de restauration		Session 2026
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 26MHRU5A	Page 1/5

Hôtel*** La Villa Ronsard

Au cœur de Tours, à proximité immédiate du centre-ville très touristique et des infrastructures routières, la « Villa Ronsard » est idéale pour recevoir tous les types de clientèles.

Cet établissement indépendant a ouvert en 2000. Il offre les prestations et services d'un hôtel 3*, un accueil chaleureux et personnalisé, dans un style art déco revisité.

Il propose actuellement une restauration traditionnelle à base de produits frais issus du marché local situé à proximité du restaurant.

Madame CORBIN, propriétaire depuis l'ouverture constate que le service du déjeuner manque d'attractivité et que c'est la clientèle résidente qui permet de maintenir une activité globale satisfaisante par sa présence au dîner. Madame CORBIN envisage de diversifier et renouveler l'offre du déjeuner afin d'augmenter les performances de l'établissement.

La direction de l'établissement, consciente de la nécessité de rénover et de mettre en conformité certains espaces de travail, va engager prochainement la rénovation complète de la plonge jugée obsolète afin d'améliorer les conditions de travail tout en réduisant la surconsommation d'eau.

L'activité séminaires et banquets représente une part importante de l'activité de l'entreprise, mais la gestion des vins des banquets est non optimale, pèse sur la performance.

Le travail porte sur les dossiers suivants :

- **Dossier 1 – Création d'une prestation « menu du marché »**
- **Dossier 2 – Restructuration des locaux**
- **Dossier 3 – Gestion de la consommation des vins « banquets »**

Dossier documentaire :

Document 1	Fiche signalétique de l'établissement
Document 2	Liste des vins « banquets »
Document 3	Fiche de fonction simplifiée



Dossier 1 – Création d'une prestation « menu du marché »

Madame CORBIN opte pour un concept de brasserie au déjeuner en limitant l'offre à un menu du jour sans choix.

- 1.1** Exposer les enjeux de cette nouvelle prestation « menu du marché ».
- 1.2** Présenter et justifier les actions visant à optimiser le ticket moyen de cette prestation.

Dossier 2 – Restructuration des locaux

La décision de rénover complètement la plonge vaisselle et verrerie est actée par madame CORBIN.

- 2.1** Déterminer et justifier les aménagements et les besoins en équipements de cette zone.

Madame CORBIN est très sensible à la consommation de l'eau et décide de mettre l'accent sur la maîtrise de cette ressource au restaurant.

- 2.2** Détailler des mesures permettant de réduire la consommation d'eau au sein du restaurant.

Dossier 3 – Gestion de la consommation des vins « banquets »

L'établissement organisera prochainement le banquet des maires de la région Centre Val de Loire. Madame CORBIN profite de cette manifestation pour mener une réflexion sur la gestion des vins « banquets ».

- 3.1** Définir les besoins en vins permettant d'assurer cette prestation.
- 3.2** Proposer des moyens pour gérer de manière optimale les vins « banquets ».

BTS Management en hôtellerie restauration Option A - Management d'unité de restauration		Session 2026
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 26MHRU5A	Page 3/5

Document 1 – Fiche signalétique de l'établissement

Hôtel 3* La Villa Ronsard
37, avenue des jardins
37000 TOURS

Établissement ouvert toute l'année sauf 3 semaines de fermeture en janvier (très basse saison).

Localisation :

À pied : 15 mn de la gare, à proximité immédiate du centre-ville.

En bus et tram : stations à moins de 250 mètres de l'hôtel.

L'hôtel :

20 chambres « confort ».

5 chambres « executive » : plus spacieuses, pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes.

Le prix moyen chambre est de 140 € pour les chambres « confort » à 240 € pour les « executive ».

Les petits déjeuners sont proposés en buffet au tarif de 18 € TTC.

L'offre restauration actuelle :

Le restaurant « La Roseraie » d'une capacité de 40 places propose midi et soir une cuisine traditionnelle privilégiant les spécialités de la région Centre Val de Loire.

La sélection de fournisseurs locaux est une priorité aussi bien pour le chef que pour le directeur de salle.

Le ticket moyen boissons comprises est de 35 € TTC le midi et de 45 € TTC le soir. L'offre est modifiée 4 fois par an.

Les salons et espaces de travail :

Les quatre salons modulables sont équipés pour des prestations de groupes affaires et loisirs. La capacité maximale est de 300 couverts.

La production y est réalisée dans le même esprit que pour le restaurant « La Roseraie ».

BTS Management en hôtellerie restauration Option A - Management d'unité de restauration		Session 2026
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 26MHRU5A	Page 4/5

Document 2 – Liste des vins « banquets »

Les dénominations AOP	Prix achat hors taxe / bouteille
AOP Chinon - La cave d'Augustin Florent	9,10 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Domaine de l'aiguillette	6,50 €
AOP Saumur-Champigny - Domaine de la Roberdière	10,50 €
AOP Touraine Sauvignon - La cave d'Augustin Florent	5,20 €
AOP Chablis 1 ^{er} cru les Grenouilles	46,00 €
Crémant de Loire - Les caves Plou & Fils	10,05 €
AOP Beaujolais Village - Les caves de Pierre	16,00 €
AOP Pommard 1 ^{er} Cru - Vieilles vignes	40,00 €
AOP Bordeaux Supérieur - Vignoble DUPONT père et fils	8,00 €

Document 3 – Fiche de fonction simplifiée

Manifestations	Date	Nombre de personnes
Repas des maires Région Centre Val de Loire	5 juin 2026	200

60 € TTC / personne

Boissons comprises

Apéritif local

Saint Jacques sur coussin de Vitelottes

Pavé de veau moelleux, risotto

Assiette de fromages de la vallée de la Loire

Poire pochée au vin rouge

Boissons chaudes

BTS Management en hôtellerie restauration Option A - Management d'unité de restauration	Session 2026
Épreuve E5 – Première partie écrite	Code : 26MHRU5A Page 5/5