

BGE NYVK	C1	Examen oral
Français du Tourisme et de l'Hôtellerie		140 points

MODÈLE 3

1. Présentez en 5 minutes environ l'un des sujets proposés ci-dessous.

A) L'essor du tourisme médical dans le monde

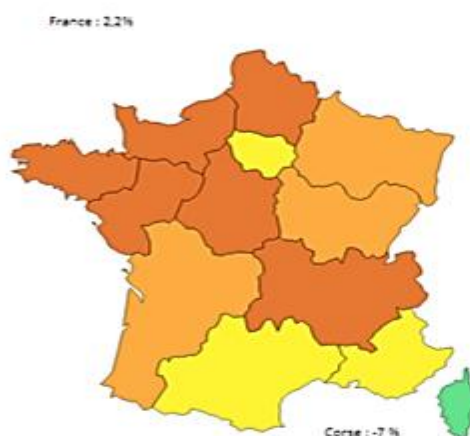
B) La restauration à thèmes

2. Analysez et commentez le(s) document(s) suivant(s).

Evolution des nuitées totales marchandes par région entre les saisons 2018 et 2019 (avril à sept.)

en %

- Plus de 3,6
- De 1,8 à 3,6
- De 0 à 1,8
- Moins de 0



Région	CODGEO	Evolution 2019/2018
Île-de-France	11	0,3
Centre-Val de Loire	24	4,6
Bourgogne-Franche-Comté	27	2,7
Normandie	28	5,5
Hauts-de-France	32	7,0
Grand Est	44	1,9
Pays de la Loire	52	3,9
Bretagne	53	4,5
Nouvelle-Aquitaine	75	3,1
Occitanie	76	0,9
Auvergne-Rhône-Alpes	84	4,0
Provence-Alpes-Côte d'Azur	93	-0,5
Corse	94	-7,0

Fréquentation des hébergements marchands de Corse par nationalité et évolution sur un an

	Part des résidents à l'étranger en 2019	Evolution saison 2019/saison 2018		
		Total	Résidents en France	Résidents à l'étranger
Campings	35,7	-6,9	-2,6	-13,7
Hôtels	28,0	-3,7	-2,3	-7,3
AHCT	25,0	-9,9	-12,9	0,5
Ensemble	30,2	-7,0	-6,2	-8,8
France métropolitaine	31,5	2,2	3,2	0,0

(A kérdések csak a vizsgázató példányán szerepelnek.)

- Caractérisez l'évolution générale des nuitées en France.
- Comment expliquez-vous que certaines régions tirent davantage leur épingle du jeu pendant la période considérée ?
- Quelles tendances observe-t-on en Corse en termes de fréquentation et d'hébergement ?
- Comparez le comportement des résidents en France et à l'étranger.
- Selon vous, en quoi consiste l'attrait des AHCT pour les résidents étrangers ?

3. Poursuivez une négociation avec l'examineur.

Candidat

Vous êtes György/Györgyi Dobos. Vous dirigez le restaurant gastronomique Arany Villa, en Hongrie. Vous venez d'apprendre qu'une inspection sanitaire aura lieu dans votre restaurant dans deux semaines. Vous convoquez l'un(e) de vos managers pour commencer à préparer l'inspection.

- Vous exposez la situation actuelle du restaurant et les enjeux de cette inspection dans un contexte de publication en ligne des résultats par les autorités sanitaires.
- Vous précisez la date de l'inspection sanitaire et dressez une première liste de tâches les plus urgentes à effectuer en cuisine.
- Vous demandez pourquoi ces aliments n'ont pas encore été éliminés. Vous rappelez, en outre, les objectifs de réduction des déchets du restaurant (en cuisine, en salle, dans les stocks) ainsi que les moyens à mettre en oeuvre pour réussir à atteindre ces objectifs.
- Vous expliquez comment intégrer ces deux nouveaux employés.
- Vous vous réjouissez de cette initiative et insistez sur les priorités sanitaires et environnementales du restaurant.

Vous commencez la conversation.

Examineur

(A vizsgáztatói szituáció leírása csak a vizsgáztató példányán szerepel.)

Vous êtes Gábor/Gáabriella Rácz. Vous êtes manager de restauration dans le restaurant Arany Villa, en Hongrie. Une inspection sanitaire doit avoir lieu dans votre restaurant dans deux semaines. Vous êtes convoqué(e) par le directeur de votre restaurant dans le cadre d'une réunion de préparation.

- Vous comprenez la situation. Vous demandez à votre directeur de préciser la date de l'inspection et de vous indiquer les tâches les plus urgentes.
- Vous remarquez qu'un certain nombre d'aliments périmés n'ont pas encore été éliminés dans la réserve.
- Vous prenez note des rappels de votre directeur sur les objectifs de réduction des déchets et demandez comment intégrer les deux nouveaux employés lors de l'inspection (un chef de partie et un commis de cuisine).
- Vous annoncez que vous allez organiser une petite réunion de travail avec le référent HACCP et vérifier la documentation avec lui.
- Vous allez proposer une petite action de formation aux outils HACCP auprès de l'ensemble du personnel du restaurant avant l'inspection.

Le candidat commence la conversation.

4. Traduisez le texte suivant en hongrois.

À quoi ressemblera le voyageur du futur ?

(...) Amadeus a identifié 6 profils de voyageurs qui apparaîtront au cours de la prochaine décennie : **les chercheurs de capital social**, qui penseront avant tout à leur audience en ligne et se fieront presque exclusivement à l'avis des autres voyageurs en ligne ; **les puristes de la culture**, qui chercheront une expérience authentique d'immersion dans une culture étrangère ; **les voyageurs éthiques**, qui penseront empreinte énergétique et développement durable ; **les voyageurs privilégiant la simplicité**, qui opteront pour les offres groupées, **les voyageurs par obligation** (professionnelle, familiale, etc.) qui s'aideront de la technologie pour faciliter leurs déplacements ; **les voyageurs de récompense**, qui voudront vivre des expériences hors norme à la mesure de l'énergie qu'ils déploient dans leur vie professionnelle.

Pour les acteurs du tourisme, la collection de données sera incontestablement l'une des ressources les plus importantes pour répondre aux attentes des voyageurs. Ils pourront ainsi personnaliser leurs offres en fonction de chaque voyageur. (...)