

CONCOURS GÉNÉRAL DES LYCÉES

—
SESSION 2021
—

**SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE
ET DE LA RESTAURATION**

(Classes de terminale série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

Durée : 4 heures
—

Consignes aux candidats

- Ne pas utiliser d'encre claire
- N'utiliser ni colle, ni agrafe
- Numéroté chaque page en bas à droite (numéro de page / nombre total de pages)
- Sur chaque copie, renseigner l'en-tête + l'identification du concours :

Concours / Examen : CGL

Epreuve : 101

Matière : STHR

Session : 2021

Tournez la page S.V.P.

Sujet

Sport et Hôtellerie-Restauration, un couple gagnant ?

Dans notre société actuelle, le sport amateur ou professionnel a tendance à prendre de plus en plus de place dans nos activités individuelles et collectives. De ce constat sont nés des enjeux économiques et financiers dans de nombreux secteurs professionnels comme l'hôtellerie-restauration.

Quels liens entretiennent le sport et l'Hôtellerie-Restauration ?

A l'aide de vos connaissances, de votre expérience et du dossier documentaire joint, présenter votre réflexion dans un développement structuré.

Dossier documentaire

Document 1 - Le sport s'inscrit dans la vie quotidienne des français

Document 2 - Ces sportifs qui se sont lancés dans la restauration

Document 3 - Liife : le premier concept de restauration rapide saine pour les sportifs

Document 4 - Quelle place pour les sportifs reconvertis en restauration ?

Document 5 - Tourisme sportif : quelles opportunités pour les espaces de vie ?

Document 1 – Le sport s’inscrit dans la vie quotidienne des français

Enquête réalisée par Harris Interactive en ligne du 10 au 12 octobre 2017. Échantillon de 1 018 personnes, représentatif des Français âgés de 18 ans et plus.

Près de 6 Français sur 10 (58%) déclarent pratiquer une activité sportive au moins une fois par semaine. Au total, 77% disent avoir une activité, hebdomadaire ou moins fréquente et seuls 23% indiquent ne jamais faire de sport. Dans les évocations spontanées des Français, le sport est associé d’abord au bien-être et à la santé. A tel point que, pour la plupart, la motivation principale à faire du sport est, au-delà du plaisir qu’il procure (40%), un sentiment de nécessité pour agir favorablement sur sa forme et sa santé (53%).

Source : https://harris-interactive.fr/opinion_polls/theme-3-les-francais-et-leur-rapport-au-sport/

Document 2 - Ces sportifs qui se sont lancés dans la restauration



La question du régime alimentaire fait partie intégrante des préoccupations quotidiennes des athlètes. Des protéines, des sucres lents, le moins possible de gras. . . forcément cela les familiarise avec les règles de base de la nutrition, mais aussi de la gastronomie. Et certains finissent même par enfiler le tablier pour opérer une véritable reconversion. Pendant que certains sportifs deviennent acteurs ou se recyclent dans la politique, d’autres se tournent vers la gastronomie, soit derrière les fourneaux soit derrière la

caisse. Philippe Etchebest, la figure de proue du mouvement. Cet ancien boxeur-rugbyman et meilleur ouvrier de France 2008 s’est fait une place à la télévision française avant-même d’avoir le temps de dire miam. Il faut dire que son caractère bien trempé et son physique bien charpenté lui ont permis d’incarner un Gordon Ramsay à la française. Comme le chef le plus agressif du Royaume-Uni, Philippe Etchebest a choisi d’associer son image à celle du programme « Cauchemar en cuisine », diffusé sur M6, avant de rejoindre le casting d’« Objectif Top Chef » en 2014. [...]

À Toulouse et dans ses environs, on ne compte plus les sportifs qui ont ouvert des établissements. Prenons l’exemple de l’ancien capitaine du XV de France, Fabien Pelous, qui a installé sa brasserie, Le Club 15, à Nailloux en novembre 2011. Frédéric Michalak quant à lui, n’a pas fait long feu avec son restaurant, le Café 64, qui n’aura tenu que deux ans (entre 2010 et 2012) sur le Boulevard de Strasbourg à Toulouse.

Source : BOURSORAMA MAI 10, 2015

Document 3 – Liife : le premier concept de restauration rapide saine pour les sportifs

Inspiré par un modèle très présent aux États-Unis, Liife est le premier concept de restauration rapide qui propose une offre adaptée aux sportifs !



Un concept pour manger intelligemment

Situé au cœur de Paris, dans le 2^e arrondissement, Liife allie le sport à une alimentation saine pour *vivre plus longtemps et en bonne santé*. L’objectif ? Faire collaborer de manière intelligente l’expertise de professionnels de la santé et du sport et les créations culinaires d’un talentueux chef Meilleur Ouvrier de France. Avec des professionnels de la santé, l’équipe de Liife a

ainsi créé un cahier des charges pour que les recettes proposées répondent nutritionnellement à trois grands types d’effort : cardio et endurance (*running*, vélo, natation...), musculation et tonicité (*crossfit*, salle...), detox et *low carb* (pilates, yoga...).

Source : <https://positivr.fr/liife-restauration-rapide-sante/> - 9 mai 2017

Document 4 - Quelle place pour les sportifs reconvertis en restauration ?

De bonnes qualités relationnelles

Les qualités des sportifs et les compétences acquises durant leur carrière s'avèrent adaptées à la restauration à l'heure de leur reconversion. « En particulier leur expérience relationnelle, car ils sont sollicités par les médias, les supporters, les entreprises partenaires..., juge Véronique Barré ancienne volleyeuse et fondatrice d'une société d'accompagnement et de formation des sportifs de haut niveau. ...En restauration, c'est le côté convivial qui les attire d'abord. Ils apprennent ensuite sur le tas ».

Savoir motiver une équipe

« Le bon fonctionnement d'un restaurant repose sur la cohésion d'une équipe, la capacité du manager à la motiver et à la faire progresser. Cet état d'esprit est naturel pour un sportif professionnel », note Christian Letienne, directeur de la franchise Quick. Nicolas Raimbault, ancien basketteur de haut niveau, a quant à lui créé en 2011 sa propre chaîne : Arrêts de Jeu. Un concept dédié aux passionnés... du sport.

Source : <https://www.neorestauration.com/article/quelle-place-pour-les-sportifs-reconvertis-en-restauration,26596>

Document 5 – Tourisme sportif : quelles opportunités pour les espaces de vie ?

Organisée le 4 décembre à Paris, la journée annuelle du Groupement de l'Ameublement français avait pour thème « Le sport, dynamique et influence sur les espaces de l'hôtellerie et de la restauration ». A l'approche de l'ouverture des JO 2024, environ 80 acteurs de l'aménagement des espaces de vie ont répondu à l'appel, pour prendre la mesure des besoins suscités par cet événement pour le secteur hôtelier et les espaces de restauration, et pouvoir y répondre avec une offre orientée notamment vers la fonctionnalité, la flexibilité, l'accessibilité et le recyclage. [...] L'essentiel est de créer des vrais lieux de vie, où on peut aussi pourquoi pas travailler ou se réunir, avec une plage horaire étendue pour s'adapter aux emplois du temps les plus diversifiés des clients.

Des estimations sont déjà avancées pour les JO 2024 à Paris, qui devraient générer la vente de 12 millions de billets, 3,5 milliards de téléspectateurs [...], 10,7 milliards de retombées économiques et 247 000 emplois créés. 15 000 chambres d'hôtel seront construites ou rénovées en Ile-de-France d'ici 2025, sans oublier la préparation des sites en lien direct ou indirects avec la compétition, zones d'accueil, espaces publics, fan zones, VIP rooms [...].

ZECAMP, un concept conçu par et pour les sportifs

Il arrive que les mondes du sport de haut niveau et du design se rejoignent, comme c'est le cas avec le concept Zecamp, un établissement hôtelier pour les sportifs, créé à Corrençon-en-Vercors (Isère) par la championne olympique de biathlon Marie Dorin et son compagnon Loïs Habert, en partenariat avec le groupe hôtelier lyonnais SCSP. « Nous avons utilisé notre expérience de sportifs pour créer des aménagements adaptés, des espaces pour ranger le matériel à la salle de fitness, de la restauration diététique au coaching personnalisé », explique la biathlète. En plus de l'hébergement, Zecamp propose un ensemble d'activités sportives, dont le vélo et des stages de biathlon. Un bel exemple d'établissement innovant, avec des aménagements et fonctionnalités sur mesure, pour aller au-devant d'une nouvelle clientèle.

Source : <https://courrierdumeuble.fr/industrie/tourisme-sportif-quelles-opportunités-pour-les-espaces-de-vie/> Janvier 2019