

# Rapport de jury – Session 2021

## Concours général des lycées Spécialité Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

### Préambule

Le concours général des lycées de la spécialité STHR se déroule, comme pour toutes les séries technologiques, en deux parties disjointes dans le temps :

- Une première épreuve d'admissibilité se déroule, en général au mois de mars, dans les différents centres d'examen de chaque académie ;
- La deuxième épreuve écrite et pratique d'admission est organisée dans un seul établissement scolaire, actuellement le lycée Christian BOURQUIN à Argelès-sur-Mer (académie de Montpellier).

### 1. L'épreuve d'admissibilité de la session 2021

L'une des particularités du concours général des lycées dans la spécialité STHR tient à la place de l'épreuve de qualification qu'est l'épreuve écrite. Elle relève du champ de l'économie et gestion hôtelière mais propose le plus souvent un thème original visant à mesurer la capacité d'adaptation du candidat. Elle permet de qualifier, selon les années, entre 9 et 12 candidats pour l'épreuve pratique.

#### 1.1. Le sujet d'admissibilité

Le sujet de la session 2021 (voir annexe 1) se présente sous la forme d'un thème à traiter complété par 5 extraits de documents présentés dans 2 pages d'annexes. Ils suggèrent des pistes (sans souci d'exhaustivité) qui évoquent quelques liens entre un phénomène de société comme le sport et les activités d'hôtellerie-restauration.

Proposer un thème de réflexion transversal et non daté dans le contexte de l'épidémie COVID a été un choix délibéré afin d'éviter toute forme de « pollution des idées » dans une période particulièrement déstabilisante pour les élèves.

Le thème proposé est accompagné d'un paragraphe explicitant le thème retenu :

« 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 ?

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

Il est proposé volontairement un nombre réduit d'extraits de documents :

- Un document qui montre la place du sport dans la vie quotidienne des Français.
- Deux sources qui évoquent la reconversion des sportifs dans la restauration et comment les qualités sportives nourrissent des aptitudes managériales recherchées dans ce secteur.

- Enfin, deux sources qui illustrent comment les activités sportives, éléments de style de vie et de centres d'intérêts, donnent naissance à des attentes dont l'hôtellerie-restauration doit se saisir car elles forment des segments de clientèle attractifs.

Ces documents sont proposés pour apporter du matériau utile à la réflexion sans orienter ou enfermer le thème dans une direction donnée. Le sujet invite le candidat à se questionner plutôt qu'il ne suggère un sens pour le traiter. Il laisse ainsi ouverte toute approche du sujet ce qui permet d'apprécier l'originalité de la réflexion et la pertinence (réalisme et actualité) des propos du candidat.

Ces documents sont volontairement réduits pour permettre aux candidats d'exprimer autant que possible leur expérience et leur culture personnelles.

## **1.2. Qualités attendues par le jury**

La présence d'une introduction justifiant le plan à travers une problématique, d'une conclusion prenant position à propos du thème proposé sont des attentes fortes du jury. Certaines très bonnes copies ont réalisé des accroches originales évoquant un établissement en faisant le lien avec le sujet et la problématique retenue.

Les copies retenues lors de la correction se sont distinguées par :

- la richesse des différents liens entre sport et activités d'hôtellerie-restauration abordés en intégrant les domaines de l'économie et de la gestion ;
- l'attention particulière portée à l'introduction justifiant le plan adopté ;
- le choix d'un plan original et personnel montrant une bonne connaissance du secteur et une certaine hauteur de vue ;
- la capacité à proposer un développement structuré riche en exemples et illustrations professionnelles, bien argumenté ;
- la qualité de l'expression et de l'orthographe.

Le jury constate que les candidats montrent, de façon générale, une bonne capacité à intégrer l'ensemble des dimensions de l'économie et gestion dans le traitement du sujet.

## **1.3. Conseils pour les futurs candidats**

### **a. Éléments généraux**

- Respecter le plan annoncé et illustrer les propos tenus.
- Rédiger un devoir en respectant la langue et le style adapté à ce type d'exercice.
- Intégrer des apports personnels provenant d'expériences professionnelles vécues, ainsi que la mise en valeur d'une culture liée à l'économie et à la gestion hôtelière montre la capacité du candidat à aller au-delà des informations strictement contenues dans le sujet ou ses annexes.
- Exprimer une capacité d'analyse et une prise de recul montrant une compréhension globale du sujet.

### **b. À propos du plan**

La présence d'un plan original et attrayant est attendue. La formulation du sujet ne suggère aucun plan. Ce choix délibéré permet de valoriser l'aptitude des candidats à effectuer ce travail d'organisation de l'information en évitant le hors sujet ou l'utilisation d'un plan passe-partout. Présenter un plan logique, équilibré, construit en deux ou trois parties et, bien entendu, le respecter lors du développement.

Structurer son propos et ne pas se contenter de lister des idées ni de faire simplement une synthèse des idées et informations proposées dans les documents.

### c. L'utilisation des documents

Éviter de présenter plus ou moins successivement les documents fournis sans véritable plan. Il s'agit d'éviter la paraphrase et de recopier des éléments fournis dans les annexes. Éviter les banalités, clichés et truismes, en particulier dans l'introduction et la conclusion. Parvenir à intégrer de façon pertinente les connaissances « théoriques » acquises en cours de formation.

Le jury a conscience du côté déstabilisant d'une telle épreuve pour les élèves du baccalauréat technologique série STHR. Le concours général a le mérite de distinguer les meilleurs candidats en valorisant leur réflexion et leur culture dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

En fonction de la qualité des copies et du nombre de candidats, le jury d'admissibilité qualifie une dizaine de candidats qui sont invités à passer l'épreuve d'admission.

## 2. L'épreuve d'admission de la session 2021

L'épreuve écrite et pratique d'admission se déroule au mois de mai de l'année du concours. Cette année, elle a eu lieu au lycée Christian BOURQUIN d'Argelès-sur-Mer. 9 candidats étaient invités à passer l'épreuve d'admission.

L'épreuve d'admission se déroule en deux temps :

- Une épreuve de Sciences et Technologies Culinaires d'une durée de 3 heures avec une partie écrite d'une heure spécifique aux STC et en relation étroite avec la partie pratique de 2 heures.
- Une épreuve de Sciences et Technologies des Services d'une durée également de 3 heures avec une partie écrite d'une heure spécifique aux STS en relation étroite avec la partie pratique de 2 heures.

Le format de l'épreuve d'admission est proche de l'épreuve du baccalauréat STHR mais les deux parties écrites portent exclusivement sur les programmes de STC et STS (et non sur le programme d'ESAE). L'épreuve est ainsi plus exigeante et permet de classer les candidats.

### 2.1 – L'épreuve de STC

On se reportera avec profit à l'annexe 2 pour prendre connaissance du sujet.

Le sujet est distribué en début d'épreuve et comprend plusieurs documents en annexe. Il contient l'ensemble du travail qui est à réaliser ; dans un premier temps, pour une durée d'une heure par écrit, puis les travaux qui seront à réaliser en cuisine.

#### a. Description de l'épreuve

##### **Partie écrite de l'épreuve de STC – Durée 1 heure.**

L'ensemble des questions et travaux relève du domaine des Sciences et Technologies Culinaires. Cette partie s'avère discriminante pour les candidats qui doivent maîtriser les contenus du programme de première et terminale en STC.

Le travail demandé peut être scindé en 2 :

- Dans un premier, il s'agissait de répondre à des questions théoriques ;
- Dans un deuxième temps, il fallait réfléchir et compléter la fiche descriptive de la réalisation qui sera mise en œuvre sur la partie pratique.

Le thème général du sujet était « Adapter l'offre à la demande de la clientèle » et évoquait la cuisine végétarienne. Les questions permettaient au candidat de développer son avis et de proposer des éléments de remédiation face à certaines carences alimentaires de la cuisine végétarienne.

Pendant cette partie écrite, il y avait un article à lire et le panier à découvrir pour ensuite s'en inspirer pour décrire la réalisation proposée afin de concevoir la prestation en mettant en œuvre trois techniques imposées par le sujet, à savoir :

- cuisiner un œuf hors coquille ;
- valoriser les légumes frais (en crus et cuits) et un féculent ;
- réaliser une sauce sucrée-salée.

Cette partie écrite s'avère discriminante pour les candidats. Les connaissances technologiques en lien avec ESAE sont sollicitées, mais pas toujours maîtrisées.

#### Question 1

Elle consistait à développer un avis, tout en précisant les éléments de remédiations sur les carences possibles de la cuisine végétarienne. Les candidats n'ont pas tous été en mesure de structurer leur réponse et se sont limités aux éléments contenus dans « l'extrait de l'article de presse grand public » de l'annexe 1.

#### Question 2

Elle faisait appel à la connaissance des pratiques alimentaires axée sur le bien-être créateur de valeur dans le cadre d'un restaurant. Une grande majorité des candidats se sont limités à énumérer les modes alimentaires sans développer l'aspect création de valeur.

#### Question 3

Elle consistait à compléter une fiche descriptive en rapport avec le sujet de la réalisation qui sera mise en œuvre sur la partie pratique. Les candidats n'ont pas tous la maîtrise de la rédaction d'une appellation. Le vocabulaire utilisé dans le descriptif technique n'est pas toujours opportun. Certains candidats ne mettent pas en œuvre ou ne maîtrisent pas les 3 techniques imposées. Néanmoins, la majorité des candidats a fait preuve de créativité en utilisant les ingrédients du panier.

### **Partie pratique de l'épreuve de STC – Durée 2 heures.**

Une fois la partie écrite terminée, les candidats disposent de leur fiche descriptive et entrent en cuisine. Ils ont 1 h 50 minutes pour réaliser la production décrite dans la fiche. Les 10 dernières minutes de cette partie d'épreuve sont consacrées à un échange avec le jury qui permet aux candidats d'explicitier leurs choix de réalisation et de proposer des éléments de remédiation lors d'une prochaine réalisation.

#### b. Qualités attendues des candidats

- Tenue des candidats : une tenue adaptée est nécessaire sans faire apparaître de signes distinctifs (nom de l'établissement, du candidat, ...) afin de garder l'anonymat des candidats par rapport aux membres du jury
- Certains candidats montrent une aisance technique spontanément et réalisent une production de bon niveau tandis que d'autres candidats ont un manque de maîtrise des techniques de base
- Être rigoureux : Une prise de recul dans la lecture du sujet est nécessaire pour une prise en compte du contexte, du thème et des techniques imposés. Une majorité de candidats ont su adapter leur production au contexte.
- Respecter la marche en avant dans l'exécution des tâches est indispensable. Les candidats ont montré une certaine maîtrise des règles d'hygiène en cuisine.

- Anticiper et programmer son travail : Beaucoup de candidats n'adoptent pas un rythme soutenu et régulier dès le début de l'épreuve. La fin de l'épreuve, la qualité des finitions et du dressage s'en trouvent impactées. (Bords d'assiette, température, harmonie des couleurs, formes, volumes, etc.)
- Maîtriser les techniques de base : Quelques candidats montrent une aisance technique spontanément et réalisent une production de bon niveau tandis que d'autres candidats ont un manque de maîtrise des techniques de base.
- Maîtriser les techniques imposées : Beaucoup de candidats ne savent pas mettre en œuvre les techniques imposés. La cuisson des œufs hors coquille à notamment poser quelques soucis aux candidats cette année.
- Respecter les horaires d'envoi de l'épreuve : trop de candidats manquent de temps pour réaliser un dressage valorisant leur travail.
- Présenter son travail chronologiquement : Le jury attend une construction classique de la rédaction des réponses avec une introduction, un développement et une conclusion.
- Agréger les connaissances personnelles et celles acquises durant la formation pour justifier les réponses.
- Utiliser sa production culinaire comme support d'analyse doit être le fondement de l'analyse finale (10 minutes d'oral) en pratiquant des analyses visuelle et gustative structurées.
- Maîtriser les différents aspects scientifiques lors de l'acte culinaire pour les évoquer et les commenter lors des phases d'analyses visuelle et gustative.

## **2.2 – L'épreuve de STS**

### a. Description de l'épreuve

On se reportera avec profit à l'annexe 3 pour prendre connaissance du sujet.

Le sujet est distribué en début d'épreuve et comprend plusieurs documents en annexe. Il contient l'ensemble du travail qui est à réaliser ; dans un premier temps par écrit, pour une durée d'une heure puis les travaux qui seront à réaliser en atelier.

### **Partie écrite de l'épreuve de STS – Durée 1 heure.**

L'ensemble des questions et travaux relève du domaine des Sciences et Technologies des Services. Cette partie s'avère discriminante pour les candidats qui doivent maîtriser les contenus du programme de première et terminale en STS.

Le travail demandé comprenait 3 dossiers :

- Un dossier sur la notion de qualité perçue ;
- Un dossier sur les aléas de service et la qualité de service ;
- Un dossier sur le développement de l'offre champagne.

Le thème général du sujet était « Dynamiser son offre commerciale en hôtellerie restauration ». Pendant cette partie écrite, les candidats disposaient de 4 annexes.

Cette partie écrite s'avère discriminante pour les candidats. Les connaissances technologiques sont sollicitées et pas toujours maîtrisées.

#### ***Dossier 1***

Il consistait à répondre par écrit à des questions sur la notion de qualité perçue ce qui nécessite des compétences rédactionnelles et des connaissances sur le sujet. La réalisation d'un questionnaire de satisfaction en hébergement a été assez bien réussie par l'ensemble des candidats qui ont su faire preuve de créativité en particulier dans la mise en page.

#### ***Dossier 2***

Ce dossier faisait appel à la connaissance des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de capacité à mesurer l'impact de ces règles sur la clientèle.

Les candidats n'ont pas tous été en mesure de développer tous les aspects attendus et se sont souvent limités à un seul aspect du sujet.

### **Dossier 3**

La connaissance de la méthode d'élaboration du champagne n'est pas maîtrisée par tous les candidats. Néanmoins, le choix de servir le champagne à la coupe en tenant compte du contexte a été bien développé.

La rédaction de la fiche technique fait apparaître également des lacunes sur certaines connaissances technologiques.

### **Partie pratique de l'épreuve de STS – Durée 2 heures.**

Une fois la partie écrite terminée, les candidats disposent de 30 minutes pour préparer les 3 ateliers. Il s'agissait :

Atelier 1 – La valorisation de l'offre au restaurant

Atelier 2 – La commercialisation de l'offre hébergement

Atelier 3 – L'adaptation de l'offre petit déjeuner

#### Atelier n°1 : La valorisation de l'offre au restaurant

La mise en situation professionnelle attendue devait permettre aux candidats de réaliser le service d'une boisson chaude à savoir un thé, lequel s'inscrivait dans une offre goûter. Pour se faire, un choix de produits liquides et de matériels était à disposition. Cette technique à mettre en œuvre a peut-être décontenancé les candidats, lesquels s'attendaient à des techniques plus classiques telles que réalisation de cocktails ou service d'un vin.

Les candidats ont répondu à cet atelier plutôt de manière théorique par leurs connaissances des produits sans véritablement réaliser une véritable prestation de service auprès de clients. Malgré des réalisations trop théoriques, les candidats ont fait preuve d'analyse et de réflexion pertinentes pour choisir et définir le thé le plus adapté au contexte et pour justifier leur choix quant au matériel à utiliser.

Dans l'ensemble, les candidats maîtrisent la notion de « création de valeurs » et apportent les arguments fondés.

Les propositions de mets et boissons pour une offre goûter enfant sont également maîtrisées et s'inscrivent parfaitement dans le contexte de la fiche signalétique du sujet et en adéquation avec la cible clientèle. Les candidats étaient force de propositions variées, originales et professionnelles.

#### Atelier n°2 : Commercialisation de l'offre hébergement

La mise en situation (prise de réservation d'une chambre avec demande d'accueil spécifique en chambre) a mis en difficulté de nombreux candidats qui n'ont pas assez tenu compte du contexte d'une part et qui d'autre part, n'ont pas vu ou pris connaissance des informations et des conditions tarifaires décrites dans la fiche signalétique. Les candidats cherchaient les éléments de réponse tout en répondant à la demande de réservation, ce qui a nui à la qualité du jeu de rôle et des réponses proposées. Très peu de candidats ont proposé une offre en chambre autre qu'un accueil classique. Une lecture approfondie et une mise en évidence des informations importantes (surlignage) sont indispensables en amont. La procédure de prise de réservation est néanmoins maîtrisée.

Les réponses proposées dans le cadre de l'annulation d'une réservation ont été bien justifiées par les candidats qui étaient pour cette question plus dans une situation d'échange que de jeu de rôle avec le jury, ce qui laissait plus de temps à la réflexion.

#### Atelier n° 3 : l'adaptation de l'offre petit déjeuner.

Il s'agissait de travailler autour de la notion de petit déjeuner dans son aspect novateur (nouveau service, nouveaux produits) et son aspect économique, commercial et organisationnel.

Les candidats ont su dans l'ensemble, par rapport aux produits proposés, sélectionner et justifier ceux qui rentraient dans le contexte du sujet en ce qui concerne la qualité des produits. L'aspect économique est souvent non traité.

Une méconnaissance du service du petit déjeuner en chambre est apparue, créant des difficultés pour la notion de limitation de pertes, les avantages et limites du service en chambre et de l'organisation à mettre en place.

b. Qualités attendues des candidats

- Tenue professionnelle : l'ensemble des candidats s'est présenté en tenue professionnelle complète, à la hauteur des attentes du jury pour un concours de ce niveau. Précision est donnée aux élèves de ne pas faire apparaître de signe reconnaissable sur leur tenue (nom de l'école, foulard ou cravate siglés ou nom du candidat) afin de garder l'anonymat complet et d'éviter aux organisateurs de procéder aux placements de cache sur les vêtements.

- Prise en compte du contexte et du thème : La majorité des candidats a réalisé une bonne lecture du sujet et tenu compte du thème. Ils ont su adapter leur réponse dans la plupart des ateliers et tenir compte des documents disponibles afin de répondre de façon la plus exhaustive au sujet.

- Certains candidats montrent une aisance orale et spontanément développent le sujet proposé. D'autres sont davantage dans l'attente de questionnement. Les meilleurs candidats ont pris en main leurs prestations orales et mènent les échanges ce qui permet au jury de mesurer leurs connaissances et leurs compétences.

=====

## **Annexe 1 – Sujet d’admissibilité CGL STHR session 2021**

### **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 ?

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

### **Dossier documentaire**

Document 1 – Prix, origine et saison : ce qui compte dans le panier

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/](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 2e 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.neorestaurations.com/article/quelle-place-pour-les-sportifs-reconvertis-enrestauration,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

## **Annexe 2 - Fichier PDF du sujet de STC**

## **Annexe 3 - Fichier PDF du sujet de STS**