

BTS HÔTELLERIE RESTAURATION SESSION 2000

OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

ÉTUDE ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET DE GESTION DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE

Durée : 4 heures

“ Les Cigognes ”

Documents et matériels autorisés :

- Listes de comptes du plan comptable hôtelier et du plan comptable général
- Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante (Circulaire C. n° 99-186 du 16-11-1999)
- Tables financières

Ce sujet comporte 19 pages numérotées de 1 à 19,
4 pages de textes numérotées de 2/19 à 5/19 et 14 pages d'*annexes* numérotées de 6/19 à 19/19.

Les annexes A, B et C sont fournies en deux exemplaires.

Le premier exemplaire est à conserver (brouillon), le deuxième est à rendre avec la copie.

Le travail à faire se compose de 5 dossiers qui peuvent être traités de manière indépendante.

Dossier	Thème	Durée	Barème / 60	page
	Présentation de l'entreprise			Page 2
Dossier 1	Gestion : Diagnostic d'exploitation	0 h 30	8 pts / 60	Page 3
Dossier 2	Économie touristique : l'économie régionale	0 h 30	8 pts / 60	Page 3
Dossier 3	Mercatique : la commercialisation de l'établissement	1 h 30	21 pts / 60	Page 4
Dossier 4	Gestion prévisionnelle : les prévisions d'exploitation	1 h 00	15 pts / 60	Page 4 et 5
Dossier 5	Droit appliqué : la location-gérance	0 h 30	8 pts / 60	page 5

Nota : Les durées mentionnées ci-dessus sont données à titre indicatif.

Annexe 1	Extraits des états de synthèse de l'exercice 1999	Page 6
Annexe 2	Noël en Alsace	Pages 7 et 8
Annexe 3	Brochure de présentation de la chaîne MULTI HÔTEL	Pages 9 et 10
Annexe 4	Analyse de la demande touristique en Alsace	Page 11
Annexe 5	Données prévisionnelles d'exploitation des “ Cigognes ”	Pages 12 et 13
Annexe A	Tableau de bord 1999	Pages 14 et 15
Annexe B	Démarche-type d'animation	Pages 16 et 17
Annexe C	Compte de résultat prévisionnel	pages 18 et 19

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2000	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	1/ 19

“ Les Cigognes ”

Durant la période de Noël, toute l'Alsace se pare de ses habits de lumière. Petits et grands s'activent dans une douce atmosphère de fête et d'enchantement dès le premier week-end de l'Avent, pendant les 4 semaines qui précèdent Noël et jusqu'à l'Épiphanie. Les nombreuses traditions rattachées à cette période sont soigneusement cultivées. C'est une occasion unique de trouver des idées originales pour des emplettes de Noël.

Strasbourg, capitale de l'Alsace mais aussi capitale européenne, est une ville d'art et d'histoire construite autour de sa célèbre Cathédrale. Elle accueille cette année le “ pays des saveurs de Noël ”, l'un des 7 pays du Noël Alsacien.

Au cœur de Strasbourg, Georges Kramer dirige l'Hôtel-Restaurant “ Les Cigognes ”, qu'il a acheté en février 1995 après avoir occupé différents emplois salariés.

Dès la reprise du fonds de commerce, Georges Kramer s'attache à dynamiser cet établissement de charme, classé 2 étoiles, d'une capacité de 20 chambres et 80 couverts. Des aménagements et une nouvelle décoration permettent d'adapter un produit vieillissant aux nouvelles attentes de la clientèle. L'architecture intérieure allie harmonieusement modernité et tradition alsacienne.

Fin 1995, un nouveau chef de cuisine construit une carte plus simple, d'inspiration régionale, mais innovante dans ses saveurs et ses produits.

Georges Kramer constitue une équipe rajeunie qu'il forme à ses méthodes de travail axées sur l'accueil du client et sur la recherche de la qualité de service.

Ses efforts sont récompensés par une progression de l'activité durant les trois premières années. Son fichier clients s'étoffe.

Mais depuis 1998, Georges Kramer constate que, bien que fidèle, la clientèle fréquente moins régulièrement l'établissement et ne se renouvelle pas.

Inquiet, il s'interroge sur la véritable situation de l'exploitation de l'entreprise (**dossier 1**), réfléchit aux perspectives ouvertes par l'événement “ les marchés de Noël ” (**dossier 2**), recherche les moyens de relancer l'activité de l'établissement (**dossier 3**), s'interroge sur la contribution de la clientèle locale (**dossier 4**), et sur l'avenir à plus long terme (**dossier 5**).

Deux directions intéressent Georges Kramer pour le développement de son établissement :

- l'ancrage régional qu'il désire renforcer,
- la commercialisation nationale et internationale qui lui fait défaut.

Vous devez traiter ces cinq dossiers.

Pour chacun d'eux, vous trouverez ci-après des questions auxquelles il vous est demandé de répondre et en annexe, des ressources documentaires qu'il faudra consulter et étudier ou des tableaux que vous devrez compléter et rendre avec votre copie.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2000	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	2/ 19

Dossier 1 : Georges Kramer a-t-il des raisons d'être inquiet ?

Georges KRAMER reçoit de son expert-comptable les états de synthèse de l'exercice 1999. À l'aide des informations contenues dans le compte de résultat et des données commerciales qu'il a réunies sur l'exploitation de 1998 et 1999, il réalise comme chaque année un tableau de bord financier et commercial.

1.1 - À l'aide de l'*annexe 1*, **complétez** l'*annexe A* : tableau de bord 1999 (à rendre avec la copie).
Tous les calculs seront justifiés sur la copie.

1.2 - **Calculez** pour les deux années les ratios suivants par rapport aux chiffres d'affaires hors taxes, service compris concernés :

- Consommations de denrées et boissons et consommations de produits d'accueil
- Charges de personnel
- Résultat brut d'exploitation (RBE)
- Résultat courant avant impôt (RCAI)

1.3 - **Rédigez** un bref commentaire (15 lignes maximum) sur l'évolution des résultats de l'établissement.

Dossier 2 : Les " Cigognes ", à la recherche d'un ancrage régional fort

Depuis quelque temps, le Comité Régional du Tourisme cherche à développer le tourisme en Alsace toute l'année. L'hiver semble devenir aussi une " haute saison " touristique notamment par les marchés de Noël.

À partir des données de l'*annexe 2* :

2.1 - **Donnez** brièvement les principales caractéristiques des marchés de Noël en Alsace en limitant votre réponse à 4 lignes au maximum.

2.2 - La presse professionnelle qualifie régulièrement les marchés de Noël en Alsace d'" enjeu touristique majeur ".

Présentez sous forme de tableau, pour chaque acteur concerné que vous identifierez, les incidences d'une telle manifestation.

Entrepreneur, Georges Kramer veut désormais exploiter cette opportunité et s'appuyer sur ces manifestations et ces animations typiques de la région.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2000	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	3 / 19

Dossier 3 : Les “Cigognes”, des perspectives de développement

Les marchés de Noël (*annexe 2*) lui donnent une première occasion de mettre en œuvre sa politique de relance.

Pour constituer son dossier de participation aux “ Hôtels de Noël ”, Georges Kramer doit proposer des animations. Il décide alors d'organiser 4 soirées autour des thèmes des 7 Pays de Noël : le Pays des Veillées de Noël, le Pays des Saveurs de Noël, le Pays des Mystères de Noël, le Pays des Lumières de Noël seront les 4 thèmes de cette année.

Afin de résoudre son problème de commercialisation, Georges Kramer contacte plusieurs chaînes volontaires. L'une d'elle en particulier retient son intérêt : la chaîne MULTI HÔTEL, dont il étudie avec attention la documentation, dont un extrait est fourni en *annexe 3*.

Par ailleurs, il cherche les caractéristiques de la clientèle touristique en Alsace (*annexe 4*).

3.1 - Renseignez la fiche présentée en *annexe B* pour l'organisation de l'animation autour des Saveurs de Noël (thème retenu à développer dans cette *annexe B* à rendre avec la copie).

3.2 - Pensez-vous que l'adhésion à la chaîne MULTI HÔTEL pourrait permettre à Georges Kramer de dynamiser son activité ?

Votre réponse prendra la forme d'une note structurée et argumentée d'une page au maximum.

Dossier 4 : Georges Kramer s'interroge sur la contribution de la clientèle locale aux résultats des “ Cigognes ”

Georges KRAMER s'est longuement entretenu avec les responsables de la chaîne MULTI HÔTEL et avec certains adhérents du département. Ils lui ont communiqué de nombreux renseignements sur les effets qu'il est permis d'attendre de l'adhésion.

Il souhaite réaliser un compte de résultat prévisionnel qui intègre les effets de l'adhésion et des autres actions qu'il envisage pour la relance de l'établissement. Ce compte de résultat prévisionnel sera utilisé comme un budget, il devra permettre de définir des objectifs de chiffre d'affaires et de niveau de charges et fera l'objet d'un suivi mensuel.

Les conséquences de l'adhésion à MULTI HÔTEL sur l'activité sont aisément prévisibles. Il est plus délicat de réaliser une prévision réaliste du chiffre d'affaires apporté par les clients du restaurant extérieurs à l'hôtel. C'est pourquoi il décide d'estimer ce chiffre d'affaires à partir des données dont il dispose par ailleurs.

L'adhésion à la chaîne MULTI HÔTEL devrait avoir lieu au cours de l'année 2000. Les effets de cette adhésion se feront pleinement sentir en 2001, qui est par conséquent l'année retenue pour la réalisation du compte de résultat prévisionnel. Tous les renseignements recueillis et les données prévisionnelles sont réunis en *annexe 5 : Données prévisionnelles*.

Tous les résultats seront arrondis au franc le plus proche.

4.1 - Calculez le montant prévisionnel des coûts d'occupation pour l'année 2001 et complétez les lignes correspondantes du document de *l'annexe C*. Il est rappelé que les coûts d'occupation sont constitués des dotations aux amortissements, des intérêts des emprunts, des loyers et des redevances de crédit-bail et que vous devez tenir compte des effets de l'adhésion à la chaîne MULTI HÔTEL.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2000	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Etude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	4/ 19

- 4.2 - Calculez** la redevance MULTI HÔTEL pour l'année 2001 ; et complétez le compte de résultat prévisionnel de l'*annexe C* en inscrivant le montant prévisionnel de la redevance, des impôts et taxes, des frais généraux et des charges de personnel.
- 4.3 -** Si l'objectif de Georges KRAMER est de réaliser un résultat courant avant impôt de 450 000 F en 2001 (comme indiqué en *annexe C*), **déterminez** la marge brute totale nécessaire pour atteindre ce résultat et complétez l'*annexe C*.
- 4.4 - Calculez** le chiffre d'affaires hébergement hors taxe, service compris de l'année 2001 et complétez l'*annexe C*. Calculez la marge brute du département hébergement en tenant compte des prestations diverses, et complétez l'*annexe C*. En déduire la marge brute que devra dégager la restauration et complétez l'*annexe C*.
- 4.5 - Calculez** le chiffre d'affaires hors taxe, service compris des petits déjeuners et le chiffre d'affaires hors taxe, service compris des repas pris au restaurant par les clients de l'hôtel. Complétez l'*annexe C*.
- 4.6 - Calculez** le chiffre d'affaires hors taxe, service compris que devront apporter les clients du restaurant extérieurs à l'hôtel pour atteindre l'objectif de marge brute de la restauration.
- 4.7 - Précisez** si cet objectif vous semble réalisable, compte tenu de l'ensemble des actions envisagées.

Dossier 5 : Et après la relance des “ Cigognes ” ?

Georges KRAMER envisage dans les prochaines années de diriger pour son compte, ou en tant que salarié, un établissement de plus grande capacité. Le fonds de commerce des “ Cigognes ” pourrait dans ce cas être cédé ou mis en location-gérance. Georges KRAMER s'interroge sur cette dernière possibilité.

- 5.1 - Décrivez** succinctement le fonctionnement de la location gérance (10 lignes maximum).
- 5.2 -** Compte tenu de ce que vous savez de la carrière professionnelle de Georges KRAMER, pourra-t-il mettre le fonds de commerce des “ Cigognes ” en location gérance si le contrat prend effet au cours de l'année 2002 ? **Justifiez** votre réponse.

Dans le cas d'un contrat de location gérance, la loi prévoit que le loueur est responsable solidairement avec son locataire de toutes les dettes contractées dans les 6 premiers mois qui suivent la publication du contrat dans un journal d'annonces légales et de tous les impôts pendant toute la durée du contrat.

- 5.3 - Indiquez** quels sont les moyens dont dispose le loueur pour atténuer les conséquences de sa solidarité avec le locataire.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2000	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	5/ 19