

**BTS HÔTELLERIE RESTAURATION SESSION 2001**  
**OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE**

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

**Durée : 4 heures**

**Le Grand Tétrás**

**Documents et matériels autorisés :**

- Listes de comptes du plan comptable hôtelier et du plan comptable 1999
- Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante (circulaire du 25/11/1999 – BOEN n° 42)
  - Tables financières et statistiques.

Ce sujet comporte 16 pages numérotées de 1 à 16  
 4 pages de texte numérotées de 2/16 à 5/16, 11 pages d'annexes numérotées de 6/16 à 16/16.  
 L'annexe A est fournie en deux exemplaires, le premier exemplaire est à conserver (brouillon),  
 le deuxième est à rendre avec la copie.

Le travail à faire comporte cinq dossiers, qui peuvent être traités de manière indépendante.  
 Il est conseillé de lire la totalité du sujet avant de commencer le travail.  
 (les durées fournies sont indicatives).

Dossiers	Thèmes	Durées	Barème / 60	Pages
	Présentation de l'entreprise			Page 2
n° 1	Économie touristique : tourisme d'été en espace montagne	0 h 45	11 points	page 3
n° 2	Économie d'entreprise : analyse de l'environnement	0 h 30	6 points	page 3
n° 3	Mercatique : orientation de la politique du restaurant	0 h 30	9 points	page 3
n° 4	Gestion : analyse de l'exploitation du restaurant	1 h 30	23 points	page 4
n° 5	Droit : évolution juridique du restaurant	0 h 45	11 points	page 5

Annexe : 1	La montagne en été et projets de la station pour l'été 2001	page 6
Annexe : 2	Typologie des stations	page 7
Annexe : 3	Fiche descriptive de la station TRIBEL	pages 8 à 10
Annexe : 4	L'activité du restaurant du Grand Tétrás	page 11
Annexe : 5	Extrait des comptes de résultat du Grand Tétrás	page 12
Annexe : 6	Données prévisionnelles de l'exercice 2000/2001	page 13
Annexe : 7	La société par actions simplifiée unipersonnelle (SASU)	page 14
Annexe : A	Tableaux de gestion (en 2 exemplaires, dont un à rendre avec la copie)	pages 15 et 16

**Avertissement :**

Si le texte du sujet, celui des questions ou des annexes, vous conduisent à formuler une ou plusieurs hypothèses de travail, il vous est demandé de la (ou de les) signaler explicitement sur votre copie.

SESSION	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie restauration</b>	Durée	4 heures
2001	<b>Option B : Art culinaire, art de la table et du service</b>	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	Étude économique juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET / Feuille	<b>1 / 16</b>

## Le Grand Tétrás

Monsieur Jérôme BRUN exploite un restaurant traditionnel, "Le Grand Tétrás", dans une station de sports d'hiver : la station TRIBEL. La station de sports d'hiver TRIBEL, station de moyenne montagne, se situe dans le massif de Belledonne dans les Alpes du Nord à 30 minutes en voiture de Grenoble et à 1 heure 40 minutes de Lyon. L'activité principale de la station TRIBEL est l'exploitation pendant cinq mois, de fin novembre à fin avril, d'un domaine skiable destiné non seulement aux skieurs traditionnels mais aussi aux surfeurs et aux skieurs de fond.

Durant juillet et août, la station ouvre son téléphérique à la clientèle, qui se trouve transportée en six minutes de 1650 mètres à 2250 mètres d'altitude. Le sommet offre un belvédère incomparable d'observation de Grenoble et des Alpes et constitue le point de départ de nombreuses randonnées pédestres et en VTT.

Les projets de développement de la station portent sur la création d'un deuxième domaine, à proximité du restaurant « Le Grand Tétrás », et de deux nouveaux aménagements spécifiques pour les surfeurs (un « boarder – cross » et un « snow – park ») pour l'hiver 2000/2001. Pour l'été 2001 s'ouvriront, non seulement, une « via ferrata » pour les amateurs d'escalade, mais aussi un « Aventure Park ».

La clientèle de la station est essentiellement composée de Grenoblois et de Lyonnais pour les deux saisons. Ils constituent une très grande partie de la clientèle « journée » en raison de la proximité géographique et de l'importance des infrastructures routières et autoroutières. La clientèle étrangère est très faiblement représentée.

Le restaurant "Le Grand Tétrás" offre à sa clientèle une capacité de 40 couverts en salle et 80 en terrasse. Son activité se répartit sur deux saisons l'une allant du 01/06 au 31/10, et l'autre du 01/12 au 01/05 (l'exercice comptable débute le 1<sup>er</sup> juillet de chaque année pour se clôturer le 30 juin de l'année suivante). Il capte non seulement une clientèle d'amateurs d'activités montagnardes, mais aussi des Grenoblois désireux simplement de s'échapper de la ville et de se voir servir une cuisine familiale et traditionnelle dans un cadre vivifiant. L'ambiance particulière de ce restaurant est due à l'exposition de nombreux trophées de chasse et à l'habillage des murs par du bois sombre.

Monsieur BRUN est confiant dans les projets de développement envisagés pour la station. Il se demande quels impacts ils auront sur l'activité d'été dans la station (**dossiers 1 et 2**) et la fréquentation de son restaurant (**dossier 3**). Par ailleurs ces perspectives l'incitent à une gestion plus rigoureuse de son exploitation car jusqu'ici, il se plaisait à dire que l'important pour lui « c'est l'ambiance conviviale dans laquelle se retrouvent ses clients » ; il envisage ainsi de redresser la situation de son exploitation (**dossier 4**) et d'adopter un statut juridique, qui garantira entre autres la survie de l'entreprise (**dossier 5**).

Vous êtes invité à traiter pour Monsieur BRUN les cinq dossiers ci-après, sans oublier de joindre à votre copie l'annexe A.

SESSION	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie restauration</b>	Durée	4 heures
2001	<b>Option B : Art culinaire, art de la table et du service</b>	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	Étude économique juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET / Feuille	<b>2 / 16</b>

**Dossier n° 1 : Tourisme d'été en espace montagne**

**(Durée conseillée pour traiter ce dossier : 45 minutes)**

À partir des annexes n° 1 et 2 et de vos connaissances personnelles, vous approfondissez les caractéristiques du tourisme de montagne et plus particulièrement de celui qui est pratiqué durant l'été.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 1.1 **Expliquez**, en structurant votre réponse (environ une page), pourquoi les stations de montagne sont obligées de développer le tourisme d'été.
- 1.2 **Citez** les organismes susceptibles de participer au développement du tourisme d'été en montagne. **Précisez** leur niveau d'intervention.

**Dossier n° 2 : Analyse de l'environnement du restaurant " Le Grand Tétras "**

**(Durée conseillée pour traiter ce dossier : 30 minutes)**

À partir des documents proposés dans les annexes n° 1, 2, 3 et 4, mais aussi de tous les renseignements que vous détenez sur le contexte économique et touristique local, Monsieur BRUN vous charge d'apprécier la situation de son restaurant.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 2.1 **Recensez**, dans un tableau, les opportunités et les menaces de l'environnement du restaurant "Le Grand Tétras", qui existent par rapport à son activité exercée pendant l'été.

**Dossier n° 3 : Nouvelle orientation de la politique mercatique du " Grand Tétras "**

**(Durée conseillée pour traiter ce dossier : 30 minutes)**

Comme l'activité est irrégulière et souvent faible l'été (pour le déjeuner), Monsieur BRUN décide de mettre en place des actions destinées à pallier cette difficulté. Vous le conseillez en vous aidant des annexes n° 1, 2, 3 et 4.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 3.1 **Identifiez** la cible principale du restaurant "Le Grand Tétras". **Justifiez** votre choix.
- 3.2 **Proposez** les principales actions envisageables dans le cadre d'un plan de marchéage adapté au développement de la cible que vous venez de définir.

SESSION	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie restauration</b>	Durée	4 heures
2001	<b>Option B : Art culinaire, art de la table et du service</b>	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	Étude économique juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET / Feuille	<b>3 / 16</b>

## Dossier n° 4 : Analyse de l'exploitation du restaurant « Le Grand Tétras »

(Durée conseillée pour traiter ce dossier : 1 h 30)

La rentabilité de l'exploitation, mesurée par le ratio Résultat courant / Chiffre d'affaires, est en baisse et ressort à 12,75 % en 1999 et à 10,40 % pour 2000 tandis que la concurrence réalise, en moyenne, un ratio de 16,61 %. Cette évolution inquiétante a conduit M. BRUN à envisager un certain nombre d'actions qui tiendraient compte de la situation propre de son entreprise et des transformations prévues dans la station TRIBEL :

- en matière de chiffre d'affaires, il s'agit de freiner la chute des prestations du bar, de relancer les prestations de restauration et de conforter la hausse des ventes à emporter ;
- en matière de coût, il s'agit de s'aligner sur les ratios de la concurrence, si ceux-ci sont moins élevés que ceux de l'entreprise, tout en maintenant la qualité habituelle des prestations servies.

### TRAVAIL À FAIRE :

- 4.1. À partir de l'annexe n° 5, **déterminez** la structure et l'évolution des coûts et des marges en complétant la 1<sup>ère</sup> partie (A-I) du tableau de l'annexe A, à **rendre avec votre copie** (*justifiez vos calculs sur la copie*).
- 4.2. **Commentez**, en *une page maximum*, le tableau précédent en insistant pour chaque rubrique sur :
  - l'évolution constatée dans l'entreprise au cours de l'exercice clos en 2000 ;
  - la comparaison entre les données de l'entreprise et celles de la concurrence.
- 4.3. À partir des annexes n° 4, 5 et 6, **complétez** le tableau prévisionnel de gestion de la 2<sup>ème</sup> partie (A-II) de l'annexe A, à **rendre avec votre copie**, en arrondissant les valeurs au millier de francs le plus proche (*justifiez vos calculs sur la copie*).
- 4.4. **Portez** un jugement, en *20 lignes maximum*, sur la rentabilité prévisionnelle du restaurant « Le Grand Tétras ».

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie restauration	Durée	4 heures
2001	<b>Option B : Art culinaire, art de la table et du service</b>	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	Étude économique juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET / Feuille	<b>4 / 16</b>

**Dossier n° 5 : Évolution juridique du restaurant « Le Grand Tétras »**

**(Durée conseillée pour traiter ce dossier : 45 minutes)**

Monsieur Jérôme BRUN, âgé de 57 ans, désire prendre sa retraite dans quelques années. Cependant, il aimerait continuer à percevoir des bénéfices de son entreprise. Par ailleurs il désire léguer une partie de son entreprise à ses enfants, mais aucun de ses trois enfants n'est intéressé pour reprendre l'affaire.

Aussi Monsieur Jérôme BRUN envisage-t-il de créer une société. Dans un premier temps, il choisirait la SASU (société par action simplifiée unipersonnelle). Dans un deuxième temps, c'est-à-dire au moment de son départ à la retraite, la SASU serait transformée en SAS (société par actions simplifiée).

Actuellement, Monsieur Jérôme BRUN exerce son activité de restaurateur, dans le cadre d'une entreprise individuelle commerciale, sans personnalité morale. Les murs, dans lesquels l'activité commerciale est exercée, sont la propriété d'une SCI, qu'il a constituée avec sa femme.

À l'aide de l'annexe n° 7 et de vos connaissances personnelles, Monsieur BRUN vous demande d'approfondir ce dossier juridique.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 5.1 Identifiez** les problèmes juridiques et fiscaux auxquels M. BRUN se trouve actuellement confronté.
- 5.2 Donnez** les avantages que M. BRUN peut trouver dans la création d'une SASU par rapport à sa situation juridique actuelle.
- 5.3 Précisez** si M. BRUN a l'obligation de transformer la SASU en SAS lors de sa cessation d'activité. **Justifiez** votre réponse en indiquant la nature de l'événement qui impose cette transformation.
- 5.4 Indiquez** quels sont les inconvénients de la SASU, forme juridique envisagée par M. BRUN, par rapport à la situation juridique actuelle de commerçant individuel.

SESSION	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie restauration</b>	Durée	4 heures
2001	<b>Option B : Art culinaire, art de la table et du service</b>	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	Étude économique juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET / Feuille	<b>5 / 16</b>