

## Annexe n° 1 : La montagne en été

Source : Performance tourisme n° 9

Pour 9 vacanciers sur 10, l'été reste la saison « phare » des vacanciers, avec une destination vedette : la mer, qui arrive très largement en tête dans le choix des vacanciers. Toutefois, la montagne accueille chaque année de nouveaux adeptes. Certaines stations de caractère, comme par exemple Chamonix ou Megève, attirent ainsi autant, si ce n'est plus, de touristes l'été que l'hiver.

Même les fabricants de matériels de sports d'hiver ont diversifié leur production en misant sur l'étalement de la saison touristique. Ainsi, Salomon a vu, pour la première fois en 1997, son chiffre d'affaires d'été (chaussures de randonnée ...) dépasser celui de l'hiver (ski et chaussures ...).

Avec le **développement spectaculaire** de certaines pratiques comme le VTT ou la randonnée pédestre, la montagne est en train de vivre une petite révolution et se doit d'adapter ses produits à cette nouvelle donne du marché.

Et il n'est pas toujours évident de transposer, pour le touriste estival, une offre qui, le plus souvent, n'a été conçue que pour la seule et unique pratique hivernale de la montagne.

L'exemple des stations alpines est, à ce titre, particulièrement flagrant. Elles sont devenues les victimes de leur propre succès en hiver qui a monopolisé tous les investissements, basés principalement sur l'hébergement, pendant les quatre dernières décennies.

Dans la seule vallée de la Tarentaise, le nombre de lits touristiques proposés est équivalent à ceux du Maroc et de la Tunisie réunis. Paradoxalement, ces lits touristiques ne sont occupés que quelques mois de l'année, car nombre de stations ne proposent encore à la location que des studios exigus d'à peine 20 m<sup>2</sup>, impossibles à louer l'été.

**A contrario, les stations de moyenne montagne** (comprises entre 800 et 1500 mètres), moins urbanisées, plus conviviales et familiales, semblent mieux adaptées que leurs consœurs d'altitude (entre 1500 et 2000 mètres).

### Projets de développement de la station pour l'été 2001 : une « via ferrata » et un « Aventure Park »

D'origine italienne, les « via ferrata » sont des itinéraires rocheux, équipés de câbles, échelons, rampes, passerelles à caractère aérien et parfois acrobatique. Faire une « via ferrata » nécessite des équipements de sécurité obligatoires tels ceux utilisés pour la pratique de l'escalade et le respect des consignes de sécurité.

Le parcours peut être réalisé seul ou en groupe et si nécessaire faire appel à un encadrement professionnel.

Un « Aventure park » est un parcours d'obstacles plus ou moins aériens organisé en forêt et permettant aux sportifs, enfants et adultes d'évoluer en toute sécurité, entre des obstacles, d'arbre en arbre, toujours assez haut au-dessus du sol, en s'aidant de cordes, filets, câbles et pont de singe. Le parcours peut être réalisé seul ou en groupe et il est possible de faire appel, si nécessaire, à un encadrement professionnel.

Car le vacancier estival, quelle que soit sa destination finale, met en avant trois priorités : la recherche du repos et du bien-être est placée en tête par 44 % des Français, devant la découverte (14 %) et la convivialité (12 %).

Pour prendre le cas précis de la montagne en été, cette destination est d'abord associée à des vacances reposantes (41 %), mais aussi et surtout à des vacances saines (54 %), des congés actifs (32 %) et dépayés (27%).

D'après l'étude de la SOFRES réalisée chaque année pour le compte de la Direction du Tourisme, la première activité pratiquée en montagne est la promenade (47,2 % des séjours), devant la visite de sites (31,7 %), à quasi-égalité avec la randonnée (29,2%). Les fervents de la montagne peuvent ainsi se classer en deux catégories distinctes : l'une est attirée par le repos et les paysages et l'autre par les activités proposées.

**La clientèle de montagne en été** se distingue de celle des autres destinations. Elle est majoritairement composée de personnes de milieux plus aisés : les cadres et les CSP +, les possesseurs d'une résidence secondaire, les diplômés de l'enseignement supérieur et les titulaires de hauts revenus.

Les personnes de 40 à 59 ans et celles n'ayant qu'un seul enfant à charge sont également plus nombreuses que la moyenne à affirmer leur préférence pour ce type de vacances. On peut raisonnablement supposer que les pôles d'intérêt proposés par la mer (sable, baignade, sorties ...), très adaptés aux petits enfants, présentent ici une moindre attirance.

En montagne, ceux-ci sont plus âgés et aussi plus à même de participer collectivement à des loisirs différents. Pour les assidus de la montagne, l'avantage de ce choix de destination s'explique également par le coût, moins onéreux, de ce type de séjour.

Il est notable de remarquer que les personnes ayant des enfants en bas âge (moins de six ans) sont sous-représentées dans cette typologie de clientèle, l'été tout du moins.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie restauration	Durée	4 heures
2001	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	Étude économique juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET / Feuille	<b>6 / 16</b>

**Annexe n° 2 : Typologie des stations**

	<b>Population citadine située à moins d'une heure de voiture (en nombre d'habitants)</b>	<b>Population citadine, située à moins de deux heures de voitures (en nombre d'habitants)</b>	<b>Capacité d'hébergement en lits</b>	<b>Typologie</b>
<b>Ménuires</b>	0	660 000	25 000	Station de séjour
<b>La Plagne</b>	0	660 000	41 000	Station de séjour
<b>Méribel</b>	0	1 160 000	30 000	Station de séjour
<b>Les Arcs</b>	0	660 000	37 000	Station de séjour
<b>Tignes</b>	0	660 000	24 000	Station de séjour
<b>Peisey</b>	0	660 000	9 000	Station de séjour
<b>Chamonix</b>	500 000	760 000	50 000	Station mixte dominante séjour
<b>Aillons</b>	260 000	2 460 000	3 500	Station mixte dominante journée
<b>Avoriaz</b>	0	640 000	18 000	Station de séjour
<b>Station TRIBEL</b>	<b>400 000</b>	<b>2 460 000</b>	<b>12 000 dont 3000 en locatifs (*)</b>	<b>Station mixte à très forte dominante journée</b>
<b>La Clusaz</b>	640 000	2 460 000	18 000	Station mixte équilibrée
<b>Lelex-Crozet</b>	640 000	2 460 000	3 500	Station mixte dominante journée
<b>Saint François</b>	120 000	2 460 000	8 000	Station mixte dominante journée
<b>Vars</b>	50 000	50 000	16 000	Station mixte dominante séjour
<b>Saint Lary</b>	80 000	830 000	15 000	Station mixte équilibrée
<b>La Bresse</b>	150 000	1 485 000	8 000	Station mixte dominante journée

Nous constatons que le rapport entre le nombre de lits touristiques et la population des villes situées à moins d'une heure de route détermine la typologie des stations.

(\*) les 9 000 autres lits = résidences secondaires privées.

Source : Clientèles à la journée et en courts séjours dans les stations de sports d'hiver. IRAP Hiver 1997

<b>SESSION</b>	<b>EXAMEN : BTS Hôtellerie restauration</b>	<b>Durée</b>	<b>4 heures</b>
2001	<b>Option B : Art culinaire, art de la table et du service</b>	<b>Coefficient</b>	<b>3</b>
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	<b>SUJET / Feuille</b>	<b>7 / 16</b>

## INVESTISSEMENTS, INFRASTRUCTURE ET ACTEURS LOCAUX

### A. Investissements

Création de la station en 1951 et d'un premier pôle urbain.

Ouverture du téléphérique à l'automne 1952.

En 1961, création d'un deuxième pôle urbain.

Développements successifs des structures d'hébergement, commerciales, de remontées mécaniques jusqu'en 1968, date de la participation aux Jeux Olympiques de Grenoble.

Participation aux Jeux Olympiques de Grenoble en 1968.

De 1986 à 1997 : construction et rénovation de remontées mécaniques.

Amélioration des services à la clientèle avec la création de parkings.

Pas de nouvelles structures d'hébergement depuis 1988-1989, comme c'est d'ailleurs le cas dans les stations de sports d'hiver de troisième génération ; vieillissement du parc des structures d'hébergement. Se pose le problème de leur rénovation.

>>> 2000 : aménagements d'une « via ferrata » et d'un « Aventure Park »

### B. Équipements, infrastructures et accès

- Piscine.
- Patinoire.
- Camping, caravaneige.
- Halte-garderie toute l'année et centre de loisirs.
- Tennis.
- Bibliothèque.
- Complexe sportif.
- Accès par deux routes départementales, d'une excellente viabilité, parfaitement déneigées en hiver.
- Office de tourisme exploité en EPIC (établissement public industriel et commercial depuis le 01.01.1998), reconstruit entièrement durant l'été 1999 et doté d'un budget de fonctionnement de 3 millions de francs.
- Navettes gratuites, en saisons hivernale et estivale, assurant le transport des personnes entre les deux pôles urbains éloignés de trois kilomètres.

### C. Acteurs locaux du tourisme

Mairie. Société de remontées mécaniques. École de ski. Club des sports. Centre équestre. Maison de la montagne (randonnées, escalades, orientation), exploitée sous forme d'association. Office du tourisme.

## SITUATION ET POLITIQUE COMMERCIALE GÉNÉRALE

### A. Activité

90 % de l'activité globale de la station est réalisée durant la saison d'hiver.

La fréquentation hivernale augmente régulièrement et profite aux commerçants et aux professionnels du tourisme. La saison 1999/2000 a confirmé cette croissance grâce notamment aux courts séjours, à un début et une fin de saison favorables, dus à un bon enneigement ainsi qu'à des mesures mises en place pour allonger la saison.

Durant l'été, la station tourne au ralenti, certains commerces sont fermés, les structures d'hébergement n'affichent pas complet. Durant l'été 2000, l'hôtel trois étoiles de la station était fermé.

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>8 / 16</b>

## **B. Communication**

### **1. Création d'une centrale de réservation en 2000**

### **2. Création d'un site Internet en 2000**

Le site, connecté avec Ski France au niveau national et les stations de Belledonne au niveau régional, donne une présentation complète de la station : hébergements, remontées mécaniques, activités.

### **3. Création de la carte d'hôte en 2000**

La carte d'hôte est un document, format carte de crédit, numéroté et personnel attribué à toute personne en séjour sur la station et s'acquittant de la taxe de séjour.

Cette carte donne droit à une série d'avantages, de privilèges en matière tarifaire, de prestations de services offertes par des acteurs privés ou publics locaux.

### **4. Label Petit Montagnard**

Accordé seulement à 40 stations en France, il exige l'existence d'un minimum de services à la clientèle par exemple : halte-garderie. Ce label est accordé aux stations adaptées à l'accueil des familles.

### **5. Le slogan : "Station à l'état pur"**

Le slogan " Station à l'état pur " concerne autant l'été que l'hiver.

Il s'appuie sur la grande qualité des espaces naturels et paysagers de la station.

Une politique volontariste de la mairie est menée depuis plusieurs années afin de protéger les espaces naturels.

## **POLITIQUE COMMERCIALE HIVERNALE**

### **1. Orientation nouvelles glisses**

La station adapte son domaine skiable aux nouvelles glisses, en particulier le surf, en aménageant un «half pipe », un «boarder – cross » et un «snow park ».

### **2. Label Ski France**

Accordées seulement à une centaine de stations en France.

### **3. Développement de la carte Oroski**

Elle vend du ski à la carte ainsi le skieur ne payera que les heures de ski réellement consommées.

### **4. Communication animation**

- "Sponsoring" de champions.

La mairie et la société de remontées mécaniques sponsorisent une championne olympique ayant déjà fait ses preuves (double médaillée aux Jeux Olympiques, médaillée aux Championnats du monde de ski alpin en 1999), un jeune espoir du ski français au niveau mondial (a terminé quatrième au classement général de la Coupe du monde de slalom de la saison 1998/1999) et une surfeuse sur le circuit international en "pipe".

- Organisation d'épreuves de Coupes du monde et européenne, junior de surf de 1991 à 1998.

- Reprise d'organisation d'épreuves FIS (Fédération internationale de ski) en slalom spécial depuis l'hiver 2000.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie restauration	Durée	4 heures
2001	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	Étude économique juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET / Feuille	<b>9 / 16</b>

## Annexe n° 3 (fin et fin) : fiche descriptive de la station TRIBEL

- Organisation d'une épreuve de la Coupe du monde de Télémark durant l'hiver 2000/2001.
- Championnats de France de chiens de traîneaux depuis plusieurs années.
- Épreuve de la Coupe de France de ski acrobatique depuis 1999.
- Organisation en partenariat avec la marque OXBOW d'un "Boader-Cross" réunissant les meilleurs mondiaux en l'an 2000.
- Courses de ski-alpinisme et surf-alpinisme.

### **POLITIQUE COMMERCIALE ESTIVALE**

#### **A. Historique**

De nombreux événements ont été créés, mais ont été abandonnés, pour de multiples raisons. Durant les étés 1995, 1996, et 1997 a été organisé un concours international de feux d'artifice. En 1997 et en 1998 une semaine modélisme était organisée par l'Office du tourisme. Cet événement a drainé une clientèle importante, favorisant ainsi les ventes du restaurant « Le Grand Tétras » et de l'ensemble des commerces de la station, mais le prix demandé à l'office du tourisme étant trop élevé, cet événement a été abandonné.

#### **B. Activité**

La fréquentation durant l'été reste faible.

#### **C. Orientation : les activités mises en place actuellement**

- Circuit des lacs
- Parapente
- Tour d'horizon panoramique
- VTT
- Pêche
- Tennis
- Escalade
- Équitation, poney club
- Roller et skate park

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>10 / 16</b>

**Annexe n° 4 : L'activité du restaurant " Le Grand Tétras "**  
[ extrait du tableau de bord ]

Quelques chiffres caractérisant l'activité de l'exercice juillet 1999 – juin 2000

(valeurs monétaires fournies en francs)

	<b>GLOBALEMENT</b>	<b>HIVER</b> (5 mois)	<b>ÉTÉ</b> (5 mois)
<b>Chiffre d'affaires du Restaurant (en francs HT)</b>	1 447 175 F	989 455 F	457 720 F
<b>Répartition du chiffre d'affaires du restaurant (en pourcentage du total de la période)</b>			
* Skieurs à la journée + accompagnateurs	35,55 %	52,00 %	
* Amateurs d'activités de montagne d'été	7,28 %		23,00 %
* Clientèle séjour	20,00 %	20,00 %	20,00 %
* Clientèle de proximité " gastronome " (1)	32,91 %	25,00 %	50,00 %
* Groupes	4,26 %	3,00 %	7,00 %
<b>TOTAL</b>	<b>100,00 %</b>	<b>100,00 %</b>	<b>100,00 %</b>
<b>Ticket moyen « Restaurant » (en francs HT)</b>			
* Skieurs à la journée + accompagnateurs		83 F	
* Amateurs d'activités de montagne d'été			66 F
* Clientèle séjour		130 F	128 F
* Clientèle de proximité " gastronome " (1)		135 F	121 F
* Groupes		87 F	86 F
<b>NOMBRE DE CLIENTS en pourcentage du total clients de la saison</b>			
Skieurs à la journée + accompagnateurs		62,65 %	
Amateurs d'activités de montagne d'été			34,88 %
Clientèle séjour		15,38 %	15,63 %
Clientèle de proximité " gastronome " (1)		18,52 %	41,34 %
Groupes		3,45 %	8,15 %
<b>TOTAL</b>		<b>100,00 %</b>	<b>100,00 %</b>
(1) Clientèle se déplaçant, en priorité, pour se restaurer, et provenant essentiellement de la région dauphinoise.			

Nous pouvons aussi noter que durant les deux saisons, le ticket moyen est nettement inférieur le midi par rapport à celui du soir.

<b>UTILISATION DE LA CAPACITÉ D'ACCUEIL à 100%</b>		
<b>ÉTÉ</b>	Midi	Très rarement (sauf groupes)
	Soir	60 jours
<b>HIVER</b>	Midi	Tous les jours de beau temps (2/3 de la saison)
	Soir	95 jours

**Renseignements sur la concurrence :** Le restaurant « Le Grand Tétras » est le seul à offrir une prestation traditionnelle et familiale aux caractères aussi affirmés.

Il peut être utile de préciser que la répartition du chiffre d'affaires des restaurants restant ouverts les deux saisons est, en moyenne, de 20 % pour l'été contre 80 % pour l'hiver.

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>11 / 16</b>

**Annexe n° 5 : Extraits des comptes du résultat du « Grand Tétras »**

	<b>Exercice 1999 / 2000</b>	<b>Exercice 1998 / 1999</b>
<b>PRODUITS D'EXPLOITATION</b>		
Ventes à emporter	112 268	89 817
Prestations Restauration	1 334 907	1 328 755
Prestations Bar	311 988	379 884
<b>Total des produits d'exploitation =</b>	<b>1 759 163</b>	<b>1 798 456</b>
<b>CHARGES D'EXPLOITATION</b>		
Achats stockés, matières premières	579 382	594 879
Variation des stocks de matières premières	-3 956	-6 281
Achats non stockés de matières et fournitures (2)	117 070	99 781
Services extérieurs (1)	143 983	139 262
Autres services extérieurs	51 238	50 295
Impôts, taxes et versements assimilés (2)	53 650	57 307
Salaires et traitements	346 833	339 179
Charges sociales	218 107	219 395
Dotations aux amortissements et aux provisions	44 728	43 295
<b>Total des Charges d'exploitation =</b>	<b>1 551 035</b>	<b>1 537 112</b>
<b>RÉSULTAT D'EXPLOITATION =</b>	<b>208 128</b>	<b>261 344</b>
<b>PRODUITS FINANCIERS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>CHARGES FINANCIÈRES</b>		
Intérêts des emprunts	18 600	26 738
Commissions sur moyens de paiement (2)	6 730	5 302
<b>Total des Charges financières =</b>	<b>25 330</b>	<b>32 040</b>
<b>RÉSULTAT FINANCIER =</b>	<b>- 25 330</b>	<b>- 32 040</b>
<b>RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔT =</b>	<b>182 798</b>	<b>229 304</b>

	<b>1999 / 2000</b>	<b>1998 / 1999</b>
(1) : dont locations immobilières	100 251	105 591

(2) : concernent les frais généraux

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>12 / 16</b>

**Annexe n° 6 : Données prévisionnelles de l'exercice 2000/2001**

**1° Chiffre d'affaires**

Ces dernières années, et notamment au cours de l'exercice 1999/2000, M. BRUN a constaté qu'il réalisait l'été le tiers, environ, de son chiffre d'affaires annuel des prestations du restaurant et des ventes à emporter, à l'exclusion des prestations du bar.

La conjoncture économique favorable, les projets de développement de la station TRIBEL et les actions commerciales envisagées devraient lui permettre d'envisager une croissance de 40 % de son activité restauration et ventes à emporter **pour la saison d'été** et de 12,50 % **pour la saison d'hiver**.

Ces évolutions, prévues par rapport à l'activité de l'exercice précédent, freineraient la chute des prestations du bar, dont le chiffre d'affaires annuel prévisionnel pourrait ressortir à 288 000 F.

**2° Coût Matières**

Les estimations faites pour l'exercice 2000/2001 sont les suivantes :

- Achats de matières premières : ----- 680 000 F ;
- Stock initial de matières premières : ----- 93 000 F ;
- Stock final de matières premières : ----- 78 000 F ;
- Autres coûts matières : 1- Avantages en nature : ----- 33 000 F ;  
2- Offerts : ----- 12 000 F.

**3° Coût du personnel**

Compte tenu des particularités de l'entreprise et malgré sa volonté de se rapprocher des ratios de la concurrence, M. BRUN escompte, pour l'exercice prévisionnel 2000/2001, un ratio de coût du personnel de 31 % du chiffre d'affaires HT. Ce coût prévisionnel du personnel inclut les avantages en nature et les charges sociales patronales.

**4° Frais généraux**

Le ratio des frais généraux risque d'être encore au-dessus de celui de la concurrence. M. BRUN pense cependant pouvoir limiter à 3,3 points l'écart entre le ratio prévisionnel et celui de la concurrence observé l'exercice précédent. Ce montant prévisionnel des frais généraux comprend le coût des offerts de l'exercice.

**5° Coûts d'occupation**

- a) Le loyer devrait enregistrer une baisse de 10,5% par rapport à l'exercice précédent.
- b) Au 01.07.2000, les emprunts en cours s'élèvent à 540 000 F au taux moyen de 6,04 % (échéance en fin d'exercice).
- c) Un nouveau matériel de cuisine d'une valeur hors taxe de 37 500 F a été installé et mis en service dès le 01.07.2001 ; il est amorti en cinq ans selon le système dégressif (coefficient utilisé égal à 2). Les dotations aux provisions et aux amortissements des immobilisations existantes au 30.06.2000 s'élèveront à 42 030 F au 30.06.2001.

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>13 / 16</b>



## Annexe n° 7 : La société par actions simplifiée unipersonnelle (SASU)

La loi du 12 juillet 1999 assouplit le régime de la Société par Actions Simplifiée (SAS) instituée par la loi du 3 janvier 1994. La SAS est désormais ouverte à tous, mais surtout crée aux côtés de l'EURL (Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée), la première forme de sociétés par actions ayant un "associé" unique : la Société par Actions Simplifiée à associé Unique, la SASU, sigle promis à un grand succès.

L'assouplissement du régime de la SAS (Société par Actions Simplifiée) devrait se traduire, pour les sociétés fermées, par un délaissement des autres formes de sociétés commerciales telles que la SARL, l'EURL et la SA classique.

Les caractéristiques de la SAS et SASU sont les suivantes :

- Capital minimum : 250 000 FF.
- Deux associés minimum, personnes physiques ou personnes morales, possibilité de créer une SAS d'une seule personne : la SASU.
- La société est dirigée par un président, qui peut être une personne morale. Aucun autre organe de gestion, de direction ou de surveillance n'est obligatoire.
- Le mode de consultation des associés est déterminé librement dans les statuts. La réunion des assemblées générales n'est pas obligatoire.

Seules certaines décisions doivent faire l'objet de décisions collectives : approbation des comptes, fusion, modification du capital, nomination des commissaires, dissolution.

Dans la SASU, toutes les décisions relèvent de l'associé unique - président.

- Commissaires aux comptes obligatoires.
- Actions librement négociables (droits d'enregistrement de 1 %, plafonnés à 20 000 FF).
- Responsabilité des actionnaires limitée au montant des apports.

La SAS et la SASU présentent un intérêt indéniable pour les PME, qui ont à leur disposition une forme sociale dans laquelle le régime des droits sociaux est celui des valeurs mobilières, le statut fiscal et social du président, celui des salariés, l'organisation et le fonctionnement très simplifiés peuvent être modelés par les statuts.

Source : Extraits de « Les Éditions Législatives » 1999/2000

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>14 / 16</b>

**Annexe A : Brouillon (à conserver par le candidat)**

**A I – Structure et évolution des coûts et des marges de l'entreprise et de la concurrence**

	1999 / 2000		1998 / 1999		La concurrence
	Montants (Francs)	Ratios %	Montants (Francs)	Ratios %	Ratios %
<b>Chiffre d'affaires HT</b>		100,0 %		100,0 %	100,00
< Coût Matières >					33,20
< Coût du Personnel >					27,15
< Frais généraux >					10,46
<b>RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION</b>					29,19
< Coût d'occupation >					12,58
<b>RÉSULTAT COURANT</b>					16,61

**A II – Tableau prévisionnel de gestion**

EXERCICE 2000 / 2001	Montants (Francs)	Ratios %
<b>Chiffre d'affaires HT</b>		
< Coût Matières >		
< Coût du Personnel >		
< Frais généraux >		
<b>RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION</b>		
< Coût d'occupation >		
<b>RÉSULTAT COURANT</b>		

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>15 / 16</b>

*A AGRAFER À LA COPIE D'EXAMEN*

N° d'anonymat :

**Annexe A : Exemple à rendre avec la copie**

**A I – Structure et évolution des coûts et des marges de l'entreprise et de la concurrence**

	1999 / 2000		1998 / 1999		La concurrence
	Montants (Francs)	Ratios %	Montants (Francs)	Ratios %	Ratios %
<b>Chiffre d'affaires HT</b>		100,0 %		100,0 %	100,00
< Coût Matières >					33,20
< Coût du Personnel >					27,15
< Frais généraux >					10,46
<b>RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION</b>					29,19
< Coût d'occupation >					12,58
<b>RÉSULTAT COURANT</b>					16,61

**A II – Tableau prévisionnel de gestion**

EXERCICE 2000 / 2001	Montants (Francs)	Ratios %
<b>Chiffre d'affaires HT</b>		
< Coût Matières >		
< Coût du Personnel >		
< Frais généraux >		
<b>RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION</b>		
< Coût d'occupation >		
<b>RÉSULTAT COURANT</b>		

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>16 / 16</b>