

ANNEXE 8 : COMPTE DE RÉSULTAT DE L' EXERCICE 2002
Détails et extraits de certains postes de charges et de produits

Manoir de Liselbourg 2002

(1) Achats de matières premières et autres approvisionnements

Matières premières nourriture <i>restaurant et cafétérie</i>	335 434
Matières premières boissons <i>restaurant et cafétérie</i>	98 878
Matières premières bar et mini-bar	30 551
Produits d'accueil	17 996

(2) Variations de stocks

	Stock initial	Stock final
Nourriture	25 388	28 104
Boissons	21 840	27 647
Bar et mini-bar	6 786	8 185
Produits d'accueil	6 923	8 861

(3) Parmi les achats et charges externes

Locations	10 868
Crédit bail	0
Frais de recrutement de personnel	3 197

(4) Les Intérêts et charges assimilées comprennent les commissions sur moyens de paiement pour 16 298 euros.

(5) Détail du chiffre d'affaires HT (production vendue)

Hébergement	1 255 491
Cafétérie	179 613
Restaurant Nourriture	1 063 552
Restaurant boisson	425 555
Bar et mini-bar	176 001
Divers HT (Location salles, téléphone)	68 365
Total	3 168 577

(6) Production immobilisée ou consommée

Coût matières des offerts restaurant nourriture	7 475
Coût matières des offerts restaurant boissons	3 913
Coût matières des offerts bar	6 390
Avantage en nature Restaurant nourriture	31 223
Avantages en nature Restaurant boissons	5 510
Total	54 511

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2003	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Liselbourg	Page 14 / 20

ANNEXE 9 : NORMES D' EXPLOITATION

Esprit de Charme

<i>En % du CAHT</i>	Ensemble	Hébergement	Restauration
Coût matières	14 à 18 %	1 à 2 %	27 à 35 %
Frais de personnel	37 à 41 %		
Marge sur coût principal	43 à 47 %		
Frais généraux	16 à 20 %		
Résultat Brut d'Exploitation	25 à 29 %		

ANNEXE 10 : TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

Manoir de Liselbourg 2002

	Partie variable (en % du CAHT)	Partie fixe
Achats consommés vendus (*)	13,1%	0
Charges de personnel	19,2 %	753 689
Frais généraux	22,4 %	304 434
Coût d'occupation	0	356 526

(*) à considérer pour l'ensemble de l'entreprise, hébergement et restauration confondus.

ANNEXE 11 : BILAN FONCTIONNEL AU 31 DÉCEMBRE 2002

Esprit de Charme 2002

ACTIF	Montants	PASSIF	Montants
Actif immobilisé:	40 363 426	Ressources stables:	36 962 563
Immobilisations brutes	40 257 626	Ressources propres:	26 145 964
Charges à répartir	105 800	Capitaux propres	4 549 919
Actif circulant:		Provisions risques et charges	26 679
Actif circulant exploitation:	5 165 578	Amt et prov de l'actif	21 569 366
Stock Denrées et Boissons	1 450 035	Dettes financières:	10 816 599
Avances	13 900	Emprunts	10 537 797
Clients	1 860 982	Emprunts divers	278 802
Autres	1 438 335	Passif circulant:	
Charges constatées d'avance	402 326	Passif circulant exploitation:	6 971 827
Actif circulant hors expl. :	54 724	Avances	776 153
Valeurs Mobilières de Placement	54 724	Fournisseurs	2 234 351
Autres		Dettes fiscales et sociales	3 559 356
Charges constatées d'avance		Autres dettes	401 967
Trésorerie actif	108 680	Passif circulant hors expl. :	685 466
		Dettes sur immobilisations	7 241
		Autres dettes	678 225
		Trésorerie passif	1 072 552
Total	45 692 408	Total	45 692 408

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2003	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Liselbourg	Page 15 / 20

ANNEXE 12 : INFORMATIONS FINANCIÈRES COMPLÉMENTAIRES

Esprit de Charme 2002

Ratios	Valeurs
Endettement global ¹ / Capacité d'autofinancement	3,94
Intérêts sur emprunt / Excédent Brut d'Exploitation	34%
Endettement global / Capitaux propres	2,61

¹ Endettement global = dettes financières + trésorerie passif

Critères financiers des banquiers d'*Esprit de Charme*

À l'occasion d'entretiens avec ses banquiers, M. CARRET a retenu les propos suivants :

- "... afin de nous assurer de votre capacité de remboursement, nous exigerons que :
- Votre endettement global ne dépasse pas 3 années de capacité d'autofinancement,
 - Vos intérêts d'emprunts ne dépassent pas 33% de votre Excédent Brut d'Exploitation,
 - Votre endettement global ne dépasse pas vos capitaux propres ..."

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2003	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Liselbourg	Page 16 / 20

ANNEXE A : STATISTIQUES COMMERCIALES 2002
À rendre avec la copie

Numéro d'anonymat :

Cumul 2002

Chambres

CA chambres HT	1 255 491	39,6%
Nombre de chambres louables	
Nombre de chambres louées	9 964	
Taux d'occupation	
Prix moyen chambre HT	
REV PAR HT	

Caféterie

CA caféterie HT	179 613	5,7%
-----------------	---------	------

Restaurant

CA restaurant HT	1 489 107	47,0%
Nombre de couverts	32 019	
Nombre de places vendables	116 800	
Taux de fréquentation	
CA nourriture HT	1 063 552	33,6%
Ticket moyen nourriture HT	
CA boissons HT	425 555	13,4%
Ticket moyen boissons HT	

Bar et mini-bar

CA bar et mini-bar HT	176 001	5,6%
-----------------------	---------	------

Divers

CA HT (location salles, téléphone)	68 365	2,1%
------------------------------------	--------	------

CA HT Total	3 168 577	100,0%
-------------	-----------	--------

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2003	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Liselbourg	Page 17 / 20

ANNEXE A : STATISTIQUES COMMERCIALES 2002
À rendre avec la copie

Numéro d'anonymat :

Cumul 2002

Chambres

CA chambres HT	1 255 491	39,6%
Nombre de chambres louables	
Nombre de chambres louées	9 964	
Taux d'occupation	
Prix moyen chambre HT	
REV PAR HT	

Caféterie

CA caféterie HT	179 613	5,7%
-----------------	---------	------

Restaurant

CA restaurant HT	1 489 107	47,0%
Nombre de couverts	32 019	
Nombre de places vendables	116 800	
Taux de fréquentation	
CA nourriture HT	1 063 552	33,6%
Ticket moyen nourriture HT	
CA boissons HT	425 555	13,4%
Ticket moyen boissons HT	

Bar et mini-bar

CA bar et mini-bar HT	176 001	5,6%
-----------------------	---------	------

Divers

CA HT (location salles, téléphone)	68 365	2,1%
------------------------------------	--------	------

CA HT Total	3 168 577	100,0%
-------------	-----------	--------

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2003	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Liselbourg	Page 18 / 20

ANNEXE B : TABLEAU DE GESTION 2002
À rendre avec la copie

Numéro d'anonymat :

<i>Manoir de Liselbourg</i>	Ensemble		Hébergement (1)		Restauration (2)	
	En Euros	En % du CA	En Euros	En % du CA	En Euros	En % du CA
Chiffre d'affaires HT	3 168 577	100%		100%		100%
- Achats consommés vendus (3)					400 430	
= Marge brute						
- Charges de personnel (4)						
= Marge sur coût principal						
- Frais généraux	1 014 195	32%				
= RBE						
- Coût d'occupation (5)						
= Résultat courant		0,6%				
+/- divers (6)	1 746	0,1%				
= Résultat de l'exercice	21 058	0,7%				

(1) y compris divers (location salles, téléphone)

(2) restaurant, bar et mini-bar, cafétéria

(3) produits d'accueil en hébergement et matières premières consommées vendues en restauration

(4) y compris les frais de recrutement de personnel

(5) charges d'intérêts (à l'exception des commissions sur moyens de paiement, à caractère de frais généraux) + D.A.P. + locations + crédit bail

(6) tous les produits autres que le chiffre d'affaires et la production immobilisée ou consommée moins les charges exceptionnelles

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2003	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Liselbourg	Page 19 / 20

ANNEXE B : TABLEAU DE GESTION 2002
À rendre avec la copie

Numéro d'anonymat :

<i>Manoir de Liselbourg</i>	Ensemble		Hébergement (1)		Restauration (2)	
	En Euros	En % du CA	En Euros	En % du CA	En Euros	En % du CA
Chiffre d'affaires HT	3 168 577	100%		100%		100%
- Achats consommés vendus (3)					400 430	
= Marge brute						
- Charges de personnel (4)						
= Marge sur coût principal						
- Frais généraux	1 014 195	32%				
= RBE						
- Coût d'occupation (5)						
= Résultat courant		0,6%				
+/- divers (6)	1 746	0,1%				
= Résultat de l'exercice	21 058	0,7%				

(1) y compris divers (location salles, téléphone)

(2) restaurant, bar et mini-bar, cafétéria

(3) produits d'accueil en hébergement et matières premières consommées vendues en restauration

(4) y compris les frais de recrutement de personnel

(5) charges d'intérêts (à l'exception des commissions sur moyens de paiement, à caractère de frais généraux) + D.A.P. + locations + crédit bail

(6) tous les produits autres que le chiffre d'affaires et la production immobilisée ou consommée moins les charges exceptionnelles

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2003	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Liselbourg	Page 20 / 20