

Session 2004

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

HÔTELLERIE - RESTAURATION

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Étude économique, juridique et de gestion
de l'entreprise hôtelière

Durée : 4 heures

Coefficient : 3

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 et statistiques

Nota : L'annexe A est fournie en deux exemplaires, un exemplaire étant à remettre avec la copie, l'autre servant de brouillon éventuel.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.
Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1 à 12,
4 pages de textes numérotées de 2/12 à 5/12
et 7 pages d'*annexes* numérotées de 6/12 à 12/12.

Code sujet : HRBEEJ

BTS HÔTELLERIE RESTAURATION SESSION 2004

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

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

Durée : 4 heures

“ La Case Coco ”

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 et statistiques

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1 à 12,
4 pages de textes numérotées de 2/12 à 5/12 et 7 pages d'*annexes* numérotées de 6/12 à 12/12.

Nota : L'annexe A est fournie en deux exemplaires, un exemplaire étant à remettre avec la copie, l'autre servant de brouillon éventuel.

Avertissement : Si le texte du sujet, celui de ses questions ou le contenu des annexes vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

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

Dossiers	Thèmes	Durée	Barème / 60	Page
	Présentation de l'entreprise			Page 2
Dossier 1	Le tourisme à Toulouse et en Haute Garonne	0 h 45	10 pts / 60	Page 3
Dossier 2	Le montage juridique	0 h 30	10 pts / 60	Page 3
Dossier 3	Le compte de résultat prévisionnel	1 h 30	19 pts / 60	Page 4
Dossier 4	Le contrôle de gestion et la motivation du personnel	0 h 30	6 pts / 60	Pages 4 et 5
Dossier 5	La communication d'ouverture	0 h 45	15 pts / 60	Page 5

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

<i>Annexe 1</i>	Extrait de la carte touristique de la Haute Garonne			Page 6
<i>Annexe 2</i>	Extrait de la plaquette Taxiway			Page 7
<i>Annexe 3</i>	Extrait du site de la mairie de Toulouse concernant la Cité de l'espace			Page 7
<i>Annexe 4</i>	Extrait du manuel opératoire du franchiseur			Pages 8 et 9
<i>Annexe 5</i>	Ouvrir un restaurant en franchise			Page 10
<i>Annexe A</i>	Compte de résultat prévisionnel (un exemplaire à rendre avec la copie)			Pages 11 et 12

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	1/12

“ La Case Coco ”

LA CASE COCO DÉVELOPPE SA FRANCHISE

Avec l'ouverture de l'unité de Toulouse, l'enseigne “ LA CASE COCO ” dépasse maintenant la vingtaine de restaurants en France.

Cette restauration ethnique propose une cuisine d'inspiration créole et africaine : poulet coco, carri de poulet, canard à la vanille, rougail saucisses... dans un décor de style colonial simple mais chaleureux et authentique. La vaisselle est colorée, le nappage est réalisé avec des tissus créoles, ce qui contribue à donner une ambiance accueillante et gaie. Le service est en lui-même une animation permanente qui plaît à une clientèle très diversifiée.

En effet, sur les différentes unités réparties sur toute la France, on a constaté une clientèle plutôt active à midi mais plus hétérogène et plus festive le soir : punch coco, musiques zouk et sega sont au programme.

La Case Coco est positionnée sur un créneau de restauration de qualité à prix modérés. L'addition moyenne se situe autour de 15 euros le midi et 22 euros le soir. La Case Coco propose une carte variée et un menu midi et soir. Le menu découverte a beaucoup de succès lorsque les clients se rendent au restaurant pour la première fois : il s'agit d'un assortiment de toutes les entrées et de tous les plats pour un montant de 18 euros.

M. Lechou, le franchisé toulousain, titulaire d'un BTS hôtellerie restauration et pourvu d'une solide expérience professionnelle met au point les derniers préparatifs. L'inauguration est imminente !

L'emplacement a été choisi d'un commun accord avec le franchiseur et selon ses conditions : "Une zone de fort trafic, en développement et peu occupée par la concurrence...". Le choix s'est donc porté sur un terrain facilement accessible de la rocade nord-ouest de Toulouse, à proximité de l'aéroport de Blagnac, des sites d'assemblage des Airbus et de ses nombreux sous-traitants. Il est également proche de communes en fort développement démographique, de centres commerciaux...

En effet, la construction du gros Airbus A380 développe l'ouest de l'agglomération toulousaine. Au nord de l'aéroport de Blagnac, la nouvelle zone d'activité Aéroconstellation a reçu fin 2003 la grande usine d'assemblage de l'appareil et les ateliers de maintenance d'Air France Industries. Airbus prévoit d'y employer 2000 salariés en 2008 et Air France 500, ce qui entraînera un afflux de population dans le nord-ouest toulousain. Deux ZAC de 3000 logements et 75000 mètres carrés de bureaux seront aménagées autour de la zone. Des transports en commun (autobus ou tramway) relieront le site aux gares de métro et de train des Arènes à Toulouse.

Le montage juridique choisi est le suivant : une SCI (Société Civile Immobilière), financée par le franchiseur et des investisseurs spécialisés, acquiert le terrain, fait construire le bâtiment et aménager les accès et les parkings. L'ensemble est loué à une SARL qui exploitera le fonds de commerce. M. Lechou est associé majoritaire et gérant de cette SARL.

M. Lechou attend donc dans un premier temps une clientèle toulousaine sensibilisée à la restauration ethnique mais aussi des touristes qui viennent de plus en plus nombreux à Toulouse, attirés par les atouts de la ville et du département.

Vous assistez M. Lechou. Vous traitez les 5 dossiers ci-après.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	2/12

Dossier 1 : Le tourisme à Toulouse et en Haute Garonne

À partir des *annexes 1 à 3* et de vos connaissances personnelles, vous étudiez le tourisme sur Toulouse et la Haute Garonne et particulièrement son impact sur l'économie locale.

- 1.1. **Identifiez et illustrez** trois différents types de tourisme possibles à Toulouse et en Haute Garonne.
- 1.2. **Citez** les différents intervenants institutionnels ou privés qui participent à l'expansion du tourisme local.
- 1.3. **Dégagez** les effets du tourisme sur le développement du département et de la ville.

Dossier 2 : Le montage juridique

M. Lechou, gérant de la SARL aimerait revenir, avec votre aide, sur le montage juridique (cf. page 2) et obtenir quelques éclaircissements.

- 2.1. **Précisez** le statut de M. Lechou. Pourrait-il être salarié de l'entreprise ? Pourquoi ?
- 2.2. **Expliquez** l'intérêt du montage juridique choisi (SCI et SARL).
- 2.3. **Citez** trois obligations du franchisé M. Lechou envers le franchiseur " Case Coco ".

Avant la signature du contrat de franchise, M. Lechou dit avoir pris connaissance d'un document pré-contractuel remis par le franchiseur, lui donnant toutes les informations concernant le réseau (loi Doubin).

- 2.4. **Précisez** l'intérêt d'un tel document.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	3/12

Dossier 3 : Le compte de résultat prévisionnel

La Case Coco de Toulouse est la reproduction d'un concept existant déjà dans d'autres villes.

Le contrat de franchise prévoyant une assistance, le franchiseur confie à M. Lechou un dossier confidentiel, la précieuse " bible ", qui contient certaines informations accumulées par le réseau " Case Coco " depuis sa création. Ce document l'aidera à monter son premier compte de résultat prévisionnel.

Le premier exercice démarrera le 1^{er} juillet 2004 et se terminera le 30 juin 2005.

Vous prenez donc connaissance d'un extrait de ce dossier en *annexe 4* et vous effectuez les tâches demandées :

3.1. Élaborez le compte de résultat attendu pour la première année d'activité du franchisé " Case Coco " (en complétant un exemplaire de l'*annexe A à rendre avec la copie*), sachant que la fréquentation moyenne, la première année, se situerait, à Toulouse, entre 80 et 95 couverts par jour (résultats de l'étude du marché local).

3.2. Le franchiseur estime que :

- les coûts fixes d'une unité sont compris dans une fourchette de 170 000 à 190 000 €,
- le seuil de rentabilité en nombre de couverts est atteint entre 65 et 70 couverts par jour.

Vérifiez que le seuil de rentabilité estimé de la « Case Coco » de Toulouse correspond aux normes du franchiseur. Pour cela :

- **Déterminez** le montant des charges variables et celui des charges fixes sur la base des résultats de l'annexe A.
- **Calculez** le chiffre d'affaires critique prévisionnel. En déduire le seuil de rentabilité exprimé en nombre de couverts par jour.
- **Concluez.**

3.3. Commentez de façon structurée l'ensemble des résultats prévisionnels (15 à 20 lignes maximum).

3.4. Vos prévisions (calculs et commentaires) s'appuient sur le mode opératoire du franchiseur. **Expliquez** son intérêt et ses limites.

Dossier 4 : Le contrôle de gestion et la motivation du personnel

M. Lechou doit s'appliquer au respect des standards de la franchise.

Il met donc en place un système de contrôle en 3 points :

- dégager des centres de responsabilité (la cuisine, la salle...),
- déterminer des objectifs (respect des normes, productivité...),
- exploiter les résultats (actions correctrices, formation, primes et partie variable du salaire...).

Le respect des objectifs quantitatifs mais aussi qualitatifs donne lieu au versement d'une prime variable mensuelle à chacun des employés.

À la demande de M. Lechou, vous vous attachez à mettre en place le calcul d'une partie de la prime mensuelle du chef cuisinier. Celui-ci a pour objectifs la qualité de la production, l'animation de son équipe, le respect d'une norme de coût (ratio matière type).

Extrait du manuel de procédure :

" Le ratio matières standard des "entrées et plats" est fixé à 28 % du chiffre d'affaires.

L'objectif est de respecter strictement ce ratio, l'entreprise utilisant des produits prêts à l'emploi (PPE).

3 hypothèses sont possibles :

- le ratio réel du mois m est égal au ratio type : la prime est maximum : 150 €
- le ratio réel du mois m est supérieur au ratio type : la prime diminue de 7,5 € pour chaque dixième (1/10) de point de dépassement.
- le ratio réel du mois m est inférieur au ratio type : la prime diminue de 7,5 € pour chaque dixième (1/10) de point d'écart. "

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	4/12

4.1. Calculez la prime mensuelle du chef cuisinier dans les deux cas suivants :

- ratio "entrées et plats" de 29,1 %,
- ratio "entrées et plats" de 27,4 %.

Expliquez en quoi une telle prime peut renforcer la motivation du chef cuisinier.

4.2. Outre le respect d'une norme de coût, cette prime peut être pondérée en tenant compte de critères qualitatifs. Donnez deux exemples de critères d'évaluation "qualitatifs" qui permettront de pondérer la prime mensuelle.

Dossier 5 : La communication d'ouverture

M. Lechou souhaite attirer une clientèle :

- locale : les actifs qui travaillent sur Blagnac et alentours le midi, ainsi que des Toulousains et habitants d'une zone de chalandise assez vaste le soir ;
- touristique : 80 % viennent en autocar pour les visites des sites proches du restaurant.

L'ouverture de la Case Coco sera l'occasion d'une campagne de communication. Le franchiseur est particulièrement attaché à la mercatique de proximité qui intègre l'établissement dans la vie socio-économique de sa ville et de son département. Le réseau mène également des campagnes nationales régulières.

M. Lechou a toute liberté pour choisir et pour mener ces actions de communication pour l'ouverture, qui devront cependant respecter les exigences du groupe.

Prenez connaissance de l'annexe 5 et traitez les questions suivantes relatives à deux types de clientèle :

Actions relatives à la clientèle locale :

5.1. Citez et décrivez trois actions de communication (média et hors média) qui pourraient être envisagées au moment de l'ouverture en justifiant vos choix.

5.2. Expliquez quel soutien peut apporter le franchiseur lors de l'ouverture.

Actions relatives à la clientèle touristique :

5.3. Exposez les avantages que retire M. Lechou de son adhésion à l'enseigne en terme de plan de marchéage concernant ce segment de clientèle.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	5/12

Annexe 1 : Extrait de la carte touristique de la Haute Garonne

TOULOUSE

Voici Toulouse, héritière d'un riche patrimoine. Entrez dans la basilique Saint-Sernin, la plus grande église romane du monde, visitez la cathédrale Saint-Etienne, l'église et le cloître des Jacobins aux voûtes audacieuses, les plus hautes du Moyen-Age.

Prenez les riches habits des marchands de pastel de la Renaissance qui ont pour nom Assézat, Bernuy et d'autres et voyez les merveilleux hôtels particuliers qu'ils construisirent à l'époque.

Prenez le temps de découvrir les collections des musées toulousains comme Les Augustins, Paul Dupuy, Georges Labit ou Saint Raymond, les Abattoirs ou la fondation Bemberg.

Puis, le soir venu dans la cité du Bel Canto, laissez-vous entraîner par le rythme de la cité avec le théâtre, les cafés-théâtres, l'opéra, le classique, le jazz, le tango.

LE COMMINGES

“ Sur les chemins de Saint Jacques de Compostelle ”, au cœur de la chaîne pyrénéenne, cette terre gasconne propose avec fougue son riche passé et ses paysages d'une rare beauté. De Saint Gaudens, capitale historique, à Saint Bertrand de Comminges, véritable phare spirituel et culturel classé dans les plus beaux villages de France, le Comminges est un pays de châteaux, d'abbayes et de cathédrales, comme autant de symboles sur les chemins de Saint Jacques de Compostelle.

Rendez-vous à Aurignac où furent découvertes des traces de vie humaine datant de plus de 30 000 ans. De là, allez à Montmorin, où vous pourrez admirer la plus vaste villa Gallo-romaine connue à ce jour en France.

Patrie du thermalisme, c'est dans ces contrées que depuis des siècles les hommes viennent pour se ressourcer et profiter des bienfaits de la nature. Barbazan, Salies du Salat, où vous goûterez les eaux les plus minéralisées d'Europe, sont autant de haltes prestigieuses. Les vertus de leurs eaux miraculeuses sont réputées guérir de tous les maux.

LE LAURAGAIS

Terre de passage par excellence, le Lauragais vit les Romains y tracer une voie vers l'Aquitaine, Pierre-Paul Riquet y creuser son Canal du Midi (22^{ème} site français, classé patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco). Dans ce pays de campagnes et de villages typiques, visitez Saint Félix de Lauragais, Villefranche de Lauragais et l'incontournable Revel avec son lac de Saint Ferréol, son fameux marché classé parmi les 100 plus beaux marchés de France et ses artistes de la marqueterie.

LE FRONTONNAIS

“ Les jardins de Bacchus ”. Au fil des siècles, solidement ancré dans une succession de terrasses caillouteuses et profitant de son microclimat, le Frontonnais s'est forgé une réputation viticole et fruitière jamais démentie.

Un cépage très original a permis la production depuis 1975 d'un vin AOC, extrêmement apprécié par les fins gourmets de toute la région et au-delà.

Pays de la qualité de vie et de la bonne chère, vous apprécierez ce Frontonnais où se côtoient en parfaite harmonie des collines ombragées, des forêts et des bords de rivières accueillants.

LES PYRÉNÉES CENTRALES

Vous allez parcourir une véritable terre promise pour la villégiature : montagnes majestueuses, torrents impétueux, hautes vallées, lacs d'altitude et cimes à 3000 mètres.

Idéale l'été pour pratiquer l'escalade, le canyoning, la spéléologie, le parapente, le VTT et, bien entendu, toutes sortes de randonnées.

Merveilleuse l'hiver pour skier sur les pentes enneigées de Luchon-Superbagnères, Peyragudes, Le Mourtis, Bourg d'Oueil. Miraculeuse, tout au long de l'année, pour les propriétés mondialement reconnues de ses eaux thermales et sa célèbre station de Luchon, “ La Reine des Pyrénées ”.

Vous serez émerveillés par ces Pyrénées centrales, véritable sanctuaire de la nature, où paysages préservés, faune et flore toujours intactes et climat montagnard enrichi des influences océaniques et méditerranéennes vous offriront un subtil parfum d'authenticité.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	6/12

Annexe 2 : Extrait de la plaquette Taxiway

Taxiway “ le spécialiste du tourisme technique industriel et scientifique ”

Taxiway vous ouvre les portes de l'usine Clément Ader, véritable cathédrale technologique. Inauguré en 1990, ce complexe aéronautique est consacré à l'assemblage des Airbus A320 et A340, fleurons de la coopération industrielle européenne.

Suivez le guide !

La visite guidée dure 1h30. Elle comprend :

- Un tour extérieur en bus sur l'ensemble du site : vous découvrirez les différents halls de fabrication des avions, les parkings de préparation aux essais...
- La visite de l'usine Clément Ader où se trouve la chaîne d'assemblage modulaire la plus moderne d'Europe
- La projection d'un film documentaire
- L'accès au belvédère : vue sur les appareils en cours d'assemblage
- Retour à l'espace accueil où une boutique est à votre disposition

*Visites tous les jours
sauf dimanches et jours fériés.
Pour les groupes,
visites en langues étrangères sur
demande.
Pour les individuels, possibilité de
visite en anglais, nous consulter.*

Annexe 3 : Extrait du site de la mairie de Toulouse concernant la Cité de l'espace

LA CITÉ DE L'ESPACE
Avenue Jean Gonord
BP 5855 31506 Toulouse cedex 5 France
Renseignements par serveur vocal 0562714871

Cité de l'espace

Il n'y a pas mieux sur Terre pour découvrir l'Univers

www.cité-espace.com

Depuis Juin 1997, la Cité de l'espace présente à un très large public l'espace sous toutes ses formes sur un mode vivant et accessible.

Comment l'univers est-il organisé ? Comment vit-on dans l'espace ? Que nous apporte l'espace chaque jour, ou comment sont réalisées, grâce à l'espace, les prévisions météorologiques, les télécommunications, la télévision, les observations de la terre et des océans ? Comment lance-t-on une fusée ? De quoi est composé un satellite ?

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	7/12

Annexe 4 : Extrait du manuel opératoire du franchiseur

Mise en garde : “ Les données, ratios et autres statistiques fournis ont la qualité de standards propres au groupe Case Coco. Ils tiennent compte de l’expérience accumulée par notre enseigne à ce jour. Les résultats réels obtenus par le franchisé, s’ils ne devraient pas trop diverger des valeurs attendues, dépendent aussi de la qualité de sa gestion, notamment celle des ressources humaines ”.

Premier exercice : 1^{er} juillet 2004 au 30 juin 2005 (1 an).

Restaurant : 60 places, 2 services, 300 jours d’ouverture par an.

Investissements à la charge du franchisé :

- Aménagements, matériels, mobilier... 150 000 € HT (habituellement amorti sur 6 ans en linéaire). Une partie de ces investissements est financée par un emprunt de 80 000 €, remboursable en 6 annuités constantes au taux de 5,5 %.
- Droit d’entrée de la franchise : 30 000 € (amortissable sur 3 ans en linéaire).

Redevances :

Redevances annuelles	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année et suivantes
Redevance sur le chiffre d’affaires	2% du CAHT	3% du CAHT	4% du CAHT
Redevance publicité	1% du CAHT	1,25% du CAHT	1,5% du CAHT

Loyer : la SCI a fixé le loyer trimestriel à 9 000 €.

Fréquentation : pour la première année d’activité, la prudence conduit à prendre le bas de la fourchette de fréquentation moyenne (déterminée par l’étude du marché local où l’établissement franchisé s’implante).

Ticket moyen : 15,50 € TTC le midi (60 % de l’activité), 22 € TTC le soir.

Ratio matières : les établissements “ Case Coco ” utilisent des produits prêts à l’emploi (PPE), ce qui conduit le réseau franchiseur à l’estimation suivante des ratios :

Ratios types	% du chiffre d’affaires HT
Entrées et plats	28
Desserts	25
Boissons	20

Statistiquement, les entrées et plats représentent 65 % du CAHT, les desserts 15 % du CAHT et les boissons 20 % du CAHT.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	8/12

Annexe 4 (suite) Extrait du manuel opératoire du franchiseur

Personnel :

On peut évaluer le coût du personnel d'après les données d'un échantillon de 10 restaurants du groupe.

En moyenne, les résultats sont les suivants :

Nombre moyen de couverts par an et par restaurant	33 600
Nombre moyen d'employés (équivalent temps plein) par restaurant	7
Salaire moyen brut par an et par employé (temps plein)	15 000 €
Taux moyen des cotisations sociales patronales	40 %

Il faudra ajouter les cotisations sociales du gérant majoritaire : 7000 € pour l'année.

Remarque concernant la question 3.2 : Il est possible d'utiliser les données ci-dessus pour estimer les besoins en personnel de Case Coco Toulouse, mais il faut bien noter que 4 employés sont indispensables, indépendamment du nombre de couverts. On pourra admettre que les charges de personnel à compter du 5^{ème} employé et au-delà seront considérées comme variables.

Frais généraux :

- Petit matériel, produits jetables et blanchissage : 0,5 € HT par couvert.
- Commissions sur moyens de paiement : 50 % des clients paient par carte, dans ce cas la commission bancaire est équivalente à 0,6 % du CAHT.
- Redevance de franchise : voir plus haut.
- Autres frais généraux et impôts (téléphone, honoraires...) : 23 000 € par an.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	9/12

Annexe 5 : Ouvrir un restaurant en franchise

Extraits d'un dossier sur la franchise paru dans la revue Défis de mai 2002

“ La restauration de papa, c'est fini, lance Daniel Majonchi, animateur de larestauration.com, un site dédié à cette profession. C'est un métier difficile où il faut savoir se renouveler. Les enseignes nationales offrent ainsi une longueur d'avance sur le petit restaurateur traditionnel qui se lève à l'aube pour aller acheter ses produits aux halles de Rungis ou au marché régional ”. Pour réussir, un concept très ciblé paraît aussi indispensable. Les tendances actuelles ? La restauration à thème, le bio, la cuisine exotique ou mexicaine et le terroir. Enfin, le cadre joue un rôle majeur dans le succès d'un restaurant. *“ Les clients veulent à la fois être servis très vite et déguster des plats de qualité dans un cadre plus agréable, sans tables en formica, néons aveuglants ni musique insipide. ”* Les professionnels ont d'ailleurs donné un nom à cette nouvelle mode : le “ fast casual ”.

Aujourd'hui, la restauration en franchise répond bien aux exigences actuelles du marché. Les enseignes nationales sont nombreuses et ciblent bien les nouveaux goûts des consommateurs. Le franchisé n'a donc que l'embaras du choix selon le montant qu'il veut investir...

Mister Patate, Mc Donald's, La Boucherie, El Rancho, Le Comptoir du Saumon, Subway...

Point commun entre ces établissements aux cuisines différentes : une gestion très pointue, facilitée par des logiciels conçus spécialement à cet effet. Les recettes, le grammage des plats, la façon de les présenter sont établis par le franchiseur avec la plus grande précision et consignés dans une “ bible ”. Il n'y a donc pas la moindre place pour l'improvisation ou la créativité du chef cuisinier.

Ces enseignes parient aussi sur la restauration spectacle, ainsi le patron de La Rôtisserie d'Enfer précise *“ Nos viandes sont rôties devant le client, ce qui les rend plus appétissantes que réchauffées au micro-onde. Nous parions sur ce côté convivial et traditionnel pour nous développer sur un marché où la concurrence ne manque pas. ”*...

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	10/12

**Annexe A : Compte de résultat prévisionnel
À RENDRE AVEC LA COPIE**

N° ANONYMAT (RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION)

	2004/2005
Prestations restaurant HT	
< Coût denrées et boissons consommées >	
Marge brute	
Charges de personnel	
Marge sur coût principal	
Frais généraux	
Résultat Brut d'Exploitation	
Dotations aux amortissements	
Intérêts des emprunts	
Loyers	
Résultat courant avant impôt	

Arrondir les résultats à la dizaine d'euros inférieure.

Détail des calculs ci-dessous et, si nécessaire, sur votre copie.

Prestations restaurant HT :
Coût denrées et boissons consommées :
Productivité moyenne par employé :
Nombre d'employés nécessaires :
Charges de personnel totales :
Frais généraux :
Dotations aux amortissements :
Intérêts des emprunts :

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	11/12

**Annexe A : Compte de résultat prévisionnel
À RENDRE AVEC LA COPIE**

N° ANONYMAT (RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION)

	2004/2005
Prestations restaurant HT	
< Coût denrées et boissons consommées >	
Marge brute	
Charges de personnel	
Marge sur coût principal	
Frais généraux	
Résultat Brut d'Exploitation	
Dotations aux amortissements	
Intérêts des emprunts	
Loyers	
Résultat courant avant impôt	

Arrondir les résultats à la dizaine d'euros inférieure.

Détail des calculs ci-dessous et, si nécessaire, sur votre copie.

Prestations restaurant HT :
Coût denrées et boissons consommées :
Productivité moyenne par employé :
Nombre d'employés nécessaires :
Charges de personnel totales :
Frais généraux :
Dotations aux amortissements :
Intérêts des emprunts :

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2004	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	12/12