

**Annexe 1 : Extrait des états de synthèse « La Poularde » 2005 et des normes sectorielles**

Données en €	2005
Prestations hébergement HTSC (1)	98 800
Prestations restaurant et bar HTSC (1)	85 165
Prestations petits déjeuners HTSC (1)	7 595
Production consommée (2)	4 030
<i>Total des produits</i>	195 590
Achats nourriture et boissons	44 190
Variations de stocks (nourriture & boissons)	- 1 200
Achats de produits d'accueil	890
Variations de stocks (produits d'accueil)	90
Autres achats et charges externes (3)	49 480
Impôts, taxes et versements assimilés (4)	4 630
Salaires et traitements	61 040
Charges sociales	24 551
Dotations aux amortissements	8 060
<i>Total des charges</i>	191 731
<b>Résultat d'exploitation</b>	3 859
Produits financiers	
Charges financières (5)	3 200
<b>Résultat financier</b>	- 3 200
Produits exceptionnels	
Charges exceptionnelles	920
<b>Résultat exceptionnel</b>	- 920
<b>Résultat net</b>	- 261

- (1) HTSC : hors taxe, service compris.
- (2) Coûts matières des repas du personnel et des prestations offertes.
- (3) Parmi les Autres achats et charges externes, figurent 27 100 € de frais généraux, 22 200 € de location immobilière et 180 € de redevances crédit bail.
- (4) Aucun « impôts, taxes et versements assimilés » n'est à rattacher aux coûts d'occupation.
- (5) Parmi les charges financières, figurent 1 570 € de commissions sur moyens de paiement et 1 630 € d'intérêts sur emprunt.

**Normes pour un établissement de même type**  
(source : Centre de gestion agréé)

Taux d'occupation Hébergement	60 %
Recette moyenne HTSC par couvert (activité restaurant)	18,7
Ratios moyens sur le chiffre d'affaires HTSC :	
Consommations (ratio calculé sur les CAHTSC Petit déjeuner + Restaurant + Bar)	30 %
Frais de personnel (ratio calculé sur le CAHTSC total)	30,9 %
RBE (ratio calculé sur le CAHTSC total)	28,7 %
Indice de fréquentation Hébergement	1,53
REVPAR en €	30,60
Taux de captage client hôtel (repas)	0,72

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2006	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	Page 7/18

## Annexe 2 : Données économiques concernant l'environnement de Confnignac

Sources : Extraits de documents : INSEE (recensement, inventaire communal, portrait de territoire), IGN, CCI, CDT ; CRT, Direction départementale de l'Équipement. Ces données, même parfois un peu anciennes, permettent une bonne description de l'environnement du projet de La Poularde.

Confnignac est un chef lieu de canton (5 677 habitants) dont la zone d'influence dépasse légèrement les limites cantonales.

Pour assurer une présentation complète, les informations collectées concernent le canton de Confnignac et les quatre cantons environnants (Thiviers, Lanouaille, Savignac-les-Églises, Hautefort) soit au total pour les cinq cantons : 61 communes et plus de 31 000 habitants.

L'inventaire communal place Confnignac au centre d'une aire d'influence assez conséquente pour les services intermédiaires et, pour la distance aux équipements (médecin, agence postale, école, boulangerie, boucherie, agence bancaire...), la relative importance des comptages routiers confirme cette affirmation.

*« Les pôles de services intermédiaires, regroupant les commerces spécialisés et les supermarchés, ainsi que des services publics et privés, comme le collège, la gendarmerie, l'ambulancier ou le dentiste, sont nombreux dans ce département, près d'une quarantaine.(...) »*

*Les deux principaux pôles de la Dordogne, ceux de Périgueux et de Bergerac, polarisent respectivement 44 et 47 communes, mais leur attraction relative n'est pas très élevée, notamment celle de Périgueux qui n'attire qu'un bon tiers de sa population en plus. Des pôles de taille plus modeste ont un pouvoir d'attraction relatif beaucoup plus important : Villebois-Lavalette attire près de six fois sa population, **Confnignac et Verteillac plus de quatre fois la leur... »***

(source : inventaire communal de Dordogne, Agreste / Insee, Mars 1999)

### **Informations démographiques :**

Le constat pour Confnignac :

- la population est en diminution : le canton a perdu environ 9 % de sa population entre 1982 et 1999. L'origine de cette évolution est à rechercher dans le vieillissement de la population (taux de mortalité plus élevé que dans le reste du département, taux de natalité plus faible), le solde migratoire est, quant à lui, quasiment stable.
- Ce constat vaut également, mais dans une moindre mesure, sur l'ensemble des 5 cantons (3 % de diminution sur la même période).

Au total et pour l'ensemble de la zone on constate donc une sous-représentation de la population jeune et une sur-représentation de population âgée. Ce constat est également valable pour le seul canton de Confnignac.

### **Travail et revenus :**

Le constat est également assez peu favorable pour la zone étudiée : les taux d'activité sont légèrement plus faibles que dans le reste du département, les revenus également. Dans le regroupement cantonal, Confnignac se trouve dans une position intermédiaire.

La structure de l'emploi est également un peu défavorable (le taux de cadre est plus faible, la part des ouvriers plus forte que dans le reste du département).

Suite page suivante ...

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2006	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	Page 8/18

**Annexe 2 (suite) : Données économiques concernant l'environnement de Conignac**

... Début de l'annexe page précédente

**Activités économiques**

L'évolution annuelle moyenne du nombre d'emplois sur le canton de Conignac est quasiment nulle depuis 10 ans alors qu'elle est de 1,6% par an sur l'ensemble du département.

Le nombre total d'emploi du canton de Conignac est de 2 245 (2 253 il y a 10 ans). L'emploi dans le canton est, par rapport aux cantons environnants, assez important, seul le Canton de Thiviers fait un peu mieux avec 2 701 emplois en 2000.

De très nombreux emplois ont été perdus, depuis 1990, dans l'agriculture au profit des PCS suivantes : employés, professions intermédiaires. Ce constat, pour l'ensemble des 5 cantons, vaut également pleinement pour le canton de Conignac.

Entreprises industrielles et commerciales sur l'ensemble des cinq cantons :

	Nombre d'établissements					Évolution de l'ensemble en % 1993-2002
	Totalité	Répartition par nombre de salariés				
		Effectif nul ou inconnu	1 à 9 salarié(s)	10 à 49 salariés	50 salariés ou plus	
<b>Établissements actifs au 01/01/2004</b>	<b>1 355</b>	<b>669</b>	<b>608</b>	<b>65</b>	<b>13</b>	<b>-0.8</b>

Source : Sirene, Insee.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2006	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	Page 9/18

## Annexe 3 : Extrait de l'étude de la société « CHR Conseil »

### D) Environnement touristique

#### **Au niveau régional :**

L'inventaire communal montre le canton de Confnagnac comme une zone de « fréquentation touristique moyenne », à proximité d'un des espaces les plus attractifs du point de vue touristique (le Périgord noir) et au sein de la région Aquitaine qui, rappelons-le, est une des régions les plus touristiques de France (5<sup>ème</sup> en nombre de nuitées touristiques en 2003).

#### **Au niveau départemental et local :**

La Dordogne est, depuis plusieurs années, premier département au niveau français pour le tourisme d'intérieur (en nombre de nuitées touristiques). Le dynamisme des différents acteurs touristiques, publics et privés est important, la promotion de la destination Dordogne est importante au niveau national et international.

Près d'un client sur trois dans l'hôtellerie départementale est un étranger (dans l'ordre, on trouve en premier lieu la Grande Bretagne puis la Belgique, l'Allemagne, les USA...)

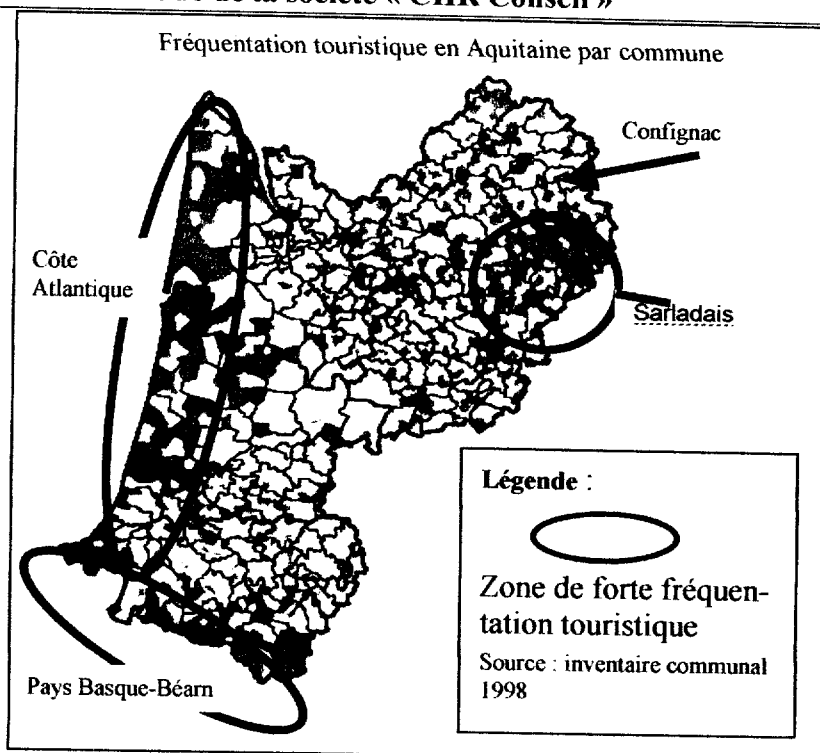
Le niveau d'occupation (TO) moyen des hôtels sur le département est de 52%, chiffre relativement stable depuis plusieurs années.

L'information à destination des touristes concernant la Dordogne est abondante ; Confnagnac figure en général modestement dans cette information. Par exemple : Confnagnac occupe quelques lignes dans les guides suivants : Lonely planet, Guide vert, Guide du routard, Petit futé, un peu plus dans le Guide bleu.

Cette remarque est également vraie dans les guides en langue anglaise avec, parfois, une mention spéciale au sujet de La Poularde (parfois assez dithyrambique : ex. Petit futé GB).

L'activité touristique locale est, comme dans la plupart des régions de France, saisonnière. Cette saisonnalité, souvent problématique pour l'hôtellerie, n'est pas extrême à Confnagnac (les chiffres de l'Office du tourisme et du Comité départemental du tourisme l'attestent), mais elle est plus importante que dans le Sarladais voisin.

La durée moyenne du séjour touristique dans le département, tout hébergement confondu est de 10 jours.



Fréquentation de l'Office de Tourisme de Confnagnac				
	Français	GB	Autres nationalités (NL)	Total
Janvier	68	4	2	74
Février	127	10	3	140
Mars	135	33	4	172
Avril	241	52	20	313
Mai	274	65	36	375
Juin	284	132	60	476
Juillet	799	123	161	1083
Août	1035	169	88	1292
Septembre	303	94	39	436
Octobre	151	55	18	224
Novembre	100	20	5	125
Décembre	91	2	4	97
<b>Total</b>	<b>3608</b>	<b>759</b>	<b>440</b>	<b>4807</b>

le CDT compte arbitrairement 2,5 personnes en moyenne par visite, ce qui ferait environ 12 000 personnes dans l'OT de Confnagnac par an.

**Suite page suivante...**

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2006	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	Page 10/18

...Début de l'annexe page précédente

## **II) Proposition de positionnement – Recommandations du cabinet « CHR Conseil »**

Nous conseillons pour La Poularde le positionnement suivant :

**Pour la partie hébergement** : un positionnement deux étoiles, outre les impossibilités et difficultés des positionnements inférieurs et supérieurs, présente les avantages suivants :

- Investissements limités : il est envisageable de mettre à niveau le produit grâce à une rénovation de qualité sans avoir à restructurer entièrement les étages.
- Positionnement proche (du moins en théorie) du positionnement actuel. Ce qui peut être un très gros avantage commercial : par exemple la présence de La Poularde dans les guides touristiques français et étrangers est actuellement loin d'être négligeable. Le changement de niveau de confort et de prix peut être perturbant pour la clientèle actuelle (les clients ne changent pas leurs guides touristiques tous les ans, loin s'en faut), pour les prescripteurs, pour l'image de l'établissement.
- Polyvalence commerciale du niveau deux étoiles et bonne adaptation aux différentes demandes en hébergement sur la zone. Le niveau 2\* convient, selon les diverses sources statistiques consultées, aussi bien aux segments affaires que loisirs.
- Absence de concurrence significative sur la zone de chalandise au niveau 2\*.

**Pour la partie restauration** : nous conseillons un « restaurant traditionnel » avec une offre assez large qui, outre les impossibilités et difficultés d'un positionnement trop large, présente les avantages suivants :

- Cohérence avec le positionnement de l'hôtel.
- Cohérence avec l'ancien positionnement de La Poularde. Ce qui peut être un très gros avantage commercial. Les critiques des guides touristiques, par exemple, (versions papier ou Internet) sont bonnes, parfois excellentes en particulier en langue anglaise, au sujet de La Poularde.
- Capacité à capter une clientèle locale conséquente même en écartant les segments économique et luxe.

**Pour le bar** : Le bar de La Poularde fonctionnera souvent grâce à la clientèle locale, il doit être largement « ouvert » également à la clientèle touristique, de passage.

La ville est trop petite pour faire un bar à thème, l'hôtel est trop petit et la fréquentation trop saisonnière pour faire un bar d'hôtel.

Nous conseillons un bar traditionnel, chaleureux et propre (contrairement à l'état actuel !), cohérent avec le restaurant et l'hôtel, capable de satisfaire une clientèle locale, de passage et la clientèle de l'hôtel, proposant donc une certaine qualité de l'accueil, du service, du cadre et des produits.

Pour l'ensemble, nous proposons donc un positionnement assez traditionnel (ce qui ne veut pas dire rustique) et proche de ce que devrait être actuellement « La Poularde » si le fonds de commerce était exploité avec plus de professionnalisme.

Compte tenu de la faible intensité concurrentielle locale, l'exigence de différenciation n'est pas très forte, l'aspect assez traditionnel du positionnement ne doit donc pas poser de problème à ce niveau.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2006	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	Page 11/18

## Annexe 4 : Données prévisionnelles de l'exploitation de la SARL pour l'exercice 2006

Les données prévisionnelles pour chacune des deux hypothèses – rénovation et restructuration – sont les suivantes :

### Exercice 2006 - en €

	RÉNOVATION	RESTRUCTURATION
Nombre jours d'ouverture	350	350
Capacité hôtelière en nombre de chambres	12	18
Nombre de couverts restaurant	5 400	6 000
Prix moyen HTSC par chambre louée	49	56
Chiffre d'affaires	cf. Annexe B	cf. Annexe B
Coût des produits d'accueil consommés	1 350	2 250
<b>Ratio Nourriture &amp; Boissons calculé sur le CAHTSC restaurant + bar + petit déjeuner</b>	<b>30 %</b>	<b>30 %</b>
<b>Ratio Charges de personnel (gérant inclus) calculé sur le CAHTSC total</b>	<b>30 %</b>	<b>30 %</b>
Autres charges externes :		
Redevances crédit bail	2 780	3 740
<b>Loyer immobilier</b>	<b>32 600</b>	<b>85 800</b>
Autres charges externes (dans frais généraux)	57 120	58 110
Impôts et taxes	4 800	5 000
Dotations aux amortissements liées aux immobilisations existantes	8 000	8 000
Montant de l'investissement en matériel	77 700	78 100
Date d'acquisition	01/01/06	01/01/06
Mode d'amortissement	linéaire sur 10 ans	linéaire sur 10 ans
Montant de l'emprunt pour financer le matériel	52 000	52 000
Charges financières :		
Commissions sur moyens de paiement	1 990	2 050
Intérêts sur emprunts (y compris le nouvel emprunt)	3 220	3 220

Ventilation des charges en %	RÉNOVATION		RESTRUCTURATION	
	Variable	Fixe	Variable	Fixe
Coûts des denrées et boissons	100		100	
Coûts des produits d'accueil	100		100	
Charges de personnel	20	80	20	80
Frais généraux	40	60	30	70
Impôts et taxes		100		100
Coûts d'occupation		100		100

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2006	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	Page 12/18