

**Annexe A : Motivation et contrôle du couple de gérant (à rendre avec la copie)**

Avantages et inconvénients du choix d'un des statuts suivants, dans l'optique de motiver et de contrôler le couple de gérants :

	Avantages pour Madame Soler et Monsieur Laverre	Inconvénients pour Madame Soler et Monsieur Laverre
Les gérants sont salariés de la SARL		
Les gérants sont associés dans la SARL		

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 13/18

**Annexe A : Motivation et contrôle du couple de gérant (à rendre avec la copie)**

Avantages et inconvénients du choix d'un des statuts suivants, dans l'optique de motiver et de contrôler le couple de gérants :

	Avantages pour Madame Soler et Monsieur Laverre	Inconvénients pour Madame Soler et Monsieur Laverre
Les gérants sont salariés de la SARL		
Les gérants sont associés dans la SARL		

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 14/18

**Annexe B : Tableaux de bord prévisionnels (à rendre avec la copie)**

**COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL - RÉNOVATION - 2006**

Données en €

	<b>Hébergement</b>	<b>Restauration</b>	<b>Total</b>
Prestations Hébergement HTSC	125 020		125 020
Prestations Restaurant et Bar HTSC		128 125	128 125
Prestations Petits-déjeuners HTSC		12 755	12 755
Coût des produits d'accueil consommés	1 350		1 350
Coût des denrées et boissons consommées		42 264	42 264
<b>Marge brute</b>	123 670	98 616	222 286
Charges de personnel			79 770
<b>Marge sur coût principal</b>			142 516
Frais généraux			59 110
Impôts et Taxes			4 800
<b>Résultat Brut d'Exploitation</b>			78 606
Dotations aux amortissements			15 770
Intérêts des emprunts			3 220
Loyers			32 600
Redevances de crédit bail			2 780
<b>Résultat courant avant impôt</b>			24 236

**COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL - RESTRUCTURATION - 2006**

Données en €

	<b>Hébergement</b>	<b>Restauration</b>	<b>Total</b>
Prestations Hébergement HTSC	218 100		
Prestations Restaurant et Bar HTSC		140 155	
Prestations Petits-déjeuners HTSC		18 475	
Coût des produits d'accueil consommés			
Coût des denrées et boissons consommées			
<b>Marge brute</b>			
Charges de personnel			
<b>Marge sur coût principal</b>			
Frais généraux			
Impôts et Taxes			
<b>Résultat Brut d'Exploitation</b>			
Dotations aux amortissements			
Intérêts des emprunts			
Loyers			
Redevances de crédit bail			
<b>Résultat courant avant impôt</b>			

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 15/18

**Annexe B : Tableaux de bord prévisionnels (à rendre avec la copie)**

**COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL - RÉNOVATION - 2006**

Données en €

	Hébergement	Restauration	Total
Prestations Hébergement HTSC	125 020		125 020
Prestations Restaurant et Bar HTSC		128 125	128 125
Prestations Petits-déjeuners HTSC		12 755	12 755
Coût des produits d'accueil consommés	1 350		1 350
Coût des denrées et boissons consommées		42 264	42 264
<b>Marge brute</b>	123 670	98 616	222 286
Charges de personnel			79 770
<b>Marge sur coût principal</b>			142 516
Frais généraux			59 110
Impôts et Taxes			4 800
<b>Résultat Brut d'Exploitation</b>			78 606
Dotations aux amortissements			15 770
Intérêts des emprunts			3 220
Loyers			32 600
Redevances de crédit bail			2 780
<b>Résultat courant avant impôt</b>			24 236

**COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL - RESTRUCTURATION - 2006**

Données en €

	Hébergement	Restauration	Total
Prestations Hébergement HTSC	218 100		
Prestations Restaurant et Bar HTSC		140 155	
Prestations Petits-déjeuners HTSC		18 475	
Coût des produits d'accueil consommés			
Coût des denrées et boissons consommées			
<b>Marge brute</b>			
Charges de personnel			
<b>Marge sur coût principal</b>			
Frais généraux			
Impôts et Taxes			
<b>Résultat Brut d'Exploitation</b>			
Dotations aux amortissements			
Intérêts des emprunts			
Loyers			
Redevances de crédit bail			
<b>Résultat courant avant impôt</b>			

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 16/18

**Annexe C : Chiffre d'affaires critique (à rendre avec la copie)**

**Compte d'exploitation différentiel 2006 - Rénovation**

	€	%
<b>Chiffre d'affaires</b>	<b>265 900</b>	<b>100</b>
<b>Charges variables</b>		
Nourriture et boissons	42 264	
Produits d'accueil	1 350	
Charges de personnel	15 954	
Frais généraux	23 644	
<i>Total charges variables</i>	83 212	31,3
<b>Marge sur charges variables</b>	<b>182 688</b>	<b>68,7</b>
<b>Charges fixes</b>		
Charges de personnel	63 816	
Frais généraux	35 466	
Impôts et taxes	4 800	
Coûts d'occupation	54 370	
<i>Total charges fixes</i>	158 452	
<b>Résultat courant avant impôt</b>	<b>24 236</b>	

**Compte d'exploitation différentiel 2006 - Restructuration**

	€	%
<b>Chiffre d'affaires</b>		
<b>Charges variables</b>		
<i>Total charges variables</i>		
<b>Marge sur charges variables</b>		
<b>Charges fixes</b>		
<i>Total charges fixes</i>		
<b>Résultat courant avant impôt</b>		

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 17/18

**Annexe C : Chiffre d'affaires critique (à rendre avec la copie)**

**Compte d'exploitation différentiel 2006 - Rénovation**

	€	%
<b>Chiffre d'affaires</b>	<b>265 900</b>	<b>100</b>
<b>Charges variables</b>		
Nourriture et boissons	42 264	
Produits d'accueil	1 350	
Charges de personnel	15 954	
Frais généraux	23 644	
<i>Total charges variables</i>	83 212	31,3
<b>Marge sur charges variables</b>	<b>182 688</b>	<b>68,7</b>
<b>Charges fixes</b>		
Charges de personnel	63 816	
Frais généraux	35 466	
Impôts et taxes	4 800	
Coûts d'occupation	54 370	
<i>Total charges fixes</i>	158 452	
<b>Résultat courant avant impôt</b>	<b>24 236</b>	

**Compte d'exploitation différentiel 2006 - Restructuration**

	€	%
<b>Chiffre d'affaires</b>		
<b>Charges variables</b>		
<i>Total charges variables</i>		
<b>Marge sur charges variables</b>		
<b>Charges fixes</b>		
<i>Total charges fixes</i>		
<b>Résultat courant avant impôt</b>		

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 18/18