

Brevet de Technicien Supérieur

# 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

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 17 pages numérotées de 1 à 17,  
5 pages de textes numérotées de 2/17 à 6/17 et 11 pages d'*annexes* numérotées de 7/17 à 17/17.

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

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2007	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	0/17

# BTS HÔTELLERIE RESTAURATION SESSION 2007

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

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

Durée : 4 heures

## Cafétéria Casino « Parc de la Tavine »

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

En dehors de la page de garde précédente, ce sujet comporte 17 pages numérotées de 1 à 17,  
5 pages de textes numérotées de 2/17 à 6/17 et 11 pages d'*annexes* numérotées de 7/17 à 17/17.

**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 dossiers qui peuvent être traités de manière indépendante.

Dossiers	Thèmes	Durée	Barème / 60	Page
	Présentation : Cafétéria Casino « Parc de la Tavine »			Page 2
Dossier 1	Diagnostic d'exploitation et analyse des ventes	1 h 20	21/60	Page 3
Dossier 2	Relance de l'activité de la cafétéria	1 h 10	16/60	Page 4
Dossier 3	Veille concurrentielle et action juridique	0 h 20	6/60	Page 5
Dossier 4	Caractérisation de la stratégie de croissance	0 h 35	8/60	Page 5
Dossier 5	Promotion des valeurs du groupe	0 h 35	9/60	Page 6

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

<i>Annexe 1</i>	Groupe Casino et Cafétéria Casino	Page 7
<i>Annexe 2</i>	Cafétéria « La Tavine » : Comptes de résultat et informations complémentaires	Pages 8 et 9
<i>Annexe 3</i>	Adoptez la Fraîch'Attitude (extrait d'un prospectus Casino)	Page 10
<i>Annexe 4</i>	La stratégie mercatique de Cafétéria Casino	Page 11
<i>Annexe 5</i>	La stratégie de croissance de la branche restauration de Casino	Page 12
<i>Annexe 6</i>	Les restaurants dans les centres commerciaux	Page 13
<i>Annexe 7</i>	Cafétéria Casino : développement durable et entreprise citoyenne	Pages 14 et 15
<i>Annexe A</i>	Structure et évolution des coûts et des marges	Pages 16 et 17

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2007	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	1/17

## Cafétéria Casino « Parc de la Tavine »

Actuellement assistant-produit dans une cafétéria Casino en Île-de-France, vous souhaitez évoluer au sein de l'entreprise et vous rapprocher de votre région d'origine, l'agglomération de Rouen.

L'annexe 1 présente une vue synthétique sur le groupe Casino et sa branche de restauration. Cafétéria Casino emploie 6 000 collaborateurs sur l'ensemble des sites dont 150 au siège social. La promotion interne est la règle d'or et les perspectives d'évolution sont motivantes : un directeur de restaurant, dont l'âge moyen est de 29 ans, peut espérer un poste à la direction régionale au bout de quelques années, pour occuper ensuite d'autres fonctions au sein du groupe.

Le centre de formation, créé il y a 20 ans en 1985 par le groupe, accueille chaque année 200 membres de l'encadrement pour des sessions de 3 à 5 jours centrées sur la qualité, les spécificités liées à la restauration, les techniques Casino Cafétéria... Des équipes mobiles se déplacent également en régions pour former les équipes sur place.

Vous avez appris qu'un poste de directeur de cafétéria Casino est à pourvoir à partir de septembre 2007. Cette cafétéria est située sur la commune de Bois Guillaume, à quelques kilomètres de Rouen. Elle compte, en plus du directeur, 16 employés, 1 assistant produit et 1 assistant commercial. Elle exerce son activité dans la galerie marchande d'un centre commercial dont le commerce principal est un hypermarché.

Ce centre commercial est lui même situé dans un parc d'activités technologiques de 45 hectares : le « Parc de la Tavine ». Il compte plus de 230 entreprises dans différents secteurs d'activités : technologies de pointe, formation, conseils et services.

Vous avez déposé votre candidature pour ce poste et vous serez prochainement convié à un entretien de sélection. Afin de préparer cet entretien, la direction des ressources humaines a remis à chaque postulant un ensemble de documents (qui composent le sujet) organisés en 5 dossiers :

- Dossier 1 : Diagnostic d'exploitation et analyse des ventes.
- Dossier 2 : Relance de l'activité de la cafétéria.
- Dossier 3 : Veille concurrentielle et action juridique.
- Dossier 4 : Caractérisation de la stratégie de croissance.
- Dossier 5 : Promotion des valeurs du groupe.

Pour chacun d'eux, vous trouverez ci-après des questions auxquelles il vous est demandé de répondre et, en annexes, des ressources documentaires qu'il faudra consulter et étudier ou des tableaux que vous devrez compléter et rendre avec votre copie.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2007	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Etude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	2/17

## Dossier 1 : Diagnostic d'exploitation et analyse des ventes

**NB : tous les calculs seront arrondis à l'euro le plus proche, les pourcentages à 2 décimales.**

Après quelques années d'exploitation conformes aux prévisions et en croissance régulière, l'activité du point de vente semble stagner. Afin de mieux comprendre la situation, vous êtes chargé(e) d'achever un tableau de gestion résumé permettant d'étudier l'évolution de l'activité, la structure des coûts et des marges. Vous utilisez l'annexe 2 (comptes de résultat et informations complémentaires).

- 1.1. **Expliquez** pourquoi la ligne « Production consommée » est égale à 0 dans le compte de résultat prévisionnel 2006 ainsi que dans le compte de résultat réel 2006.
- 1.2. Le remplacement des avantages en nature sous forme de repas par une prime de fin d'année a-t-il un impact sur le montant des lignes « salaires et traitements » et « charges sociales » dans les comptes de résultat prévisionnel et réel 2006 ? **Justifiez** votre réponse.
- 1.3. **Indiquez** ce que représente la ligne « Contribution » dans les comptes de résultat.
- 1.4. **Justifiez**, par le calcul, le montant du chiffre d'affaires dans le compte de résultat prévisionnel de 2006 (ce chiffre d'affaires a été arrondi à la dizaine d'euros supérieure).
- 1.5. **Complétez**, pour l'année 2006, le tableau de gestion résumé des coûts et des marges fourni en annexe A. Un exemplaire est à rendre avec la copie.
- 1.6. On appelle taux de profitabilité le ratio Résultat courant/Chiffre d'affaires. La profitabilité **relève-t-elle** uniquement de la responsabilité du directeur du point de vente ? **Justifiez** votre réponse.
- 1.7. **Calculez** l'écart global sur chiffre d'affaires entre 2005 et 2006, puis décomposez-le en un écart dû :
  - à l'évolution du nombre de clients,
  - à l'évolution de l'addition moyenne.**Analysez** les résultats obtenus.
- 1.8. **Commentez** la situation de l'entreprise en mettant en valeur l'évolution constatée entre 2005 et 2006 et les différences par rapport aux prévisions. Vous **structurerez** votre réponse en traitant les points suivants (*environ 15 lignes*) :
  - évolution des résultats,
  - évolution de l'activité,
  - maîtrise des charges.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2007	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	3/17

## Dossier 2 : Relance de l'activité de la cafétéria

Une analyse des informations comptables et commerciales et diverses rencontres avec les responsables de l'hypermarché permettent de dresser le constat suivant :

- Une baisse du CA de l'hypermarché depuis 2 ans engendre des répercussions sur l'activité de la cafétéria.
- Une relative lassitude de la clientèle, notamment celle de bureau, est décelée à travers les statistiques commerciales et les réponses à un questionnaire de satisfaction.

Vous serez chargé, en tant que futur directeur, de mettre en place différentes actions pour relancer l'activité. Cafétéria Casino a décidé de s'associer à la semaine « Fraîch'attitude ». Vous devez, pour ce faire, montrer votre aptitude à relayer l'opération sur votre futur point de vente.

- 2.1. Caractérisez**, en quelques lignes, l'action présentée en annexe 3.
- 2.2.** Est-elle en accord avec les valeurs du groupe ? **Justifiez** votre réponse.
- 2.3. Explicitez** deux avantages que la cafétéria de la Tavine peut espérer tirer de sa participation à la semaine « Fraîch'attitude ».
- 2.4.** À partir des informations contenues dans le sujet (en particulier celles de l'annexe 3), **présentez** les modalités concrètes de la mise en œuvre de cette action par Cafétéria Casino en adoptant la démarche du plan de marchéage.

Plus généralement, la mise en œuvre des moyens d'action commerciale (annexe 4) retenus par Cafétéria Casino poursuit les objectifs suivants :

- faire revenir la clientèle habituée,
  - attirer de nouveaux clients.
- 2.5.** À partir des données de l'annexe 4, **proposez** les actions commerciales qui vous paraissent les plus appropriées pour répondre à chacun de ces objectifs. **Justifiez** votre réponse.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2007	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	4/17

### Dossier 3 : Veille concurrentielle et action juridique

Des rumeurs dans la galerie marchande laissent entendre qu'un concurrent envisage de mener une action commerciale sur le thème : « Chez nous, on mange mieux et, en plus, c'est moins cher ».

- 3.1. Si cette action avait lieu, **précisez** le type d'action juridique envisageable et le tribunal compétent. Quelle preuve devra être apportée par Cafétéria Casino « Parc de la Tavine » ?
- 3.2. **Précisez** les sanctions possibles à l'encontre du concurrent.
- 3.3. **Pensez-vous** que la Cafétéria Casino puisse obtenir une condamnation du concurrent ? **Justifiez** votre réponse.

### Dossier 4 : Caractérisation de la stratégie de croissance

Cafétéria Casino déploie son savoir-faire en créant d'autres enseignes de restauration. Ces enseignes permettent à l'entreprise de s'agrandir. Futur membre de l'encadrement, vous vous devez d'avoir une compréhension éclairée de la stratégie de croissance de Cafétéria Casino.

À partir des annexes 5 et 6 et de vos connaissances personnelles, vous répondez aux questions suivantes :

- 4.1. **Identifiez** deux contraintes inhérentes aux activités de restauration dans les centres commerciaux qui incitent Cafétéria Casino à développer une stratégie de croissance.
- 4.2. Pour la branche Restauration du groupe Casino, **précisez** quel est le mode de croissance retenu en illustrant votre réponse.
- 4.3. **Énoncez** deux effets attendus d'un accroissement de la taille de l'entreprise.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2007	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	5/17

## Dossier 5 : Promotion des valeurs du groupe

Soucieux de se comporter en acteur économique responsable, le groupe Casino inscrit ses actions dans une démarche de développement durable. Le groupe Casino vient d'être intégré au Registre d'Investissement Pionnier d'Ethibel, label européen de référence dans le domaine de l'investissement responsable, qui ne compte que 9 entreprises françaises sur un total de 255 sélectionnées dans le monde (source : rapport Casino sur le développement durable 2006).

Le Groupe Casino est fier de cette distinction qui vient récompenser l'action volontaire et quotidienne des équipes opérationnelles pour concilier performance et développement responsable.

En tant que futur directeur de cafétéria, vous aurez la responsabilité de promouvoir les valeurs du groupe (annexe 7).

- 5.1. **Définissez** la notion de développement durable.
- 5.2. **Indiquez** ce qui caractérise une entreprise citoyenne. Quels axes sont retenus par Cafétéria Casino dans ce cadre. **Commentez-les** brièvement.
- 5.3. **Montrez**, en illustrant par deux exemples, en quoi l'engagement citoyen de Cafétéria Casino est compatible avec ses objectifs de performance économique.
- 5.4. Depuis plusieurs années, le groupe Casino rend public un rapport de développement durable qui contient, pour chaque branche d'activité, une synthèse des plans d'actions dans ce domaine. Quel avantage le groupe Casino peut-il retirer de la publication de ce rapport ?

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2007	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	6/17