

Annexe 1 : le Groupe Casino et sa branche restauration « Cafétéria Casino »

Carte d'identité du groupe (données 2003)

Volume d'affaires commercial HT : **35,5** milliards d'euros

Chiffre d'affaires consolidé HT : **23,0** milliards d'euros

Bénéfice net part du Groupe : **492,3** millions d'euros

Profil du groupe

- Un positionnement à dominante alimentaire (85% des ventes) qui offre au Groupe une solide résistance aux aléas conjoncturels et lui confère une dynamique de croissance soutenue et régulière.
- Un portefeuille équilibré de magasins positionnés sur des créneaux porteurs.
- 8 600 unités exploitées à fin 2003 dont 299 hypermarchés, 2 309 supermarchés, 958 magasins discount, 4 568 supérettes, 243 restaurants.
- 20 % du chiffre d'affaires consolidé réalisé à l'international avec une présence dans 14 pays.
- 207 000 collaborateurs à travers le monde.

L'origine du nom Casino

En 1892, Geoffroy Guichard acquiert l'ancien Casino Lyrique de la ville de Saint-Étienne et le transforme en épicerie de détail, associant de façon pérenne à son activité le nom "Casino", destiné à devenir celui d'un des tout premiers groupes de distribution alimentaire français.

Source : le guide de l'actionnaire du groupe Casino, mai 2004

En 1967, Casino Cafétéria est la première enseigne à ouvrir une cafétéria en France (Saint Etienne), créant ainsi le concept de restauration commerciale en libre-service. Depuis, le groupe stéphanois a acquis une notoriété nationale et gère 259 établissements à fin 2005 répartis entre :

- 160 cafétérias intégrées,
- 46 cafétérias franchisées,
- 53 restaurants d'entreprises et affiliés,

sur toute la France métropolitaine.

Casino Cafétéria : Plus de 35 ans d'expérience au service du « Bien Manger »

Avec plus de 54 millions de repas servis chaque année, Casino Cafétéria annonce un volume commercial de 386 millions d'euros TTC en 2004. Le groupe stéphanois s'est fixé pour objectif d'augmenter ce volume commercial de 5 % en 2005. Pour cela, au-delà de l'ouverture de nouvelles unités, Casino Cafétéria s'appuie sur sa capacité à innover sans cesse pour suivre les évolutions du marché.

Le spécialiste de la restauration commerciale est aujourd'hui le seul à être présent sur la quasi-totalité des segments de la RHD (Restauration Hors Domicile) et travaille régulièrement à de nouveaux concepts. Le dernier en date a été initié avec le géant pétrolier Total. Les deux leaders ont choisi d'unir leurs compétences pour proposer de nouveaux services à leurs usagers, aussi bien professionnels de la route que particuliers... Dans le cadre de cet accord de franchise signé en mars 2004, Casino Cafétéria est désormais présent sur les aires d'autoroute (première ouverture en juin 2004 sur l'aire des "1000 étangs" sur l'autoroute A 20 au sud de Châteauroux).

Casino Cafétéria étend son terrain d'action et diffuse ainsi sa politique qui peut se résumer en cinq mots : équilibre nutritionnel, goût, plaisir, variété, sécurité alimentaire.

Des valeurs présentes quel que soit le concept développé et qui sont reprises dans le nouveau film publicitaire lancé par Casino Cafétéria depuis la rentrée 2004. Aimé Jacquet confirme son adhésion aux valeurs du groupe en participant au tournage du second spot TV (sept 2004) et pour la première fois à un spot radio (janv 2005).

Il y a 25 ans, la pause déjeuner durait en moyenne 1 h 22, aujourd'hui ce temps est réduit à 38 minutes. Respecter le confort des clients, c'est aussi intégrer ce type de données pour faire évoluer les menus et l'environnement des cafétérias en fonction des besoins des consommateurs.

À une époque où les chaînes de restauration semblent découvrir le problème de l'obésité, Casino Cafétéria poursuit plus que jamais sa politique de qualité initiée, il y a plus de 35 ans. Une démarche qui lui permet de se positionner comme leader sur son marché.

Source : communiqué de presse : 16 mars 2005

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	7/17

**Annexe 2 : Cafétéria « La Tavine » - comptes de résultat (€)
et informations complémentaires**

	2005	Prévisionnel 2006	Réel 2006
Production vendue	1 058 500	1 091 850	1 061 250
Production consommée (1)	25 000	0	0
Chiffre d'affaires net (2) (3)	1 058 500	1 091 850	1 061 250
Achats stockés de matières premières	357 251	342 823	336 345
Variations de stocks	1 600	1 000	- 990
Autres achats et charges externes (4)	205 880	205 193	204 372
Impôts taxes et versements assimilés	23 500	24 700	25 600
Salaires et traitements (5)	295 843	301 744	301 750
Charges sociales	112 420	114 663	114 665
Dotations aux amortissements	31 468	31 125	31 894
Autres charges	6 000	6 400	6 100
Total des charges d'exploitation	1 033 962	1 027 648	1 019 736
Résultat d'exploitation	49 538	64 202	41 514
Produits financiers	0	0	0
Charges financières (6)	5 293	5 458	5 306
Résultat financier	- 5 293	- 5 458	- 5 306
Contribution	44 245	58 744	36 208
Nombre de clients	145 000	147 500	141 500

NB : Les notes (1), (2), (3), (4), (5) et (6) sont développées en page suivante.

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	8/17

Annexe 2 (suite) : Cafétéria « La Tavine » - comptes de résultat (€) et informations complémentaires

Informations complémentaires

(1) Selon une tendance récente dans les chaînes de restauration et chaînes hôtelières (l'hôtellerie n°2281 du 15 juin 2006), Cafeteria Casino a remplacé les avantages en nature traditionnels (A. N. nourriture) par une prime équivalente de fin d'année. Cette évolution dans la politique de rémunération a fait l'objet d'un accord d'entreprise qui est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006. A terme, cette prime devrait évoluer à la hausse pour se rapprocher du traditionnel treizième mois. Par ailleurs il n'y a pas d'offerts.

(2) La clientèle de la cafétéria peut être décomposée en 3 segments :

- segment de la clientèle locale ou de proximité (10 % du chiffre d'affaires). Il s'agit en fait de la clientèle habitant la localité de Bois Guillaume et habitant à proximité du centre commercial,
- segment de la clientèle de bureau (60 % du chiffre d'affaires), clientèle constituée par les salariés et autres actifs des 230 entreprises existantes sur le parc d'activité de la Tavine,
- segment de la clientèle de l'hypermarché (pour le solde du chiffre d'affaires), clientèle qui consomme à la cafétéria lors de ses déplacements réguliers sur le centre commercial.

(3) Pour chacun de ces segments, les prévisions retenues, en matière de chiffre d'affaires pour l'année 2006, ont été les suivantes :

- clientèle de proximité : + 1,5 %
- clientèle de bureau : + 2 %
- clientèle de l'hypermarché : + 6 %.

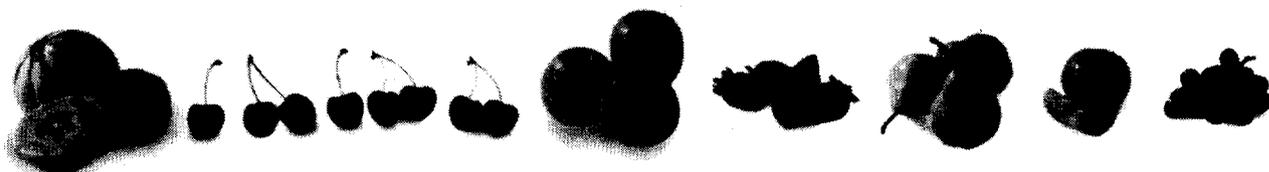
(4) Parmi les autres achats et charges externes, 132 600 € sont des locations immobilières. Ce montant a été supporté en 2005, prévu et réalisé pour 2006. La prochaine révision de loyer devrait intervenir au 1^{er} janvier 2007. Il n'y a eu en 2005 et 2006 aucun recours à du personnel intérimaire.

(5) La cafétéria est ouverte 360 jours par an. Le personnel (1 directeur, 16 employés, 1 assistant produit et 1 assistant commercial), est permanent et travaille selon un horaire hebdomadaire de 37 heures (soit 160,33 heures mensuellement). Les plannings de travail sont réalisés de telle manière qu'il n'y ait pas d'heures supplémentaires effectuées, ni d'emploi temporaire. Le nombre annuel d'heures travaillées est fixe et constant. Par contre, les rémunérations brutes ont bénéficié d'une augmentation de 2 %, conformément aux prévisions.

(6) Les charges financières représentent uniquement des commissions sur moyens de paiement.

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	9/17

Adoptez la Fraîch'Attitude !



INFOS PRATIQUES :

5 à 10, c'est le nombre idéal de fruits et légumes à consommer chaque jour pour avoir la Fraîch'Attitude et maintenir son capital santé. Et c'est en diversifiant sa consommation et en combinant différents fruits et légumes que l'on retire le maximum de bienfaits.

Les fruits et légumes sont riches en vitamines, minéraux (ex : potassium) et fibres, autant d'éléments indispensables pour le bon fonctionnement du corps.

Très riches en eau et pauvres en calories, les fruits et légumes sont d'excellents coupe-faim.

Pour conserver toutes les qualités des fruits et légumes frais, il faut les laver en les passant sous un filet d'eau (plutôt que de les faire tremper) et essayer de conserver la peau qui contient bien souvent l'essentiel des vitamines.

La chaleur détruit la vitamine C contenue par exemple dans les brocolis, poivrons, agrumes, kiwis, il faut donc privilégier la consommation crue de ces fruits et légumes.

Du 17 au 28 mai 2006

Casino Cafétéria s'associe à la 2^{ème} édition de la semaine Fraîch'Attitude et vous fait découvrir ou redécouvrir le plaisir de manger des fruits et légumes frais.

Alors vous aussi, adoptez la Fraîch'Attitude en consommant la moitié de votre repas en fruits et légumes frais.



● Au petit déjeuner : il suffit d'associer des fruits à vos tranches de pain, votre boisson et votre produit laitier.

● Au déjeuner et au dîner, il suffit de commencer le repas par des crudités et d'ajouter des légumes aux féculents et à la viande (ou poisson), sans oublier le fruit en dessert.

Chez  **Casino Cafétéria**, un Salad'Bar et un Fruits Bar sont à votre disposition chaque jour, afin de composer vous-même votre assiette de crudités ou votre coupe de fruits frais. Et pour accompagner votre plat chaud, tous les jours, nous vous proposons un choix de 2 légumes et des féculents.



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	10/17