

Annexe A : Structure et évolution des coûts et des marges

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

	Année 2005		Budget 2006		Année 2006	
	Montant	%	Montant	%	Montant	%
Chiffre d'affaires net HT	1 058 500	100,00%	1 091 850	100,00%		
Coût matières	333 851	31,54%	343 823	31,49%		
Charges de personnel	408 263	38,57%	416 407	38,14%		
Frais généraux	108 073	10,21%	109 151	10,00%		
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION	208 313	19,68%	222 469	20,38%		
Coûts d'occupation	164 068	15,50%	163 725	15,00%		
RÉSULTAT COURANT	44 245	4,18%	58 744	5,38%		

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	16/17

Annexe A : Structure et évolution des coûts et des marges

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

	Année 2005		Budget 2006		Année 2006	
	Montant	%	Montant	%	Montant	%
Chiffre d'affaires net HT	1 058 500	100,00%	1 091 850	100,00%		
Coût matières	333 851	31,54%	343 823	31,49%		
Charges de personnel	408 263	38,57%	416 407	38,14%		
Frais généraux	108 073	10,21%	109 151	10,00%		
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION	208 313	19,68%	222 469	20,38%		
Coûts d'occupation	164 068	15,50%	163 725	15,00%		
RÉSULTAT COURANT	44 245	4,18%	58 744	5,38%		

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	17/17