

Annexe A : Les indicateurs commerciaux (à rendre avec la copie)

Ces indicateurs ne concernent que l'activité de ventes de nuitées en hébergement et de ventes de menus au restaurant.

Hébergement	Exercice 2007
CA chambres HT	
Nombre de chambres louables	
Nombre de chambres louées	12 264
Taux d'occupation	
Prix moyen HT de la chambre	
REVPAR HT ou chiffre d'affaires ht par chambre disponible	

Restaurant	Exercice 2007
CA restaurant HT	
Nombre de couverts servis	13 360
Capacité du restaurant	
Taux de fréquentation	
Ticket moyen HT	

SESSION 2008	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Durée	5 heures
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Coefficient	7
		Feuille/SUJET	Page 16/23

Annexe A : Les indicateurs commerciaux (à rendre avec la copie)

Ces indicateurs ne concernent que l'activité de ventes de nuitées en hébergement et de ventes de menus au restaurant.

Hébergement	Exercice 2007
CA chambres HT	
Nombre de chambres louables	
Nombre de chambres louées	12 264
Taux d'occupation	
Prix moyen HT de la chambre	
REVPAR HT ou chiffre d'affaires ht par chambre disponible	

Restaurant	Exercice 2007
CA restaurant HT	
Nombre de couverts servis	13 360
Capacité du restaurant	
Taux de fréquentation	
Ticket moyen HT	

SESSION	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2008	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 17/23

Annexe B : Tableau de gestion exercice 2007 (à rendre avec la copie)

Hostellerie de l'Artois	Établissement		Hébergement (1)		Restauration (2)	
	En euros	En % du CA	En euros	En % du CA	En euros	En % du CA
Chiffre d'affaires HT		100 %		100 %		100 %
Coût des matières consommées						
Marge brute						
Charges de personnel						
Marge sur coût principal						
Frais généraux						
RBE						
Coûts d'occupation						
RCAI						
Résultat exceptionnel						
Résultat de l'exercice						

(1) Y compris divers (location de la salle).

(2) Y compris les prestations petits déjeuners et les prestations bar.

SESSION	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2008	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 18/23

Annexe B : Tableau de gestion exercice 2007 (à rendre avec la copie)

Hostellerie de l'Artois	Établissement		Hébergement (1)		Restauration (2)	
	En euros	En % du CA	En euros	En % du CA	En euros	En % du CA
Chiffre d'affaires HT		100 %		100 %		100 %
Coût des matières consommées						
Marge brute						
Charges de personnel						
Marge sur coût principal						
Frais généraux						
RBE						
Coûts d'occupation						
RCAI						
Résultat exceptionnel						
Résultat de l'exercice						

(1) Y compris divers (location de la salle).

(2) Y compris les prestations petits déjeuners et les prestations bar.

SESSION	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2008	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 19/23

Annexe C : Compte de résultat prévisionnel 2008 (à rendre avec la copie)

	Valeurs	% CA	Calculs
CA chambres			
CA location de salles	97 800		
CA restaurant			
CA petits déjeuners	173 600		
CA bar	147 300		
CA boutique			
CA cours	19 300		
CA total		100 %	
Coût matières hébergement			
Coût matières restaurant			
Achats boutique			
Marge brute			
Charges de personnel			
Marge sur coût principal			
Frais généraux			
RBE			
Coût d'occupation	376 000		
RCAI			

SESSION	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2008	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 20/23

Annexe C : Compte de résultat prévisionnel 2008 (à rendre avec la copie)

	Valeurs	% CA	Calculs
CA chambres			
CA location de salles	97 800		
CA restaurant			
CA petits déjeuners	173 600		
CA bar	147 300		
CA boutique			
CA cours	19 300		
CA total		100 %	
Coût matières hébergement			
Coût matières restaurant			
Achats boutique			
Marge brute			
Charges de personnel			
Marge sur coût principal			
Frais généraux			
RBE			
Coût d'occupation	376 000		
RCAI			

SESSION	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2008	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 21/23

Annexe D : Le plan de financement (à rendre avec la copie)

	2008	2009	2010
Besoins de financement			
Investissements			
Remboursements d'emprunts			
- ancien emprunt (amortissements constants)	73 431	73 431	73 431
- nouvel emprunt (annuités constantes)			
Total (a)			
Ressources de financement			
CAF		242 000	250 000
Emprunt			
Total des ressources (b)			
Solde annuel (b) – (a)			
Solde cumulé			

SESSION	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2008	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 22/23

Annexe D : Le plan de financement (à rendre avec la copie)

	2008	2009	2010
Besoins de financement			
Investissements			
Remboursements d'emprunts			
- ancien emprunt (amortissements constants)	73 431	73 431	73 431
- nouvel emprunt (annuités constantes)			
Total (a)			
Ressources de financement			
CAF		242 000	250 000
Emprunt			
Total des ressources (b)			
Solde annuel (b) – (a)			
Solde cumulé			

SESSION	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2008	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 23/23