

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe C : « Un ou plusieurs fournisseurs ? » : tableau de comparaison

	Avantages	Inconvénients
Exclusivité avec un fournisseur		
Répartition sur plusieurs sources d'approvisionnement		

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2008	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	15 / 20

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe C : « Un ou plusieurs fournisseurs ? » : tableau de comparaison

	Avantages	Inconvénients
Exclusivité avec un fournisseur		
Répartition sur plusieurs sources d'approvisionnement		

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2008	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 / 20

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

ANNEXE D (partie 1) : TABLEAU PRÉVISIONNEL DE MARGES POUR 2008
Éléments concernant l'offre Petits Déjeuners

Informations utiles	Indicateurs à calculer	Détails des calculs et résultats
On estime à 25 000 le nombre de clients fréquentant l'hôtel en 2008. La Direction souhaite atteindre le taux de captage correspondant aux normes de la profession (annexe 3). Afin de ne pas surestimer les prévisions, le nombre de petits déjeuners servis à des clients extérieurs est fixé à 1080.	Nombre total de petits déjeuners servis (clients extérieurs et clients hôtel)	
Compte tenu des améliorations apportées à l'offre petits déjeuners et des tarifs pratiqués par la concurrence, le prix du petit déjeuner (annexe B) augmentera d'un tiers.	Prix HT d'un petit déjeuner	
	Chiffre d'Affaires HT « petits déjeuners »	
La Direction souhaite faire baisser le ratio matières « petit-déjeuner » par rapport à l'année 2007. Ce dernier atteindrait de ce fait 3 points de plus que la norme de la profession (annexe 3).	Coût matières « petits déjeuners »	
	Marge brute « petits déjeuners »	

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2008	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 / 20

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

ANNEXE D (partie 1) : TABLEAU PRÉVISIONNEL DE MARGES POUR 2008
Éléments concernant l'offre Petits Déjeuners

Informations utiles	Indicateurs à calculer	Détails des calculs et résultats
On estime à 25 000 le nombre de clients fréquentant l'hôtel en 2008. La Direction souhaite atteindre le taux de captage correspondant aux normes de la profession (annexe 3). Afin de ne pas surestimer les prévisions, le nombre de petits déjeuners servis à des clients extérieurs est fixé à 1080.	Nombre total de petits déjeuners servis (clients extérieurs et clients hôtel)	
Compte tenu des améliorations apportées à l'offre petits déjeuners et des tarifs pratiqués par la concurrence, le prix du petit déjeuner (annexe B) augmentera d'un tiers.	Prix HT d'un petit déjeuner	
	Chiffre d'Affaires HT « petits déjeuners »	
La Direction souhaite faire baisser le ratio matières « petit-déjeuner » par rapport à l'année 2007. Ce dernier atteindrait de ce fait 3 points de plus que la norme de la profession (annexe 3).	Coût matières « petits déjeuners »	
	Marge brute « petits déjeuners »	

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2008	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	18 / 20

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

ANNEXE D (partie 2) : TABLEAU PRÉVISIONNEL DE MARGES POUR 2008
Éléments concernant l'ensemble des activités

En tenant compte du CA « petits déjeuners » précédent et en sachant que le CA prévisionnel hors petits déjeuners est estimé à 3 345 000 €, calculez le CA total.	Chiffre d'Affaires (CA) prévisionnel total pour 2008	
Le ratio global « achats consommés » est de 16 % et le ratio « personnel » est estimé à 35 %.	Coût principal	
La mise en place de la nouvelle offre « petits déjeuners » s'accompagne d'une campagne de communication dont le coût total est estimé à 6 000 € selon devis. Ainsi les frais généraux seront calculés sur la base de 22 % du chiffre d'affaires prévisionnel, auxquels s'ajoutent les frais de communication.	Frais généraux	
	Résultat Brut d'Exploitation	
Les coûts d'occupation de 2007 sont reconduits pour le même montant. Pour 2008, il faut tenir compte, en plus, des éléments suivants : a) les nouveaux équipements (à compter du début d'année) : - agencements de la salle des petits déjeuners : 4 000 € amortissables en linéaire sur 8 ans ; - chafing dish : 470 € amorti en fonction du nombre d'heures d'utilisation. La durée d'utilisation totale est de 6 000 heures, on estime que le matériel fonctionnera 1 200 heures en 2008 ; - Vitrine réfrigérée : 3 200 € amortissable en linéaire sur 8 ans. b) Un emprunt de 7 000 € sera contracté en début d'année 2008 au taux de 4,50 %.	Coût d'occupation total	- coût d'occupation existant : <i>(voir annexe A)</i> - dotations aux amortissements des nouveaux équipements : ▪ ▪ ▪ - intérêts d'emprunt : - <u>total</u> :
	Résultat courant avant impôt	

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2008	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	19 / 20

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

ANNEXE D (partie 2) : TABLEAU PRÉVISIONNEL DE MARGES POUR 2008
Éléments concernant l'ensemble des activités

En tenant compte du CA « petits déjeuners » précédent et en sachant que le CA prévisionnel hors petits déjeuners est estimé à 3 345 000 €, calculez le CA total.	Chiffre d'Affaires (CA) prévisionnel total pour 2008	
Le ratio global « achats consommés » est de 16 % et le ratio « personnel » est estimé à 35 %.	Coût principal	
La mise en place de la nouvelle offre « petits déjeuners » s'accompagne d'une campagne de communication dont le coût total est estimé à 6 000 € selon devis. Ainsi les frais généraux seront calculés sur la base de 22 % du chiffre d'affaires prévisionnel, auxquels s'ajoutent les frais de communication.	Frais généraux	
	Résultat Brut d'Exploitation	
Les coûts d'occupation de 2007 sont reconduits pour le même montant. Pour 2008, il faut tenir compte, en plus, des éléments suivants : a) les nouveaux équipements (à compter du début d'année) : - agencements de la salle des petits déjeuners : 4 000 € amortissables en linéaire sur 8 ans ; - chafing dish : 470 € amorti en fonction du nombre d'heures d'utilisation. La durée d'utilisation totale est de 6 000 heures, on estime que le matériel fonctionnera 1 200 heures en 2008 ; - Vitrine réfrigérée : 3 200 € amortissable en linéaire sur 8 ans. b) Un emprunt de 7 000 € sera contracté en début d'année 2008 au taux de 4,50 %.	Coût d'occupation total	- coût d'occupation existant : <i>(voir annexe A)</i> - dotations aux amortissements des nouveaux équipements : ▪ ▪ ▪ - intérêts d'emprunt : - <u>total</u> :
	Résultat courant avant impôt	

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2008	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	20 / 20