

## ANNEXE 1 : Fiche signalétique du futur établissement

### Hôtel LUTÉA

Rue du Champ de Foire – 15400 Riom-ès-Montagnes

☎ 04 71 78 19 43    📠 04 71 78 24 37

✉ hotel.lutea@laposte.net

|   |  |
|---|--|
| <p>▪ <b>Dénomination sociale</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ « <b>Hôtel LUTÉA</b> »</li> <li>▫ <b>Origine du nom</b> : « la gentiana lutea » est une variété de gentianes, jaune, répandue dans la commune de Riom-ès-Montagnes ; sa racine sert à la fabrication d'un apéritif amer.</li> </ul>   |
| <p>▪ <b>Situation de l'établissement</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Dans le Cantal, au cœur du Pays Gentiane et dans le Parc des Volcans d'Auvergne.</li> <li>▫ Riom-ès-Montagnes est situé à 850 mètres d'altitude.</li> </ul>   |
| <p>▪ <b>Structure juridique</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ <b>Société par Actions Simplifiée</b> au capital de 200 000 €.</li> <li>▫ <b>35 actionnaires.</b></li> <li>▫ <b>Loïc Grougon</b> est le président de la SAS.</li> </ul>   |
| <p>▪ <b>Capacité d'hébergement</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ <b>30 chambres classées 1*</b> avec le label « <b>Qualité Auvergne</b> ».</li> <li>▫ Toutes les chambres sont de plain-pied et sont équipées de <i>douche, toilettes, télévision, téléphone et d'une climatisation réversible.</i></li> <li>▫ <b>Types de chambre</b> :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 14 chambres avec des grands lits,</li> <li>- 10 chambres « twin »,</li> <li>- 4 chambres « triple »,</li> <li>- 2 chambres sont aménagées pour les personnes à mobilité réduite.</li> </ul> </li> <li>▫ Au total : <b>64 couchages.</b></li> </ul> |
| <p>▪ <b>Équipements</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ <b>Parking privé</b> de 30 places.</li> <li>▫ <b>Parking pour les cars</b> : accès facile.</li> <li>▫ Local fermé pour <b>vélos et motos.</b></li> </ul>  |
| <p>▪ <b>Personnel</b></p> <p>▪ <b>Amplitude d'ouverture</b></p> <p>▪ <b>Accueil</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ <b>3 salariés.</b></li> <li>▫ L'hôtel est <b>ouvert toute l'année, soit 365 jours.</b></li> <li>▫ Il bénéficie d'un <b>accueil personnalisé</b> y compris pour les groupes.</li> <li>▫ Il est accessible <b>24 heures sur 24</b> grâce à un automate.</li> </ul>  |
| <p>▪ <b>Prix</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ <b>36 €</b> en haute saison.</li> <li>▫ <b>32 €</b> en basse saison.</li> <li>▫ <b>Petit déjeuner buffet : 5 €.</b></li> </ul>  |

|               |   |               |            |
|---------------|---|---------------|------------|
| SESSION       | EXAMEN - BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures   |
| 2009          | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7          |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | Page 7 /20 |

## ANNEXE 2 : Le Pays Gentiane

Le patrimoine naturel est certainement le plus fort : l'ensemble des Monts du Cantal avec le Puy Mary, le Puy Griou, Peyre Arse, les cols du Pas de Pérol et de Serre... représente une richesse exceptionnelle.

Si on se réfère au Guide Vert Michelin, dans un proche rayon autour de Riom-ès-Montagnes, un nombre important de sites sont classés « *vaut le voyage* » ou « *vaut le détour* », selon la terminologie utilisée par ce guide.

Le Pays Gentiane, c'est également la dimension aquatique avec de nombreuses rivières, la Rhue de Cheylade, la Crégut, le lac de Menet, le lac des Cascades, le barrage de Lastiouilles, les réservoirs de pêche de Rousillou, l'Etang des Bondes, le domaine de Veirières centre de pêche à la mouche unique en Europe...

Des randonnées entre 835 m et 1 317 m constituent une excellente mise en jambes avant de s'élancer à la conquête de la cinquantaine de cols cantaliens inscrits dans le Guide Chauvot, très apprécié des cyclotouristes.

La route des fromages AOC d'Auvergne passe dans le Pays Gentiane qui produit 3 des 5 grands fromages de l'identité auvergnate : le Salers, le Bleu d'Auvergne, le Cantal. Une route à parcourir où découverte des saveurs se conjugue avec découverte d'un savoir-faire transmis de génération en génération. À Valette, l'un des producteurs, Laurent Joncoux, vous accueille à sa ferme « La Grange Vieille » pour la découverte de la fabrication du Salers. Aux limites du Cézallier, vous découvrirez les terres du Saint-Nectaire et de la Fourme d'Ambert.

Truffade, pounti, aligot, tripoux, potée, chou farci, viande de Salers, charcuteries, plats à base de gentiane, sans oublier les délicieux croquants d'Auvergne, pâtes de fruits, miel, pain d'épices, bières artisanales viennent éveiller vos papilles.

De nombreux sentiers de randonnée vous conduisent à travers une nature préservée, jalonnée de burons et de villages aux toits de lauzes. Les amoureux de la nature apprécieront le Sentier botanique et géologique de Saint-Amandin.

Vous découvrirez de véritables trésors : les églises romanes de Riom-ès-Montagnes (XI-XII<sup>e</sup> s.), Apchon, Menet et Trizac, les ruines du Château d'Apchon, le Château d'Auzers toujours habité par la même famille depuis le XV<sup>ème</sup> siècle, le Château de la Trémolière (XV<sup>ème</sup> s.) où sont exposées les tapisseries dites « d'Anglards-de-Salers » et dix légumes d'Aubusson du XVI<sup>e</sup> s. ; le célèbre Château de Val apparaît majestueux sur son îlot rocheux dans l'immense lac de Bort-les-Orgues.

Le Train touristique « Gentiane Express » vous emmène à travers de magnifiques vallées et collines. Après les paysages d'estives, troupeaux de vaches rouges, tourbières et affleurements volcaniques, vous apprécierez les splendides panoramas sur les massifs du Sancy et du Cantal. Au retour, vous serez convié à admirer le viaduc de Barajol inscrit à l'inventaire des monuments historiques.

De multiples musées, parfois insolites, jalonnent le Pays Gentiane : la Maison de la Foudre et de l'Orage à Marcenat. Le musée de Mauriac est le seul en Auvergne à proposer chaque année une exposition différente portant sur les thèmes des Arts et Métiers et des Arts Décoratifs. Le musée de la Mine retrace les grandes étapes de l'évolution de la région de Champagnac qui fut l'un des plus grands centres miniers d'Auvergne.

Au Jardin de Bassignac vous découvrirez l'histoire du tissu à travers les plantes textiles et tinctoriales utilisées pour le tissage ou la teinture. L'atelier de verrerie à Saint-Amandin ou la poterie de Fleurac permettent de découvrir la fabrication du verre ou du grès tourné dont les tons sont nuancés par la cuisson « au sel ».

Le Scénoparc est à quelques kilomètres de Riom-ès-Montagnes, sur la commune de Valette. Il s'étend sur plus de 35 hectares, en pleine nature, dans un paysage qui a sans doute peu évolué depuis le Néolithique. Il raconte l'étonnante histoire de la relation entre l'homme et les animaux depuis les chasseurs du paléolithique jusqu'aux éleveurs du XXI<sup>e</sup> siècle. Le visiteur y découvre de manière ludique et pédagogique les liens

|         |   |               |            |
|---------|---|---------------|------------|
| SESSION | EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration                               | Durée         | 5 heures   |
| 2009    | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7          |
| HRAEEJ  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | Page 8 /20 |

singuliers et puissants qui unissent les hommes et ces animaux partout dans le monde. L'observation des animaux est complétée par des Scénovisions : animations empruntant aux techniques du théâtre et du cinéma entraînant les visiteurs dans un univers multi sensoriel, olfactif, où les émotions sont privilégiées. Deux sites sont aménagés pour accueillir les Scénovisions. En complément, des yourtes abritent des films sur les grandes ruptures dans l'évolution de la relation Homme-Animal depuis la Préhistoire.

Venez profiter des animations proposées par le comité des fêtes : le Fanfarama, Festival International de Musique Civile et Militaire, la Fête du Bleu d'Auvergne, la Fête de la Gentiane, les Foires aux bestiaux, le Symposium de pierres, les Nuits musicales, les foires à la brocante... qui attirent chaque année un public de plus en plus nombreux.

Ne quittez jamais Riom-ès-Montagnes sans avoir visité la Maison de la Gentiane « Espace Avèze » afin de découvrir l'historique et les procédés de fabrication de cet apéritif réalisé à base de racines de gentianes fraîches.

*D'après les documentations de l'office de tourisme de Riom-ès-Montagnes*

## **ANNEXE 3 : Synthèse de l'étude de faisabilité (rapport intermédiaire)**

### **Les quatre points les plus importants**

#### **1. L'environnement touristique**

Incontestablement, le Pays Gentiane dispose d'un **environnement touristique** très riche qui devrait se développer dans les années à venir, notamment avec le Scénoparc.

Cet environnement touristique permet d'envisager une fréquentation de bon niveau tant pour les courts que les longs séjours, que la clientèle soit individuelle, de groupes, française ou étrangère.

#### **2. L'offre concurrentielle**

À l'issue du travail d'**analyse de l'offre concurrentielle**, l'étude de faisabilité fait apparaître deux niveaux de conclusion :

- Globalement sur la partie hôtelière, l'offre est assez limitée sur le secteur proche de Riom-ès-Montagnes ; mais, dans un rayon plus large, il existe un certain nombre d'établissements. L'enjeu est donc d'inciter les clients à rester dans la commune.
- Plus spécifiquement, pour le marché « groupes », la situation est identique, mais avec une offre plus étoffée. Là aussi, c'est la qualité du produit hébergement et l'ensemble du produit (hébergement + activités) qui devront être suffisamment attractifs pour inciter les groupes à séjourner à Riom-ès-Montagnes.

|               |   |               |            |
|---------------|---|---------------|------------|
| SESSION       | EXAMEN - BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures   |
| 2009          | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7          |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | Page 9 /20 |

### 3. Le futur établissement

#### 3.1. Points positifs et points négatifs

| Points positifs  | Points négatifs  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▫ La surface prévue permet d'envisager dans de bonnes conditions l'implantation d'un établissement de 30 chambres et une extension éventuelle.</li><li>▫ Terrain plat.</li><li>▫ Proximité du centre ville.</li><li>▫ Offre de restauration assez proche.</li><li>▫ Facilité d'accès et de stationnement.</li><li>▫ Situation en bordure de l'axe principal qui traverse la commune.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▫ Environnement immédiat : place du foirail et en bordure de la fromagerie Valmont.</li><li>▫ Pas de restauration sur place.</li></ul> |

#### 3.2. La construction

La construction s'appuie sur des procédés innovants utilisant notamment l'acier, permettant à la fois rapidité d'exécution et coût performant. Le niveau de prestation et les bâtiments permettent d'assimiler ce type d'établissement à de l'hôtellerie économique mais de haut de gamme, proche d'un concept de type B&B ou Village Hôtel. Le projet correspond à un type d'établissement qu'on a peu l'habitude de rencontrer dans des villes de la taille de Riom-ès-Montagnes. Néanmoins, l'une de ses premières qualités sera d'être neuf et de s'inscrire dans une offre locale quantitativement limitée. C'est la qualité de la promotion et de la commercialisation qui sera déterminante. Elle devra « effacer » le décalage entre le type d'attentes de certains clients conditionnés en partie par la localisation géographique de Riom-ès-Montagnes et les images associées, plus ou moins négatives, à ce type d'hôtellerie.

### 4. Les clientèles potentielles

L'étude de faisabilité détermine quelles sont **les clientèles visées** pour le projet LUTÉA :

- la clientèle des groupes touristiques (elle apparaît comme la plus importante),
- la clientèle de passage,
- la clientèle des individuels loisirs,
- la clientèle des individuels affaires,
- et compte tenu des spécificités locales : les clientèles liées à l'environnement médical (clinique spécialisée dans le traitement de la sclérose en plaques) et les clientèles sportives, principalement dans le domaine du cyclisme.

|               |   |               |             |
|---------------|---|---------------|-------------|
| SESSION       | EXAMEN - BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures    |
| 2009          | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7           |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | Page 10 /20 |

## ANNEXE 4 : Données d'exploitation pour l'exercice 2009/2010

- ❖ L'exercice comptable va du 1/06/2009 au 31/05/2010.
- ❖ Tableau de fréquentation prévisionnelle, taux d'occupation (rappel : 30 chambres)  
La fréquentation mensuelle de l'année 2009/2010 résulte de l'analyse par segment de clientèle.

| 2009/2010 | Juin | Juillet | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. | Janv. | Fév. | Mars | Avril | Mai | Exercice |
|-----------|------|---------|------|-------|------|------|------|-------|------|------|-------|-----|----------|
| TO        | 71%  | 80%     | 99%  | 62%   | 30%  | 20%  | 23%  | 22%   | 23%  | 36%  | 41%   | 67% | 48%      |
| Chambres  | 640  | 744     | 920  | 558   | 279  | 180  | 213  | 206   | 190  | 334  | 369   | 623 | 5 256    |

- ❖ **Prix des chambres :**
  - Prix prévu moyen : 34 € TTC.
- ❖ **Petits déjeuners :**
  - Prix prévu moyen : 5 € TTC.
  - Coût matières : 1 € HT.
  - Ventes prévues : taux de captage de 100% et indice de fréquentation des chambres égal à 1,4.
- ❖ **Chiffre d'affaires divers :**
  - Location du garage, de l'abri à vélos : 500 € TTC par trimestre (TVA à 19,6%).
- ❖ **Charges variables :** Informations (*source EMC- Euro Marquises Conception*)
  - Produits d'entretien : 0,3 % du CA total HT.
  - Produits d'accueil : 1,18 % du CA HT hébergement (chambres seules).
  - Eau (évaluation) : 0,36 € HT par chambre louée.
  - Blanchisserie : 1,9 € HT par chambre louée en 2009/2010 puis 1,8 € HT les exercices suivants.
  - Services bancaires : 1,3 % du CA HT total.
- ❖ **Données concernant le personnel pour l'exercice 2009/2010 :**  
**L'établissement choisit d'embaucher 2 personnes à temps complet (un responsable et un employé polyvalent) et 1 personne à mi-temps.**
  - Responsable : 2 000 € brut par mois ; soit un salaire brut annuel total de 24 000 €.
  - Polyvalent : temps complet au taux horaire de 10 € brut.
  - Entretien : mi-temps au taux horaire de 9 € brut.
  - Le taux de charges sociales moyen s'établit à 40%.
  - Ces prévisions sont établies sur la base de 35 h par semaine (et 52 semaines dans l'exercice).
  - Il sera fait abstraction des avantages en nature.
- ❖ **Subvention d'exploitation :**  
 Subvention obtenue : adhésion à la Charte « Qualité Auvergne » = 4 200 €.
 

Une subvention d'exploitation est une subvention dont bénéficie l'entreprise pour lui permettre de compenser l'insuffisance de certains produits et de faire face à certaines charges d'exploitation. Elles sont prises en compte immédiatement en produits d'exploitation.
- ❖ **Charges fixes** (point 4.3. de l'étude) : total des charges fixes d'exploitation (Annexe A) + dotations aux amortissements (Annexe 6) + charges d'intérêts (Annexe 6) – quote-part des subventions virées au résultat (Annexe 6).

|               |   |               |             |
|---------------|---|---------------|-------------|
| SESSION       | EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration                               | Durée         | 5 heures    |
| 2009          | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7           |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | Page 11 /20 |

## ANNEXE 5 : Données financières sur les investissements et leur financement

### ❖ Investissements :

**Total du programme initial = 1 126 000 €** au 01/06/2009 d'éléments incorporels et corporels, soit :

|  |           |
|--|-----------|
| Investissements incorporels ( <i>frais de constitution, d'études et d'acquisition</i> )..... | 40 000 €  |
| Investissements corporels (1 086 K€ en tout)   |           |
| Terrains .....   | 27 000 €  |
| Constructions .....  | 565 000 € |
| Aménagements des constructions .....   | 218 000 € |
| Installations générales.....   | 154 000 € |
| Mobilier.....  | 92 000 €  |
| Autres : petits matériels.....   | 30 000 €  |

### Investissements ultérieurs au programme initial :

Prévision : **5 000 €** d'investissements divers en matériel par an à compter de l'exercice 2010/2011.

### ❖ Financement :

- **Aides sollicitées** (avances et subventions d'équipement) pour 2009/2010 :

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Avance</b> remboursable à la région sur 7 ans (assimilable à un emprunt à long terme sans intérêts, avec <b>remboursement de 2 000 € par exercice, ici à partir de l'exercice 2010/2011</b> )  | <b>14 000 €</b> |
| <b>Subvention</b> FEDER (Fonds Européen de Développement Régional) : comptabilisée dans la rubrique « subventions d'équipement » des capitaux propres, elle sera « étalée » sur 15 ans (10 000 € à la fin de chaque exercice « sortis » de la rubrique « subvention d'équipement » et portés en produit dans le compte de résultat à la rubrique « quote-part des subventions virée au résultat », ici dès l'exercice 2009/2010). | <b>150 000€</b> |
| <b>Subvention</b> Région Auvergne : entièrement rapportée au résultat dès l'exercice 2009/2010.   | <b>32 000 €</b> |
| Subvention département Cantal, <b>non obtenue à ce jour</b> : prévue sinon pour être entièrement rapportée au résultat dès l'exercice 2009/2010.  | <b>30 000€</b>  |

**Informations sur les subventions et avances** (ces informations permettent de mieux comprendre les données du cas mais ne sont pas indispensables pour sa résolution) :

Afin d'harmoniser le traitement comptable des subventions, et éviter des complications à propos du calcul de la CAF, on considère que les subventions sont systématiquement d'abord comptabilisées au crédit du compte 131 soit pour faire apparaître leur montant jusqu'à ce qu'elles aient rempli leur rôle (cas de la subvention « Région Auvergne ») soit pour permettre l'échelonnement dans le temps de l'enrichissement qu'elles apportent (cas de la subvention FEDER). Elles sont donc d'abord comptabilisées au crédit du compte 131 par le débit d'un compte de tiers ou de trésorerie et, à ce titre, considérée pour leur totalité comme une ressource de l'exercice considéré. La subvention « Région Auvergne » est, pour son montant total, virée ensuite dans le compte de résultat de l'exercice 2009/2010 alors que la subvention FEDER sera progressivement rapportée au résultat à raison de 10 000 € par exercice et ce dès l'exercice 2009/2010.

À la différence des subventions qui restent acquises à l'entreprise, les avances doivent être remboursées.

- **Apports en fonds propres** (apport en capital social) :

Capital SAS : **200 000 €** (considérés comme versés au début de l'exercice 2009/2010)

- **Emprunt** (aucun calcul à réaliser ; cf. les bilans en annexe 6 pour calculer les remboursements effectués à la fin de chaque exercice) :

Montant : **760 000 €** (reçus le 01/06/2009) au taux de 4 %, remboursable sur 12 ans avec un différé de remboursement (principal) de 2 ans, soit les seuls intérêts payés le 31/05/2010 et le 31/05/2011 puis des annuités complètes (intérêt et principal) à partir du 31/05/2012 (exercice 2011/2012).

|               |   |               |             |
|---------------|---|---------------|-------------|
| SESSION       | EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration                               | Durée         | 5 heures    |
| 2009          | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7           |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | Page 12 /20 |

## ANNEXE 6 : Tableaux prévisionnels de synthèse

### COMPTES DE RÉSULTAT PRÉVISIONNELS en €

|   | 2009/2010      | 2010/2011      | 2011/2012      | 2012/2013      |
|---|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Chiffre d'affaires                                | 202 000        | 223 000        | 251 000        | 276 000        |
| Variation de produits finis et d'en-cours         |                |                |                |                |
| <b>Production</b>                                 | <b>202 000</b> | <b>223 000</b> | <b>251 000</b> | <b>276 000</b> |
| <b>Marge sur production</b>                       | <b>195 000</b> | <b>215 000</b> | <b>242 000</b> | <b>266 000</b> |
| Autres achats et services externes                | 56 000         | 58 000         | 63 000         | 66 000         |
| Subventions d'exploitation (1)                    | -4 000         |                |                |                |
| Impôts et taxes                                   | 2 000          | 3 000          | 4 000          | 5 000          |
| Frais de personnel                                | 71 000         | 74 000         | 76 000         | 79 000         |
| Autres charges de gestion courante                | 7 000          | 7 000          | 8 000          | 8 000          |
| <b>Résultat brut d'exploitation</b>               | <b>63 000</b>  | <b>73 000</b>  | <b>91 000</b>  | <b>108 000</b> |
| Dotations aux amortissements                      | 67 000         | 67 000         | 67 000         | 68 000         |
| <b>Résultat d'exploitation</b>                    | <b>-4 000</b>  | <b>6 000</b>   | <b>24 000</b>  | <b>40 000</b>  |
| <b>Résultat financier</b> (charges d'intérêt) (2) | <b>-30 000</b> | <b>-30 000</b> | <b>-30 000</b> | <b>-28 000</b> |
| <b>Résultat exceptionnel</b>                      |                |                |                |                |
| Quote-part des subventions virées au résultat (3) | 42 000         | 10 000         | 10 000         | 10 000         |
| <b>Participation des salariés</b>                 |                |                |                |                |
| <b>Impôts sur les bénéfices</b> (4)               |                |                |                | 3 000          |
| <b>Résultat net</b>                               | <b>8 000</b>   | <b>-14 000</b> | <b>4 000</b>   | <b>19 000</b>  |

(1) Les valeurs sont volontairement arrondies au nombre entier de milliers d'euros. Ici, par exemple :  
subventions d'exploitation = 4 200 € = 4 000 €

(2) Le résultat financier ne comprend que les charges d'intérêts sur l'emprunt de 760 000 €. Il est donc logiquement négatif. Ces charges d'intérêt ont été arrondies à 30 000 € pour les trois premiers exercices et à 28 000 € pour le dernier.

(3) Correspond à des produits non encaissables :

- en 2009/2010 : 42 000 = 32 000 (subvention région Auvergne) + 10 000 (quote-part subvention FEDER)
- ensuite : ne restent plus, pour chaque exercice, que les 10 000 de quote-part de la subvention FEDER.

(4) Exonération d'impôt totale les deux premiers exercices, partielle ensuite (impôt non significatif en 2011/2012).

|               |   |               |             |
|---------------|---|---------------|-------------|
| SESSION       | EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration                               | Durée         | 5 heures    |
| 2009          | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7           |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | Page 13 /20 |

## ANNEXE 6 (suite) : Tableaux prévisionnels de synthèse

### BILANS PRÉVISIONNELS en €

|  | 2009/2010        | 2010/2011        | 2011/2012        | 2012/2013      |
|--|------------------|------------------|------------------|----------------|
| <b>ACTIF</b>                             |                  |                  |                  |                |
| Immobilisations brutes                   | 1 126 000        | 1 131 000        | 1 136 000        | 1 141 000      |
| Amortissements (1)                       | 67 000           | 134 000          | 202 000          | 270 000        |
| <b>Immobilisations nettes</b>            | <b>1 059 000</b> | <b>997 000</b>   | <b>934 000</b>   | <b>871 000</b> |
| Stocks de matières premières             | 3 000            | 3 000            | 3 000            | 3 000          |
| Autres débiteurs d'exploitation          | 1 000            | 1 000            | 1 000            | 1 000          |
| <b>Actif circulant (hors trésorerie)</b> | <b>4 000</b>     | <b>4 000</b>     | <b>4 000</b>     | <b>4 000</b>   |
| <b>Trésorerie</b>                        | <b>74 000</b>    | <b>111 000</b>   | <b>104 000</b>   | <b>112 000</b> |
| <b>TOTAL ACTIF</b>                       | <b>1 137 000</b> | <b>1 112 000</b> | <b>1 042 000</b> | <b>987 000</b> |
| <b>PASSIF</b>                            |                  |                  |                  |                |
| Capital social                           | 200 000          | 200 000          | 200 000          | 200 000        |
| Réserves et report à nouveau             |                  | 8 000            | -6 000           | -2 000         |
| Résultat net                             | 8 000            | -14 000          | 4 000            | 19 000         |
| Subventions d'équipement (2)             | 140 000          | 130 000          | 120 000          | 110 000        |
| <b>Capitaux propres</b>                  | <b>348 000</b>   | <b>324 000</b>   | <b>318 000</b>   | <b>327 000</b> |
| <b>Dettes financières</b>                |                  |                  |                  |                |
| Emprunt auprès des banques (3)           | 760 000          | 760 000          | 697 000          | 631 000        |
| Avances (4)                              | 14 000           | 12 000           | 10 000           | 8 000          |
| Fournisseurs                             | 1 000            | 1 000            | 1 000            | 1 000          |
| Autres dettes d'exploitation             | 14 000           | 15 000           | 16 000           | 17 000         |
| État : Impôt sur les bénéfices           |                  |                  |                  | 3 000          |
| <b>TOTAL PASSIF</b>                      | <b>1 137 000</b> | <b>1 112 000</b> | <b>1 042 000</b> | <b>987 000</b> |

(1) Les arrondis pratiqués (nombre entier de milliers €) dans les deux tableaux de l'annexe 6 font que le cumul progressif des dotations aux amortissements prises dans les comptes de résultat prévisionnels ne correspond pas toujours parfaitement aux amortissements.

(2) Subvention FEDER : 150 000 € reçus au début de l'exercice 2009/2010 (ressource) ; 10 000 € virés au résultat à la fin de chaque exercice, 1<sup>er</sup> exercice compris. Subvention « Région Auvergne » : 32 000 € reçus dans l'exercice 2009/2010 (ressource) et entièrement virés au résultat du même exercice.

D'où : 150 000 – 10 000 + 32 000 – 32 000 = 140 000 € au bilan du premier exercice. Ensuite le montant diminue de 10 000 € à chaque exercice (quote-part de la subvention FEDER virée au résultat).

(3) Pas d'intérêts courus, ni de CBC-SCB. Les montants correspondent au capital restant dû, sur le même emprunt d'origine (760 000 €), à la fin de chaque exercice, compte tenu du différé d'amortissement de 2 ans. **On en déduit donc les remboursements effectués au cours de chaque exercice (emploi).**

(4) 14 000 € d'avance reçus en 2009/2010 (ressource) ; 2 000 € remboursés ensuite au cours de chaque exercice à partir de 2010/2011 (emploi).

|               |   |               |             |
|---------------|---|---------------|-------------|
| SESSION       | EXAMEN - BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures    |
| 2009          | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7           |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | Page 14 /20 |