



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Bordeaux pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Brevet de Technicien Supérieur
HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service

**ÉTUDE ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET DE GESTION
DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE**

Durée : 4 heures

Coefficient : 3

Documents et matériels autorisés :

- Listes de comptes du plan comptable hôtelier et du plan comptable général,
- Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante (circulaire C. n° 99-186 du 16/11/99),
- Tables financières et statistiques.

Tout autre matériel est interdit.

En dehors de cette page de garde, ce sujet comporte 17 pages numérotées de 1/17 à 17/17 :
5 pages de textes numérotées de 2/17 à 6/17 et 11 pages d'*annexes* numérotées de 7/17 à 17/17.

Nota : Les annexes A et B sont fournies en deux exemplaires, un exemplaire étant à remettre avec la copie, l'autre servant de brouillon éventuel.

Avertissement : Si le texte du sujet, celui de ses questions ou le contenu des annexes vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2009	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Coefficient	3

BTS HÔTELLERIE RESTAURATION SESSION 2009**OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE****ÉTUDE ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET DE GESTION
DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE**

Durée : 4 heures

“ Le Tour Tan ”**

Documents et matériels autorisés :

- Listes de comptes du plan comptable hôtelier et du plan comptable général
- Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante (Circulaire C. n° 99-186 du 16-11-1999)
- Tables financières et statistiques

En dehors de la page de garde précédente, ce sujet comporte 17 pages numérotées de 1 à 17, 5 pages de textes numérotées de 2/17 à 6/17 et 11 pages d'annexes numérotées de 7/17 à 17/17.

Nota : Les annexes A et B sont fournies en deux exemplaires, un exemplaire étant à remettre avec la copie, l'autre servant de brouillon éventuel.

Avertissement : Si le texte du sujet, celui de ses questions ou le contenu des annexes vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Le travail à faire se compose de 5 dossiers.

Dossiers	Thèmes	Durée	Barème / 60	Page
	Présentation de l'entreprise			Page 2
Dossier 1	Analyse du résultat et contrôle budgétaire	1 h 30	22/60	Page 3
Dossier 2	La procédure de conciliation	0 h 20	5/60	Page 4
Dossier 3	Le printemps, un enjeu pour le littoral	0 h 30	8/60	Page 4
Dossier 4	Mieux comprendre le marché	1 h 00	17/60	Page 5
Dossier 5	Les prévisions d'activité 2009	0 h 40	8/60	Page 6

Nota : Les durées mentionnées ci-dessus sont données à titre indicatif.

<i>Annexe 1</i>	Le Tour Tan : présentation	Page 7
<i>Annexe 2</i>	Compte de résultat 2008	Page 8
<i>Annexe 3</i>	Données pour l'analyse des écarts	Page 9
<i>Annexe 4</i>	Extraits de la loi n°2005-845 du 26/07/05 de sauvegarde des entreprises	Page 9
<i>Annexe 5</i>	Le carnet de route du littoral au printemps	Page 10
<i>Annexe 6</i>	Le littoral	Page 11
<i>Annexe 7</i>	Produits du terroir et labellisation	Pages 12 à 13
<i>Annexe A</i>	Tableau de bord : exploitation (un exemplaire est à rendre avec la copie)	Pages 14 et 16
<i>Annexe B</i>	Tableau de bord : indicateurs commerciaux (un exemplaire est à rendre avec la copie)	Pages 15 et 17

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2009	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	1/17

« L'hôtel Tour Tan ** »

Bienvenue à Auray, petite ville d'Art et d'Histoire de Bretagne sud, nichée au creux du Golfe du Morbihan.

Desservie par la voie expresse et le TGV, Auray est l'étape idéale pour se reposer et découvrir les richesses de la région : Sainte Anne d'Auray à 5 km, Carnac et ses mégalithes, la presqu'île de Quiberon et les îles du Morbihan (Houat, Hoëdic, Groix, Belle-Île en Mer...), le golf et les plages.

Au détour des ruelles, découvrez ses maisons à colombages, son vieux port, ses églises.

Ville de culture et de loisirs, avec son centre culturel, son festival musical et ses « marchés de l'Art », Auray est également une ville de gourmandises ; son grand marché du lundi vous invite à déguster ses produits du terroir et ses fruits de mer.

Situé à 5 minutes du charmant port de Saint-Goustan, autrefois grand port de pêche et de commerce et aujourd'hui un havre de paix, l'hôtel restaurant le Tour Tan vous propose 20 chambres dans un cadre reposant et « nature », en bordure d'une forêt et de la rivière le Loch. Chaque chambre est différente et vous « embarque » pour une croisière dans les îles bretonnes. Son restaurant de 50 couverts vous propose des mets raffinés, inspirés du terroir breton et de la mer. Aux beaux jours, la terrasse plein sud, d'une capacité de 30 couverts, vous permet de profiter des premiers rayons de soleil.

Cet établissement, créé en 1990 par Yann Le Coadic, cuisinier de formation et amoureux de sa Bretagne natale, a dû faire face fin 2005 à des travaux importants de rénovation et de mise en conformité de sa cuisine. Ces travaux ont été financés à hauteur de 20 % par fonds propres et pour le reste, par un emprunt d'une durée de 10 ans.

À la suite de quelques problèmes de santé, Yann Le Coadic a décidé en avril 2006 d'embaucher un cuisinier, Monsieur Kern, pour le suppléer dans ses tâches quotidiennes. Après quelques mois de travail en équipe, Yann Le Coadic décide de confier la gestion des approvisionnements et la direction de la cuisine à Monsieur Kern afin de pouvoir se consacrer au développement commercial de l'établissement dont les résultats sont inquiétants.

En effet, depuis deux ans, l'établissement est déficitaire et sa situation financière est de plus en plus précaire.

Très inquiet, Yann Le Coadic vous demande d'analyser les résultats d'exploitation de son entreprise (**dossier 1**), de l'informer sur l'opportunité de la mise en œuvre d'une procédure de conciliation (**dossier 2**), d'analyser l'environnement (**dossier 3**) afin de le conseiller sur les actions à mettre en œuvre pour développer son activité (**dossier 4**) et, enfin, de réaliser des prévisions d'activité pour 2009 (**dossier 5**).

Il est conseillé de traiter ces cinq dossiers dans l'ordre pour une meilleure compréhension de la situation de l'entreprise étudiée.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2009	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	2/17

Dossier 1 : Analyse du résultat et contrôle budgétaire

Très soucieux du devenir de son établissement, Yann Le Coadic vous demande d'analyser les résultats de l'exercice 2008. À cet effet, il vous communique le compte de résultat de cet exercice et quelques informations complémentaires que vous lui aviez demandées lors de votre dernière entrevue.

Vous avez conçu un tableau de bord dans lequel vous avez déjà analysé les résultats des exercices 2007 et 2006 (*annexes A et B*).

- 1.1. À partir des *annexes 1 et 2*, complétez la partie exploitation (annexe A) ainsi que la partie commerciale (annexe B) du tableau de bord pour l'année 2008.
- 1.2. À partir des données obtenues à la question précédente, commentez, en une trentaine de lignes maximum, l'évolution des résultats de l'établissement pour la période 2006-2008, en structurant votre réponse :
 - introduction (évolution globale des résultats) ;
 - évolution du chiffre d'affaires ;
 - maîtrise des charges.

N.B. : Ne pas oublier d'apprécier les indicateurs du Tour Tan pour l'année 2008 par rapport à ceux des établissements de même catégorie (annexe B).

- 1.3. Précisez si Yann Le Coadic peut agir rapidement sur les coûts d'occupation et justifiez votre réponse.

Très surpris par le niveau élevé du ratio matières, Yann Le Coadic vous demande d'en rechercher les causes. Vous démarrez votre étude par l'analyse d'un plat : « Noix de coquilles Saint-Jacques sur fondue de poireaux sauce safranée » facturé 148 fois au cours du mois de novembre 2008. Monsieur Kern vous communique un extrait de la fiche technique de ce plat ainsi que les informations concernant les quantités de coquilles Saint-Jacques achetées au cours de cette période (*annexe 3*). **Vous ferez apparaître le détail de vos calculs.**

- 1.4. Calculez le coût global théorique de coquilles Saint-Jacques correspondant à ces ventes.
- 1.5. Calculez l'écart global sur coût des consommations matières et procédez à sa décomposition en :
 - écart sur quantités,
 - écart sur prix.
- 1.6. Commentez les résultats de votre analyse en précisant les raisons probables des écarts constatés et proposez des solutions adaptées.
- 1.7. Précisez les autres causes possibles du niveau élevé du ratio matières.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2009	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	3/17

Dossier 2 : La procédure de conciliation, une opportunité pour Y. Le Coadic ?

Yann Le Coadic a entendu parler dans la presse professionnelle de la loi du 26 juillet 2005 portant sur la sauvegarde des entreprises. Il se demande s'il n'aurait pas intérêt à se renseigner davantage sur la procédure de conciliation.

Il vous demande d'effectuer une recherche (**annexe 4**) et de répondre à son questionnement.

2.1. Définissez de manière synthétique la notion de cessation de paiements.

2.2. À quelles conditions Yann Le Coadic pourrait-il bénéficier de la procédure de conciliation ?

2.3. Citez quatre avantages de cette procédure pour son entreprise ou pour lui.

Dossier 3 : Le printemps, un enjeu pour le littoral

Dans le tourisme plus que dans tout autre secteur, l'activité est inégalement répartie sur l'année. Les nouvelles tendances (voyages hors saison des seniors, escapades en couple, recherche de prix bas...) n'y changent pas grand-chose : les Français restent fortement attachés aux deux mois de juillet et d'août pour prendre leurs vacances.

Conscientes des problèmes posés par cette forte saisonnalité, les structures institutionnelles du tourisme ont réalisé un certain nombre d'études et mis en place des actions.

Intéressé par ces études, Yann Le Coadic, dont l'établissement subit les effets de cette forte saisonnalité, vous demande à l'aide de vos connaissances et de *l'annexe 5* de répondre aux questions suivantes.

3.1. Présentez les 2 missions principales :

- de Maison de la France ;
- du CDT (Comité Départemental du Tourisme) du Morbihan.

3.2. Relevez et explicitez :

- une difficulté majeure à laquelle sont confrontés les professionnels du tourisme dans le département du Morbihan,
- et les actions mises en œuvre par Maison de la France et les offices de tourisme pour la résoudre.

3.3. Exposez, en une quinzaine de lignes maximum, les effets économiques attendus de ces actions pour :

- l'hôtel le Tour Tan,
- le département du Morbihan.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2009	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	4/17

Dossier 4 : Mieux comprendre le marché pour développer son activité

Afin de développer son activité en dehors de la saison estivale, Yann Le Coadic souhaite améliorer la fréquentation printanière de son établissement et mettre en place des actions appropriées.

Yann Le Coadic vous confie l'étude du comportement de la clientèle « littoral ». Pour cela, vous utiliserez les **annexes 6 et 7**, appuyées par vos connaissances.

- 4.1. **Présentez** les caractéristiques des consommateurs potentiels que l'établissement pourrait cibler pour développer son activité au printemps.
- 4.2. **Précisez** les motivations et les freins de ces consommateurs potentiels en utilisant la classification de votre choix.
- 4.3. Compte tenu de votre étude des clients potentiels, **proposez** deux « offres-produit » que l'hôtel pourrait mettre en œuvre pour les attirer.

Dans un deuxième temps, Yann Le Coadic souhaite étudier l'opportunité de labelliser son restaurant. Vous trouverez en **annexe 7** des renseignements sur les produits du terroir et sur le label RT (Restaurant du Terroir).

- 4.4. **Présentez** trois contraintes que le label RT imposerait au restaurant du Tour Tan et trois avantages que Yann Le Coadic tirerait d'une labellisation.

Si Yann Le Coadic se décide à demander la labellisation, il lui faudra le faire savoir auprès de sa clientèle.

- 4.5. **Proposez** deux actions de communication adaptées à cet objectif.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2009	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	5/17

Dossier 5 : Les prévisions d'activité 2009

Pour ce dossier, vous arrondirez le résultat de vos calculs à l'euro le plus proche.

Yann Le Coadic prévoit une hausse significative de son activité en 2009. En effet, son adhésion au label « Restaurant du Terroir » va lui permettre de travailler davantage avec des tours opérateurs et certains contacts ont déjà abouti à des engagements.

Pour 2009, Monsieur Le Coadic peut espérer :

- en hébergement :
 - un taux d'occupation de 52 % avec un prix moyen chambre de 44 € HT,
 - un indice de fréquentation de 1,5.
- en restauration :
 - restaurant :
 - un taux de fréquentation de 54 %,
 - une addition moyenne de 35,20 € HT.
 - petits déjeuners :
 - un taux de captage de 90 % des clients de l'hôtel,
 - un prix moyen de 7,70 € HT.

En 2009, l'amplitude d'ouverture sera la même qu'en 2008.

5.1. Calculez les chiffres d'affaires prévisionnels hébergement et restauration ainsi que leur part respective dans le chiffre d'affaires global.

Après avoir procédé à une analyse des charges prévisionnelles par variabilité, vous avez déterminé l'équation du résultat courant avant impôt de l'exercice 2009 :

$$\text{Résultat} = 0,853x + 0,55y - 465\,000$$

où "x" représente le chiffre d'affaires hébergement et "y" le chiffre d'affaires restauration.

5.2. Déterminez les chiffres d'affaires hébergement et restauration correspondant au seuil de rentabilité sachant que le chiffre d'affaires restauration représente 4 fois le chiffre d'affaires hébergement.

5.3. Indiquez quels seront alors les taux d'occupation et de fréquentation correspondants sachant que le chiffre d'affaires restauration se décompose en 3 % pour les petits déjeuners et 97 % pour le restaurant (retenez les prix moyens que Monsieur Le Coadic espère pour 2009).
Concluez.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
2009	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	6/17