

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe A : Tableau de bord

Tableau de bord : exploitation

	2008	%	2007	%	2006	%
HÉBERGEMENT						
CA HT Hébergement	120 887	100%	131 334	100,00%	138 884	100,00%
Produits d'accueil consommés			1 907	1,45%	1 915	1,38%
Marge brute hébergement			129 427	98,55%	136 969	98,62%
RESTAURATION						
CA HT Restauration	614 961	100%	652 376	100,00%	647 733	100,00%
. Restaurant	593 560	97%	629 673	97,00%	625 192	97,00%
. Petits déjeuners	21 401	3%	22 703	3,00%	22 541	3,00%
Matières consommées			209 544	32,12%	215 565	33,28%
Marge brute restauration			442 832	67,88%	432 168	66,72%
CA HT Total			783 710	100,00%	786 617	100,00%
Marge brute totale			572 259	73,02%	569 137	72,35%
Charges de personnel			348 752	44,50%	316 005	40,17%
Marge sur coût principal			223 507	28,52%	253 132	32,18%
Frais généraux			126 491	16,14%	143 217	18,21%
RBE			97 016	12,38%	109 915	13,97%
Coûts d'occupation			102 240	13,05%	74 850	9,52%
Résultat courant avant impôt			- 5 224	-0,67%	35 065	4,46%

POSTES DE CHARGES	DÉTAIL DES CALCULS
Matières consommées	
Charges de personnel	
Frais généraux	
Coûts d'occupation	

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	14/17

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe B : Tableau de bord (suite)

Tableau de bord : indicateurs commerciaux (arrondir vos résultats à deux décimales)

	2008	2007	2006	statistiques régionales 2*
HÉBERGEMENT				
Nombre de chambres louées	2 775	2 934	3 192	
Nombre de chambres disponibles		6 860	6 860	
Taux d'occupation		42,77%	46,53%	63,30%
Prix moyen chambre HT		44,76	43,51	54,20
REVPAR HT		19,14	20,25	34,30
RESTAURANT				
Nombre de repas servis	17 781	17 021	17 949	
Nombre de couverts possibles	38 020	38 020	38 020	
Taux de fréquentation		44,77%	47,21%	54,90%
Addition moyenne		36,99	34,83	34,20

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	15/17

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe A : Tableau de bord

Tableau de bord : exploitation

	2008	%	2007	%	2006	%
HÉBERGEMENT						
CA HT Hébergement	120 887	100%	131 334	100,00%	138 884	100,00%
Produits d'accueil consommés			1 907	1,45%	1 915	1,38%
Marge brute hébergement			129 427	98,55%	136 969	98,62%
RESTAURATION						
CA HT Restauration	614 961	100%	652 376	100,00%	647 733	100,00%
. Restaurant	593 560	97%	629 673	97,00%	625 192	97,00%
. Petits déjeuners	21 401	3%	22 703	3,00%	22 541	3,00%
Matières consommées			209 544	32,12%	215 565	33,28%
Marge brute restauration			442 832	67,88%	432 168	66,72%
CA HT Total			783 710	100,00%	786 617	100,00%
Marge brute totale			572 259	73,02%	569 137	72,35%
Charges de personnel			348 752	44,50%	316 005	40,17%
Marge sur coût principal			223 507	28,52%	253 132	32,18%
Frais généraux			126 491	16,14%	143 217	18,21%
RBE			97 016	12,38%	109 915	13,97%
Coûts d'occupation			102 240	13,05%	74 850	9,52%
Résultat courant avant impôt			- 5 224	-0,67%	35 065	4,46%

POSTES DE CHARGES	DÉTAIL DES CALCULS
Matières consommées	
Charges de personnel	
Frais généraux	
Coûts d'occupation	

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	16/17

UN EXEMPLAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe B : Tableau de bord (suite)

Tableau de bord : indicateurs commerciaux (arrondir vos résultats à deux décimales)

	2008	2007	2006	statistiques régionales 2*
HÉBERGEMENT				
Nombre de chambres louées	2 775	2 934	3 192	
Nombre de chambres disponibles		6 860	6 860	
Taux d'occupation		42,77%	46,53%	63,30%
Prix moyen chambre HT		44,76	43,51	54,20
REVPAR HT		19,14	20,25	34,30
RESTAURANT				
Nombre de repas servis	17 781	17 021	17 949	
Nombre de couverts possibles	38 020	38 020	38 020	
Taux de fréquentation		44,77%	47,21%	54,90%
Addition moyenne		36,99	34,83	34,20

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	17/17