

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Corrigé – « Aux Bons Ducs »

B.T.S. Hôtellerie Restauration
Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Éléments de corrigé de l'étude de cas d'économie et de gestion.

« Aux Bons Ducs »

Proposition de barème sur 60

U3

Avertissement :

La circulaire d'organisation précise que la nature de l'épreuve impose, pour sa correction, la convocation de professeurs d'économie et gestion, qui enseignent l'environnement économique et juridique, la mercatique et la gestion hôtelière.

Il est rappelé aux correcteurs que :

- Le logiciel « OCÉAN », gérant les examens, permet de noter toute unité au ½ point près. Cette disposition s'applique à cette épreuve E3 qui correspond à l'unité U3.
- Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats : nombre de points attribués à chacun des trois dossiers.

<p><u>DOSSIER 1 : Étude prévisionnelle de l'activité (24 points)</u></p> <p>1.1. : 8 points 1.2. : 5 points 1.3. : 4 points 1.4. : 1 point 1.5. : 2 points 1.6. : 4 points</p>
<p><u>DOSSIER 2 : Le tourisme en région beaunoise (8 points)</u></p> <p>2.1. : 5 points 2.2. : 3 points</p>
<p><u>DOSSIER 3 : La dynamisation de l'établissement (18 points)</u></p> <p>3.1. : 2 points 3.2. : 2 points 3.3. : 2 points 3.4. : 6 points 3.5. : 2 points 3.6. : 4 points</p>
<p><u>DOSSIER 4 : Gestion du personnel des espaces verts (10 points)</u></p> <p>4.1. : 2 points 4.2. : 4 points 4.3. : 2 points 4.4. : 1 point 4.5. : 1 point</p>

SESSION 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Durée Coefficient	4 heures 3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	feuille/CORRIGÉ	Page 1/6

Corrigé – « Aux Bons Ducs »

Dossier 1 : Étude prévisionnelle de l'activité (24 POINTS)

1.1. À partir des renseignements fournis dans l'Annexe 1, présentez le compte de résultat prévisionnel (Annexe A) jusqu'au calcul du résultat brut d'exploitation. Justifiez vos calculs dans le document fourni en annexe A (À rendre avec la copie).

	Charles Le Téméraire		Philippe Le Hardi		Charges communes	Aux Bons Ducs	
	Budget	ratio	Budget	ratio		Budget	ratio
Chiffre d'affaires	1 776 600	100%	304 560	100%		2 081 160	100%
Coût matière	621 810	35%	73 094	24 %		694 904	33%
Marge Brute	1 154 790	65%	231 466	76%		1 386 256	67%
Frais de personnel	497 660	28%	119 980	39%	133 000	750 640	36%
Frais généraux	161 074	9%	69 174	23%	54 000	284 248	14%
Résultat brut d'explo-tation spécifique	496 056	28%	42 312	14%			
Résultat brut d'explo-tation global						351 368	
Loyers	45 000		38 000		19 000	102 000	
Crédit-bail			0			0	
Intérêts emprunt			0		12 286	12 286	
Amortissements	34 000		18 000		28 000	80 000	
Total des coûts d'occupation	79 000	4%	56 000	76%	59 286	194 286	9%
Résultat de gestion						157 082	8%

Chiffre d'affaires	Charles Le Téméraire
Nbre de couverts ou nbre de participants par an	$(40+65) \times 6 \times 47 = 29\ 610$
Chiffre d'affaires :	$29\ 610 \times 60 = 1\ 776\ 600$
- Nourriture	1 332 450
- boisson	444 150

Coût variable : Coût matières	Charles Le Téméraire
Coût nourriture	$1\ 776\ 600 \times 0,75 \times 0,40 = 532\ 980$
Coût boissons	$1\ 776\ 600 \times 0,25 \times 0,20 = 88\ 830$
Total	621 810

Coût du personnel	Charles Le Téméraire
Total	$29\ 610 \times 6 + 320\ 000 = 497\ 660$

Frais généraux	Charles Le Téméraire
Coût variable	
Consommation d'énergie	$((100 \times 6 \times (52-5) \times 0,4) + (100 \times 6 \times (52-5) \times 0,65)) \times 2,5$
Fournitures consommées	
Redevance label	$1\ 776\ 600 \times 0,015$
Coût fixe	$8400 + 8000 + 44000$
Total	161 074

Frais généraux (charges communes) : $15\ 300 + 18\ 700 + 20\ 000 = 54\ 000$

SESSION 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	feuille/CORRIGÉ	Page 2/6

Corrigé – « Aux Bons Ducs »

1.2. Rédigez une analyse structurée de l'activité et des coûts prévus

→ Plan structuré est exigé ; retenir toute idée pertinente ; plan en 2 parties : analyse du CA et analyse des coûts

Le chiffre d'affaires prévu se décompose à 85 % pour l'activité restaurant et à 15 % pour l'activité "réception - loisirs".

Les coûts :

Le coût matières N&B est de 33 % en moyenne du CA global. Par activité, il est de 35 % pour Le Téméraire et résulte d'un coût nourriture de 40 % du CA HT nourriture et d'un coût boissons de 20 % du CA HT boissons. Il est de 24 % pour Le Hardi. Les frais de personnel, compte-tenu du type d'établissement, semblent élevés pour Le Hardi et peu élevés pour Le Téméraire. Monsieur Vincenot semble vouloir privilégier le personnel à l'année rémunéré au fixe (annexe 1). Compte-tenu de la nature événementielle et variable de l'activité du salon Philippe Le Hardi, le ratio de charges de personnel de 36 % est fortement conditionné par le niveau de CA global et par activité à atteindre.

Le ratio global de frais généraux est de 14 %. Les frais généraux sont faibles pour Le Téméraire (9 %) et assez conséquents pour Le Hardi (23 %) du fait de la faiblesse de l'activité. Les frais généraux constituent un poste de dépenses qui doit faire l'objet d'une évaluation rigoureuse. Ils ne doivent pas être sous-évalués.

Le responsable prévoit un résultat de gestion de 8 % du résultat total avec un RBE élevé pour les 2 activités, de 28 % pour Le Téméraire et de 14 % pour Le Hardi. Ces estimations pourraient faire ressortir un certain optimisme du gérant pour gagner la confiance des banquiers. Elles devront être sérieusement documentées (informations sur les concurrents, études des chambres de commerce).

1.3. Complétez le compte de résultat prévisionnel différentiel présenté en annexe B (voir annexe B)

Éléments	Charles Le Téméraire	Philippe Le Hardi	Aux Bons Ducs
Chiffre d'affaires	1 776 600	304 560	
Charges variables :			
- Coût nourriture et boissons	621 810	73 094	
- Consommation d'énergie	74 025	10 152	
- Fournitures Consommées		5 076	
- Charges de personnel	177 660	109 980	
- Redevance label qualité	26 649	3 046	
Total charges variables	900 144	201 348	
Marge/coût variable	876 456	103 212	
Taux marge/coût variable	49,3%	33,9%	
Coût fixe spécifique	459 400	116 900	
Marge /Coût spécifique.	417 056	-13 688	403 368
		Charges communes	246 286
		Résultat de gestion	157 082

1.4. Expliquez succinctement l'intérêt de la présentation d'une prévision d'exploitation selon le tableau de gestion en annexe B

Ce tableau permet de voir comment chaque activité couvre ses propres charges fixes et sa contribution à la couverture des charges communes.

1.5. À partir de l'annexe B, commentez les prévisions concernant les deux activités.

- L'activité Le Téméraire dégage une marge sur coût fixe spécifique > 0 donc couvre ses charges fixes. Par contre, l'activité du Hardi est insuffisante car ses charges fixes spécifiques ne sont pas couvertes.
- Le chiffre d'affaires du Téméraire permet la couverture des charges fixes du Hardi et des charges communes.

SESSION 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	feuille/CORRIGÉ	Page 3/6

Corrigé – « Aux Bons Ducs »

1.6. Chiffrez les conséquences de cette situation sur le résultat de l'établissement ? Commentez brièvement.

Baisse de la MSCV = $1\,776\,600 * 0.18 * 0.493 = 157\,655 \text{ €}$

d'où un nouveau résultat de $157\,082 - 157\,655 = - 573$

Ou $0.18 * 876\,456 = 157\,762$

d'où un nouveau résultat de $157\,082 - 157\,762 = - 680$

N.B. : d'autres résolutions sont possibles, les écarts proviennent des arrondis.

Nécessité d'une surveillance de l'activité du Téméraire et peut-être revoir les coûts à la baisse.

DOSSIER 2 : Le tourisme en région beaunoise (8 POINTS)

2.1. Identifiez en les illustrant les différentes formes de tourisme qu'offre la région des Côtes de Beaune.

On distingue :

- tourisme sportif randonnée pédestre et cyclotourisme
- thermalisme (à Santenay)
- tourisme culturel
 - architectural et religieux : exemples (toits tuiles vernissées, châteaux abbayes, caves voûtées...)
 - tourisme lié à l'art : exemple (festival d'opéra baroque à Beaune, danse, poésies...)
 - gastronomique : exemple (produits du terroir, ballades gourmandes...)
 - viti-viticole et œnologique : exemple (parcours olfactifs à Pommard...)
- tourisme vert : vigne, randonnées dans la nature.

2.2. Expliquez en quoi consiste cette forme de tourisme, à travers les activités qui s'y rapportent.

Vini signifie vin et vinification

Viti signifie vigne viticulture

Œnologique se rapporte à la dégustation des vins

C'est donc l'ensemble des actions de la production à la dégustation des vins en passant par la commercialisation

Dossier 3 : Dynamisation de l'établissement. (18 POINTS)

3.1. Le nom « Aux Bons Ducs » vous semble-t-il approprié ? Justifiez votre réponse.

OUI : il répond aux propriétés de l'établissement (lié à l'histoire la culture bourguignonne : les Ducs, Le Bon fait référence à la bonne chair, au bien manger, au « bon manger » et bien boire). I

3.2. Citez auprès de quels organismes Monsieur Vincenot doit s'adresser pour protéger son nom commercial et nom de domaine.

- nom commercial : il pourra protéger ce nom par un dépôt à l'INPI ou au greffe du tribunal de commerce,
- organismes privés habilités à délivrer des noms de domaine en « .fr », « .com », « .org », « .de »...

3.3. Précisez l'intérêt de ces démarches.

- possibilité d'engager une action pour contrefaçon si un concurrent utilise la même marque, qui peut permettre le versement de dommages et intérêts,
- possibilité d'obtenir la rétrocession du nom de domaine utilisé par un concurrent.

SESSION 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Durée Coefficient	4 heures 3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	feuille/CORRIGÉ	Page 4/6

Corrigé – « Aux Bons Ducs »

3.4. Présentez trois critères à prendre en compte pour lui permettre de faire son choix.

- contraintes d'approvisionnement et de production (être en accord avec le cahier des charges ou avoir la volonté de s'y adapter),
- image et notoriété liées à chaque option (classement, labellisation ou certification) qui vont dépendre des actions de communication engagées par elle.
- coût (gratuit ou paiement des formations et visites mystères).

D'autres critères peuvent être envisagés : temps d'obtention et de mise en œuvre de cette démarche, élément de différenciation de la concurrence... Toute réponse cohérente sera acceptée.

3.5. Recommandez un choix à M. Vincenot, vous justifierez succinctement celui-ci.

Il pourra d'abord commencer par le classement préfectoral, puis la labellisation et enfin la certification (processus graduel de la démarche qualité).

Son entreprise sera alors reconnue par :

- les organisations professionnelles
- l'état (Qualité France)
- Les consommateurs

2 réponses sont attendues

3.6. Proposez une action de communication média et une action de communication hors média pour faire connaître son établissement et cette soirée dégustation.

- auprès de la clientèle locale loisirs et affaires

- Insertion dans le journal local et presse gratuite en page 3 ou 4 avec répétition dans la rubrique sortie-week-end les deux vendredis qui précèdent la soirée,
- Message radio bleue bourgogne et autres radios locales,
- Publipostage aux associations d'œnologues et de dégustation des vins de toute la région,
- Message fax et méls auprès des entreprises,
- Publicité sur le lieu de vente.

- auprès de la clientèle touristique

- Mise à jour du site internet de l'établissement et description de la soirée,
- Information à l'office du tourisme.

SESSION 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	feuille/CORRIGÉ	Page 5/6

Dossier 4 : Gestion du personnel des espaces verts (10 POINTS)

4.1. Définissez l'externalisation.

Pour une entreprise, externaliser consiste à confier une activité à un tiers, faire réaliser par des intervenants extérieurs (autres entreprises) des travaux qui font partie d'activités périphériques (ici entretien des espaces verts).

La bonne conduite des opérations (spécifiées par l'entreprise demandeuse) est sous la responsabilité des intervenants moyennant une rémunération.

4.2. Exposez trois avantages et trois inconvénients que présenterait l'externalisation de l'entretien des espaces verts.

La liste ci-dessous n'est pas exhaustive : accepter toute réponse pertinente.

	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Donneur d'ordre : (M.Vincenot)	<ul style="list-style-type: none"> - Aucun investissement financier à réaliser : le matériel est souvent fourni par la société prestataires de services - Permet à l'entreprise de se concentrer sur son activité principale ou son cœur de métier qu'elle maîtrise parfaitement (ici la restauration) - L'accès à des technologies et/ou savoir-faire développés par l'intervenant extérieur, - Flexibilité de la charge de gestion, - Spécialisation de l'intervenant extérieur, - Réduction des coûts en bénéficiant des économies d'échelles réalisées par l'intervenant extérieur - Pas de salarié pour les espaces verts donc pas de formalités administratives relatives à l'embauche et à la paye. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coût souvent plus élevé de la sous-traitance. - Difficulté de contrôler ces coûts - Perte de la maîtrise de l'activité (ici entretien des espaces verts), - Travail de la société prestataire limité aux missions définies par le contrat (polyvalence des salariés perdue) - Dépendance vis-à-vis de l'intervenant extérieur, - Rédaction d'un cahier des charges complexe,

4.3. Citez quatre caractéristiques du contrat de travail saisonnier.

- ◆ C'est un Contrat à Durée Déterminée (CDD) pour effectuer des tâches qui se répètent chaque année, à des dates à peu près fixes, en fonction du rythme des saisons.
- ◆ Contrat de travail écrit (obligatoire).
- ◆ Terme du contrat : soit une date précise (contrat de date à date) soit pas de terme précis (durée correspondant à la saison).
- ◆ Durée du contrat : dans tous les cas, durée minimale de 1 mois et maximale de 9 mois.
- ◆ Requalification possible du contrat saisonnier en CDI après trois saisons : le contrat saisonnier conclu pendant trois années consécutives et qui couvre toute la période d'ouverture de l'établissement peut être requalifié en CDI.
- ◆ Clause de reconduction possible (ie possibilité de réembaucher le salarié pour la saison suivante).
- ◆ Pas d'indemnité de précarité de 10% à la fin du contrat (mais droit à l'indemnité de congés payés).
- ◆ Report de certains jours de congés en fin de saison.

4.4. Citez les obligations supplémentaires d'embauche.

L'employeur doit vérifier que l'étranger est autorisé à travailler en France. Pour ce faire, il doit adresser au préfet du département du lieu d'embauche, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou par un courrier électronique une copie du document produit par le salarié étranger.

4.5. Précisez quelles sont les sanctions encourues par monsieur Vincenot en cas de non-respect de ces obligations.

- ◆ Sanctions pénales : amende de 75.000 euros d'amende par étranger (puisque l'hôtel-restaurant est exploité sous la forme d'une SARL, personne morale) ;
- ◆ Sanctions administratives : paiement d'une contribution spéciale au bénéfice de l'ANAEM (500 fois le taux horaire du SMIC) ; paiement d'une contribution forfaitaire représentative des frais de réacheminement de l'étranger dans son pays d'origine.

SESSION 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	feuille/CORRIGÉ	Page 6/6