



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Bordeaux  
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

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 16-11-1999),
- Tables financières et statistiques.

**Tout autre matériel est interdit.**

En dehors de cette page de garde, ce sujet comporte 18 pages numérotées dont 13 pages d'annexes.

**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 2014	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option <b>B : Art culinaire et art de la table et du service</b>	Coefficient	3
HRBEEJ	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	Feuille/SUJET	Page 0/18

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

### « LOU COURALIN »

Le sujet comprend 4 dossiers qui peuvent être traités de façon indépendante. Il est cependant conseillé au candidat de traiter les dossiers dans l'ordre de présentation.

		Durée	Barème	Pages
	<b>Exposé de la situation du cas</b>			p. 2
<b>Dossier 1</b>	Analyse des performances d'exploitation	1 h 25	20 pts/60	p. 3
<b>Dossier 2</b>	Adaptation de l'emploi à la saisonnalité	0 h 55	14 pts/60	p. 3
<b>Dossier 3</b>	Réflexion sur l'attrait de la clientèle de curistes	1 h 00	16 pts/60	p. 4
<b>Dossier 4</b>	Étude prévisionnelle	0 h 40	10 pts/60	p. 5

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

<b>Annexe 1</b>	Compte de résultat simplifié 2013	p. 6
<b>Annexe 2</b>	Informations complémentaires	p. 7
<b>Annexe 3</b>	Les ressources du thermalisme landais (extrait 1)	p. 8
<b>Annexe 4</b>	L'emploi salarié touristique double entre janvier et août	p. 9
<b>Annexe 5</b>	Les ressources du thermalisme landais (extrait 2)	p. 10 et 11
<b>Annexe 6</b>	Prévisions d'exploitation 2014 liées à l'investissement	p. 12

<b>Annexe A</b>	<i>Tableau de gestion 2013</i>	<i>p. 13 et 14</i>
<b>Annexe B</b>	<i>Tableau de bord 2013</i>	<i>p. 15 et 16</i>
<b>Annexe C</b>	<i>Extrait du tableau d'amortissement de l'emprunt</i>	<i>p. 17 et 18</i>
<b>Annexe D</b>	<i>Tableau de gestion prévisionnel 2014</i>	<i>p. 17 et 18</i>

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

Session <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 1/18

# « Lou Couralin »

Dax est une ville proche de l'Adour et au cœur de la forêt Landaise qui remonterait à la haute antiquité. Plusieurs sites de fouilles et de nombreux vestiges et monuments en font une vraie ville de tourisme, idéale pour les passionnés de préhistoire. Connue pour son thermalisme (première ville thermale en France), Dax est également célèbre pour son rugby, sa fêria et sa gastronomie.

La commune compte de nombreux édifices remarquables : l'ancienne cathédrale Sainte-Marie (actuellement église Notre-Dame), la Fontaine Chaude (site archéologique, la fontaine chaude ou source de la Nèhe est constituée par un bassin de forme pentagonale entouré d'un portique sur plan carré), un temple gallo-romain païen, une enceinte gallo-romaine en sont quelques exemples.

À proximité de l'Adour, non loin du centre ville, on peut apercevoir l'hôtel-restaurant « Lou Couralin »<sup>1</sup>. Cet établissement est ouvert habituellement 335 jours par an (fermeture en décembre). L'hôtel dispose de 30 chambres 2 étoiles et le restaurant propose 35 places, avec deux services, un le midi et un le soir.

« Lou Couralin » peut aussi, grâce à d'anciennes dépendances réaménagées, proposer d'accueillir des prestations banquets pour des événements tels les mariages, baptêmes et autres fêtes.

« Lou Couralin » a été repris par M. et Mme Lapeybie il y a deux ans. Ils se sont contentés dans un premier temps de garder le petit établissement inchangé, même s'il ne dispose que de chambres au confort sommaire qui mériteraient d'être renouvelées.

Les salariés conservés dans le cadre de la reprise avaient été recrutés en CDI par les anciens exploitants de l'établissement.

L'activité de l'établissement est surtout liée à la venue de touristes durant l'été, mais le couple a constaté la présence d'une clientèle plus régulière, attirée par l'offre de thermalisme de la ville.

La proximité de plusieurs complexes thermaux les a amenés à réfléchir aux différentes manières de fidéliser et de développer cette clientèle présente dans la région pour les cures thermales et les séjours bien-être.

Ils envisagent d'entreprendre des travaux d'agencement et d'embellissement avec pour objectif d'améliorer les conditions d'accueil de l'établissement. Ils s'interrogent sur l'intérêt d'orienter ces projets de rénovation autour des besoins et des attentes de la clientèle de curistes.

Vous êtes chargé(e) d'aider M. et Mme Lapeybie et de les conseiller quant à la faisabilité de leur projet. C'est pourquoi, il vous est demandé de traiter les quatre dossiers suivants :

**Dossier 1** - Analyser les performances d'exploitation

**Dossier 2** - Adapter l'emploi à la saisonnalité

**Dossier 3** - Cibler une clientèle de curistes

**Dossier 4** - Étude prévisionnelle

<sup>1</sup> Le couralin est un petit bateau traditionnel de l'Adour.

Session <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 2/18

## DOSSIER 1 : Analyser les performances d'exploitation

Après deux ans d'activité et avant de lancer de manière définitive leur campagne de travaux, le couple Lapeybie souhaite avoir une analyse des performances de l'établissement. Il vous confie donc la réalisation des tâches suivantes :

- 1.1 À l'aide de vos connaissances et des annexes 1 et 2, complétez le tableau de gestion 2013 de l'annexe A ainsi que le tableau de bord 2013 de l'annexe B.
- 1.2 Commentez de façon structurée les chiffres obtenus dans les annexes A et B (30 lignes maximum).
- 1.3 Après avoir constaté dans le tableau de gestion les points critiques de l'entreprise, commentez brièvement le graphique de l'annexe 2. Expliquez ensuite les effets de cette situation sur la productivité du travail et sur le ratio personnel période par période.

## DOSSIER 2 : Adapter l'emploi à la saisonnalité

Fort de vos conclusions sur la question de la gestion des charges de personnel et de la rentabilité de l'exploitation, M. et Mme Lapeybie s'intéressent au marché de l'emploi en hôtellerie restauration. Ils vous demandent maintenant d'analyser les documents fournis en **annexes 3 et 4** et de répondre aux questions suivantes :

- 2.1 Identifiez les caractéristiques de l'emploi touristique (10 lignes maximum).
- 2.2 Explicitez les notions d'emploi direct, d'emploi indirect et d'emploi induit évoquées dans les documents. Illustrez-les à l'aide d'exemples.

La saisonnalité et la nécessaire relance de l'activité obligent M. et Mme Lapeybie à réfléchir sur la future gestion des ressources humaines.

- 2.3 Expliquez la notion de « variabilisation des charges ».
- 2.4 Énumérez quelques moyens (types de contrats...) qui permettent d'adapter l'emploi à la saisonnalité.
- 2.5 Un certain nombre d'employés du « Lou Couralin » sont actuellement en CDI. Identifiez les problèmes juridiques que pose cette situation dans une perspective de « variabilisation des charges de personnel ».

Session <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 3/18

## DOSSIER 3 : Cibler une clientèle de curistes

L'analyse de l'exploitation a montré la nécessité de développer l'activité, en particulier le taux d'occupation de l'hôtel et l'attractivité du restaurant auprès de cette clientèle. Le complexe thermal tout proche les conduit naturellement à s'interroger sur la pertinence de la mise en place d'une offre ciblant la population de curistes.

Afin d'étudier le repositionnement de l'offre de l'établissement, le couple s'est lancé dans des recherches sur la clientèle des curistes. Un extrait de cette étude documentaire est fourni en **annexe 5**.

À l'aide des informations contenues dans l'**annexe 5**, répondez aux questions suivantes :

**3.1** Présentez dans une note structurée, le profil-client du curiste (caractéristiques socio-économiques, motivations, attentes, comportement d'achat). Vous conclurez en indiquant si, selon vous, le couple a raison de vouloir conquérir cette clientèle (30 lignes environ).

Le couple Lapeybie sait que, en termes de communication, accéder à ce segment de clientèle est primordial, quelle que soit la qualité de son offre.

**3.2** Identifiez les vecteurs de communication susceptibles de toucher la clientèle curiste.

Afin de rendre crédible le repositionnement de l'offre hébergement en direction des curistes, ils envisagent d'effectuer leur communication en privilégiant l'axe du confort.

**3.3** Le choix de cet axe vous paraît-il pertinent ? Justifiez votre réponse.

**3.4** Identifiez quelques éléments de l'offre produit qui peuvent permettre de concrétiser ce choix.

**3.5** Précisez les risques encourus du fait de la cohabitation de segments de clientèle aux attentes différentes (touristes, curistes).

Session <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 4/18

## DOSSIER 4 : Étude prévisionnelle

À la suite de l'analyse des différents éléments de l'étude documentaire, M. et Mme Lapeybie sont confortés dans leur projet de rénovation. En effet, s'ils souhaitent vraiment attirer la clientèle curiste, leur établissement doit absolument s'adapter aux exigences en termes de confort et d'équipement de cette clientèle bien spécifique.

Une ébauche des changements à entreprendre a été réalisée par un architecte. Une première tranche de nouvelles installations et améliorations reviendrait à 60 000 € HT. Ce budget prendrait en compte la mise en place d'un système d'ouverture électrique de la porte principale ainsi que l'achat de nouveaux mobiliers. Ils ont, par ailleurs, pris contact avec leur conseiller financier afin de négocier l'obtention d'un financement bancaire.

À l'aide de l'**annexe 6** ainsi que de vos connaissances, on vous demande de répondre aux questions suivantes :

- 4.1 Calculez l'annuité constante et complétez l'extrait de tableau de remboursement d'emprunt situé en annexe C.
- 4.2 Complétez le tableau de gestion prévisionnelle 2014 de l'annexe D. Arrondissez les montants à l'euro le plus proche.
- 4.3 Retrouvez le montant des charges variables et des charges fixes prévisionnelles de l'établissement pour 2014.
- 4.4 Calculez le seuil de rentabilité 2014.
- 4.5 Rédigez un commentaire sur la pertinence d'entreprendre des travaux de rénovation. Argumentez votre réponse.

Session <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 5/18

## ANNEXE 1 – Compte de résultat simplifié 2013

	MONTANTS
Ventes de marchandises	
Production vendue de biens	
Production vendue de services (1)	719 720
Production stockée	
Production consommée ( <i>avantages en nature nourriture</i> ) (2)	2 185
Subventions d'exploitation reçues	
Autres produits d'exploitation	
<b>PRODUITS d'EXPLOITATION</b>	<b>721 905</b>

Achats de marchandises	
Variation de stock de marchandises	
Achats de matières premières et autres approvisionnements (3)	208 426
Variation de stocks (matières premières et autres approv.) (4)	2 165
Autres charges externes (5)	127 054
Impôts, taxes et versements assimilés	1 755
Rémunérations du personnel	180 330
Charges sociales	81 928
Dotations aux amortissements	76 483
Autres charges d'exploitation	537
<b>CHARGES d'EXPLOITATION</b>	<b>678 678</b>

<b>RÉSULTAT d'EXPLOITATION</b>	<b>43 227</b>
--------------------------------	---------------

Produits financiers	
Produits exceptionnels	
Charges financières (6)	31 930
Charges exceptionnelles	
Impôts sur les bénéfices	3 451
<b>BÉNÉFICE OU PERTE</b>	<b>7 846</b>

Session <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 6/18



## ANNEXE 2 - Informations complémentaires

**Renseignements utiles** pour l'établissement du tableau de gestion et l'analyse de l'exploitation :

- (1) La répartition du chiffre d'affaires est la suivante : 250 470 € hébergement, 354 020 € restauration, 37 880 € petits déjeuners, 77 350 € banquet.
- (2) Concerne uniquement le secteur restauration.
- (3) Les achats de matières premières et autres approvisionnements se décomposent de la manière suivante :

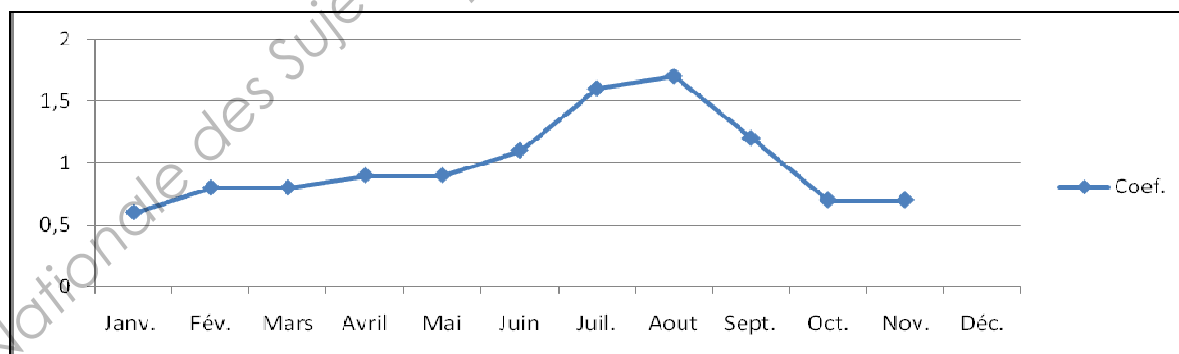
Achats de produits d'accueil	6 765 €
Achats secteur restauration	153 725 €
Achats secteur petits déjeuners	6 940 €
Achats secteur banquet	40 996 €

- (4) Le poste variation de stock se décompose de la manière suivante :

Variation des stocks de produits d'accueil	- 135 €
Variation des stocks restauration (hors banquets)	2 140 €
Variation des stocks petits déjeuners	160 €

- (5) dont 2 110 € de redevances de crédit-bail et 3 920 € de charges de personnel intérimaire
- (6) Dont 476 € de commissions sur moyens de paiement, le reste étant constitué d'intérêts d'emprunt.

**Coefficients saisonniers correspondant aux ventes de « Lou Couralin » en 2013 :**



<b>Session 2014</b>	<b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 7/18

## ANNEXE 3 - Les ressources du thermalisme landais (extrait 1)

D'après une publication de l'observatoire économique du thermalisme édition 2010  
CCI des Landes, Institut du thermalisme, SETL, CDT des Landes

Avec près de 70 000 curistes, les Landes représentent 15 % du marché national et se placent au 1<sup>er</sup> rang des départements thermaux de France.

Avec près de 9 000 emplois et 169 millions de ressources générées, le thermalisme reste, dans les Landes, un puissant levier économique générateur de chiffre d'affaires, de retombées pour le territoire et d'emplois.

Les Landes maintiennent leur position de leader. Depuis 2002, le nombre de curistes est passé en France de 547 000 à 481 000 soit une baisse de 12,1%. Cette tendance se vérifie également dans les Landes avec une baisse toutefois moins importante (- 8,8 %). À noter que cette évolution n'est pas homogène car si Dax a perdu 15 % de curistes, la station d'Eugénie-les-Bains en a gagné + 14 %. Cependant l'érosion de la fréquentation constatée entre 2002 et 2008 a engendré une perte sèche pour l'économie locale de plus de 11 millions d'€.

### 169 millions d'€ de ressources générées par l'activité thermique sur le territoire

Au-delà de ces retombées directement liées aux établissements thermaux, l'impact sur l'économie locale s'évalue également au regard des retombées sur les autres hébergements, les commerces et les professionnels de la santé. Rapporté au nombre de curistes, on peut évaluer l'apport économique moyen d'un curiste : 2 358 €

- 1 432 € de soins, suivi médical et hébergement,
- 357 € dépensés dans les restaurants, les commerces et les services,
- 508 € de retombées sur les fournisseurs des établissements thermaux,
- 61 € d'impôts et taxes bénéficiant aux collectivités locales.

Source : étude clientèle CDT 2009, comptes annuels des entreprises exercice 2008, enquête commerçants CCI 2009

### Retombées majeures sur le tissu économique local

La moitié des hôtels-restaurants, des résidences de tourisme et des campings dépendent à plus de 75 % du thermalisme.

La zone thermale accueille un quart des hôtels et des résidences de tourisme des Landes avec une moyenne de 48 chambres par établissement contre 34 en zone littorale. Cette offre est complétée par 13 campings et 1 541 meublés de tourisme.

Le chiffre d'affaires hébergement est évalué à 50 millions d'€ sur la zone thermale dont 38 millions d'€ réalisés par les hébergements gérés par les établissements thermaux.

Sur les stations thermales, le montant de la taxe de séjour est évalué à 1 million d'€.

Un tiers des commerçants réalise plus de 20 % de son chiffre d'affaires avec la clientèle thermale.

### Un impact réel sur l'emploi

8 995 emplois dans les Landes sont concernés par le thermalisme :

- 2 150 sont directement subordonnés à l'existence de l'activité thermique,
- 6 845 sont liés de manière indirecte ou induite au thermalisme.

Comparativement à 2004, le nombre d'emplois liés au thermalisme a diminué de 4 %.

Session <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 8/18

## ANNEXE 4 - L'emploi salarié touristique double entre janvier et août

Extraits, d'après une publication de l'INSEE Aquitaine de juillet 2009 n°185, J-P Duban

### Le tourisme : un impact sensible sur l'économie aquitaine

La mer, la montagne et le riche patrimoine culturel et historique de l'Aquitaine attirent les touristes toute l'année, avec de fortes variations selon les saisons et les départements. De fait, le tourisme a un impact sensible sur l'économie régionale, notamment sur les emplois. L'emploi salarié induit par le tourisme régional varie au cours de l'année avec un maximum pendant la saison d'été.

### 72 400 emplois salariés liés au tourisme en août

En 2005, en Aquitaine, le tourisme génère 48 600 emplois salariés en moyenne annuelle, soit 5 % de l'emploi salarié régional, un poids comparable à celui des transports. Entre les mois d'hiver et ceux d'été, le nombre d'emplois "touristiques" double, alors que dans le même temps l'emploi salarié régional n'augmente que de 9 %. Les emplois "touristiques" passent de 34 500 emplois en janvier (3,7 % des emplois salariés de la région) à 72 400 emplois en août, soit un poids de 7,1 %.

### 4 % des emplois salariés générés par le tourisme

En 2005, les 48 600 emplois touristiques en moyenne annuelle représentent un volume de travail de 37 100 ETP\*, soit un rapport du nombre d'ETP au nombre d'emplois de 0,76. Ce ratio indique une relative importance du recours aux contrats à temps partiel ou de courte durée, notamment pendant la saison touristique. Ce recours est très fort dans les activités récréatives et sportives et faible dans les activités financières.

### Un emploi touristique sur deux dans l'hôtellerie et la restauration

Comme au niveau national, la restauration, l'hôtellerie et les autres types d'hébergement constituent les activités les plus importantes pour l'emploi induit par le tourisme. En Aquitaine, celles-ci regroupent 56 % du total des emplois touristiques. La restauration et l'hôtellerie, à parts égales, en cumulent 47 %.

Les autres activités touristiques de la région, relatives aux parcs d'attractions et casinos, aux thermes, à la thalassothérapie, aux activités récréatives et sportives et aux offices de tourisme en regroupent 11 %.

### Forte saisonnalité estivale dans les hébergements touristiques non hôteliers

La saisonnalité de l'emploi est très forte l'été dans les hébergements touristiques non hôteliers et la restauration. Elle est moins marquée dans l'hôtellerie classique, notamment en raison du poids du tourisme urbain et d'affaires. Le tourisme hivernal reste marginal à l'échelle régionale, bien qu'important pour les stations de ski des Pyrénées-Atlantiques, seul département concerné.

\* ETP : équivalent temps plein

### Le salarié saisonnier d'été, souvent une jeune femme, employé à temps complet dans la restauration ou l'hébergement

Six saisonniers d'été sur dix sont des femmes dans tous les départements, soit autant que dans l'ensemble des emplois touristiques. Les emplois d'été sont tenus par des jeunes. Dans les Pyrénées-Atlantiques, la moitié des emplois d'été sont occupés par des jeunes de moins de 26 ans. Ils sont six sur dix dans les trois autres départements. Pour l'ensemble des emplois touristiques, il n'y en a qu'un sur quatre. La moitié des emplois d'été correspond à des contrats à temps complet en Gironde et dans les Pyrénées-Atlantiques et 60 % en Dordogne, dans les Landes et en Lot-et-Garonne.

En Aquitaine, entre les mois de juin et septembre, les activités touristiques emploient en moyenne 19 600 salariés de plus par mois que durant le reste de l'année. Pour les mois de juillet et août, constituant le pic estival, la hausse mensuelle atteint 27 700 emplois, soit 63 %. Dans la région, la saisonnalité de l'emploi est très forte l'été dans les secteurs les plus touristiques.

Dans les campings et les autres hébergements non hôteliers, les embauches saisonnières sont multipliées par trois et demi. Leur activité fait passer l'effectif des emplois salariés de 2 600 en janvier à 9 000 en juillet. Pour la restauration, les effectifs plus nombreux (8 500 en janvier) doublent en août. Les responsables des hôtels renforcent en pleine saison leur effectif par 1,5 : avec 9 400 emplois en janvier, ils sont les premiers employeurs l'hiver.

Session 2014	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 9/18

## ANNEXE 5 - Les ressources du thermalisme landais (extrait 2)

D'après une publication de l'observatoire économique du thermalisme édition 2010  
CCI des Landes, Institut du thermalisme, SETL, CDT des Landes

### Profil des curistes venus dans les Landes

*D'où viennent-ils ?*

Le thermalisme landais attire des clientèles en provenance de l'ensemble de la France, avec toutefois quatre bassins émetteurs principaux : l'Aquitaine (14 %), l'Île de France (11 %), les pays de la Loire (8 %) et la Provence-Alpes-Côte d'Azur (8 %).

*Age moyen : 65,5 ans*

En cinq ans, avec une progression de l'âge moyen (63,5 ans en 2004), la part des curistes de 70 ans et plus s'accroît.

*CSP : trois quarts sont à la retraite*

*Profil du groupe* : ils sont majoritairement venus en couple. S'ils viennent de plus en plus nombreux sur le lieu de la cure en couple, de plus en plus de curistes déclarent s'organiser pour retrouver des amis sur place.

Parmi la clientèle interrogée, 56 % des curistes ont déjà effectué cinq cures ou plus. À l'inverse, 15 % des curistes effectuaient, en 2009, leur première cure thermique.

*Une clientèle fidèle aux Landes*

Près de 45 % des curistes étaient déjà venus 5 fois ou plus dans la station thermique de leur séjour en 2009. À l'inverse, un quart découvrait pour la 1<sup>ère</sup> fois la station dans laquelle ils séjournaient lors de l'enquête.

*Qui fait la cure ?*

Seulement 12 % des curistes sont accompagnés par une personne non curiste. Ainsi, dans les Landes la majorité des personnes venues sur le lieu de séjour est curiste. Au niveau national, le taux d'accompagnement est évalué à 34 %.

### Les préparatifs avant la cure

*Qui leur a parlé en premier de la cure ?*

Le médecin traitant 40 % ou un spécialiste 15 %	Conseil d'autres curistes 12 %
Initiative personnelle 32 %	Conseil d'amis 1 %.

*Les critères de choix de l'hébergement*

Proximité de l'établissement thermal 36 %	Conseillé par des amis 8 %
Pour son confort 29 %	Pour son environnement 5 %
Pour son prix 18 %	Parce qu'il est en centre ville 5 %
Goût de ce type d'hébergement 15 %	Il n'y avait plus de place ailleurs 5 %
Pour le calme 9 %	Par hasard sur une liste 4 %...

Depuis 2004, le confort est devenu un critère de choix déterminant, sur lequel les curistes ne semblent plus vouloir céder. Ils n'hésitent pas à changer d'hébergement dans l'optique d'une prochaine cure pour obtenir un meilleur rapport qualité/prix.

### Comment sont-ils hébergés ?

90 % des curistes ont choisi une formule marchande, en privilégiant : une location meublée (35 %), le camping (21 %), les résidences de tourisme ou studio hôtel (16 %), l'hôtel (13 %). 1 client sur 5 choisit une formule intégrée (contre 2 sur 5 en 2004) mais privilégie un hébergement dans la station (81 %) pour garantir la proximité de l'établissement thermal.

*Un quart des répondants a fait des souhaits en matière d'hébergement portant sur :*

- L'entretien général (38 %), rénovation souhaitable, manque de propreté, insonorisation à renforcer ou difficultés liées au chauffage ou à la climatisation.
- L'équipement de l'hébergement (30,5 %), manque d'équipement dans la cuisine ou les sanitaires ou literie de mauvaise qualité.
- L'agencement de l'hébergement et le rapport qualité prix (5 %).

Session <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 10/18

## ANNEXE 5 (suite) - Les ressources du thermalisme landais (extrait 2)

D'après une publication de l'observatoire économique du thermalisme édition 2010

CCI des Landes, Institut du thermalisme, SETL, CDT des Landes

### Que font-ils en dehors de la cure ?

	Jamais	Une fois par semaine	Souvent	Tous les jours
Du shopping	23 %	46 %	26 %	
Cinéma	82 %	7 %		
Casino	83 %	5,5 %		
Spectacle	65 %	21 %	5 %	
Promenade	13 %	13 %	27 %	43 %
Excursion indépendante	29 %	30 %	30 %	
Excursion organisée	75 %	10 %		
Visite (site, musée)	61 %	23 %	6,5 %	

### Vont-ils au restaurant ?

Les trois quarts des curistes sont allés au restaurant au moins une fois pendant leur cure, aussi bien dans la station thermale que lors d'une excursion. Ils privilégient une cuisine traditionnelle et/ou régionale. Par ailleurs, beaucoup ont recours à des formules traiteur à emporter, ce qui permet de gagner du temps après la cure mais également de « bousculer l'ordinaire » et de se faire plaisir.

### Combien ont-ils dépensé ?

Combien une cure coûte-t-elle à un curiste (hors soins) ?

	Par jour/par pers.	Pour la cure/par pers.
Une cure coûte au curiste : (trajet A/R, héb., nourriture, déplacements sur place et loisirs)	39,40 €	760 €
Moyenne nationale	40,30 €	820 €

Les frais annexes engendrés par la cure thermale représentent un budget conséquent certes vécu comme un véritable investissement santé mais qu'ils peuvent difficilement augmenter.

### Répartition par poste du budget global

- Hébergement 49 %, - Loisir 21 %,
- Nourriture 21 %, - Trajet 9 %.

**Méthodologie :** 3 945 curistes ont été interrogés dans les 5 stations thermales landaises proportionnellement au poids qu'elles représentent dans la fréquentation totale. L'enquête a été menée de mars à décembre 2009, lors d'entretiens en face à face au sein des établissements thermaux. Le questionnaire a été bâti de manière à pouvoir comparer les résultats 2009 aux résultats 2004 et 1995.

Session 2014	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 11/18

## ANNEXE 6 - Prévisions d'exploitation 2014

Les données complémentaires, aux annexes 1 et 2 ou à l'annexe A, nécessaires aux prévisions sont regroupées dans les points suivants :

➤ **Le financement par emprunt :**

- le financement par emprunt porte sur la totalité de l'investissement, décaissement début 2014, 1<sup>ère</sup> échéance fin 2014,
- sa durée est de 8 ans,
- le taux négocié est de 5,7 % l'an.

➤ **Les charges de personnel :**

La masse salariale devrait rester identique à celle de 2013.

Les CDI, en grande partie à temps partiel, (tableau ci-dessous) sont considérés comme des charges fixes, le restant étant variable.

	Salaire brut mensuel	Taux de charges patronales
5 employés (salaire moyen)	1 200	40 %
M. Lapeybie	2 500	
Mme Lapeybie	2 500	

➤ **Les frais généraux :**

Le ratio de 2013 devrait être maintenu.  
43 % des frais généraux sont des charges variables.

➤ **Les coûts d'occupation :**

Ils augmentent, par rapport à 2013, uniquement du montant des intérêts du nouvel emprunt et de la dotation aux amortissements du nouvel investissement.  
L'ensemble de ces coûts est fixe.

**Remarque :** Les nouvelles installations seront mises en fonctionnement le 1<sup>er</sup> janvier 2014, l'amortissement est pratiqué selon la méthode linéaire sur 10 ans.

Session 2014	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 12/18

## ANNEXE A - TABLEAU DE GESTION 2013

	Hébergement		Restauration		Petit déjeuner		Banquet	
	Montants	%	Montants	%	Montants	%	Montants	%
Chiffre d'affaires		100,0 %		100,0 %		100,0 %		100,0 %
Coût matières								
<b>Marge brute</b>								

	Montants	% CA	% objectif
<b>CA total</b>		100,0 %	
<b>Marge brute globale</b>			
Charges de personnel			<b>32 %</b>
<b>Marge sur coût principal</b>			
Frais généraux			<b>17 %</b>
<b>RBE</b>			
Coût d'occupation			<b>14 %</b>
<b>Résultat courant avant impôt</b>			<b>12 %</b>

Détail du calcul des coûts matières :
Détail du calcul des charges de personnel :
Détail du calcul des frais généraux :
Détail du calcul du coût d'occupation :

Séssion <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
<b>HRBEEJ</b>	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 13/18

Exemplaire à rendre avec la copie.

**ANNEXE A - TABLEAU DE GESTION 2013**

	Hébergement		Restauration		Petit déjeuner		Banquet	
	Montants	%	Montants	%	Montants	%	Montants	%
Chiffre d'affaires		100,0 %		100,0 %		100,0 %		100,0 %
Coût matières								
<b>Marge brute</b>								

	Montants	% CA	% objectif
<b>CA total</b>		100,0 %	
<b>Marge brute globale</b>			
Charges de personnel			<b>32 %</b>
<b>Marge sur coût principal</b>			
Frais généraux			<b>17 %</b>
<b>RBE</b>			
Coût d'occupation			<b>14 %</b>
<b>Résultat courant avant impôt</b>			<b>12 %</b>

Détail du calcul des coûts matières :
Détail du calcul des charges de personnel :
Détail du calcul des frais généraux :
Détail du calcul du coût d'occupation :

Séssion <b>2014</b>	<b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
<b>HRBEEJ</b>	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 14/18

*Exemplaire à rendre avec la copie.*



**ANNEXE B - TABLEAU DE BORD 2013**

	Indicateurs 2013		Objectifs définis par la direction
	Détail des calculs	à calculer	
<b>Hébergement :</b>			
CA hors taxes		<b>250 470 €</b>	<b>332 640</b>
Nombre de chambres disponibles			
Nombre de chambres louées		<b>4 554</b>	<b>5 544</b>
Nombre de clients hôtel		<b>5 920</b>	<b>8 316</b>
Prix moyen chambre			<b>60 €</b>
Revpar			<b>34 €</b>
Taux d'occupation			<b>56 %</b>
Indice de fréquentation			<b>1,5</b>
<b>Restauration :</b>			
CA restauration HT		<b>354 020 €</b>	<b>401 940</b>
Nombre de places disponibles			
Nombre repas vendus clients hôtel		<b>2 960</b>	<b>4 324</b>
Nombre repas vendus clients extérieurs		<b>8 460</b>	<b>9 536</b>
Prix moyen (tous types de clients)			<b>29 €</b>
Taux de captage			<b>56 %</b>
Taux de fréquentation			<b>60 %</b>
<b>Petit déjeuner :</b>			
CA HT		<b>37 880 €</b>	<b>49 896</b>
Nombre de pdj vendus		<b>4 736</b>	<b>6 237</b>
Taux de captage			<b>75 %</b>
Prix moyen pdj vendus			<b>8 €</b>
<b>Banquet (CAHT) :</b>			<b>78 000</b>

Session <b>2014</b>	<b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service		Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>		sujet	Page 15/18

Exemplaire à rendre avec la copie.

**ANNEXE B - TABLEAU DE BORD 2013**

	Indicateurs 2013		Objectifs définis par la direction
	Détail des calculs	à calculer	
<b>Hébergement :</b>			
CA hors taxes		<b>250 470 €</b>	<b>332 640</b>
Nombre de chambres disponibles			
Nombre de chambres louées		<b>4 554</b>	<b>5 544</b>
Nombre de clients hôtel		<b>5 920</b>	<b>8 316</b>
Prix moyen chambre			<b>60 €</b>
Revpar			<b>34 €</b>
Taux d'occupation			<b>56 %</b>
Indice de fréquentation			<b>1,5</b>
<b>Restauration :</b>			
CA restauration HT		<b>354 020 €</b>	<b>401 940</b>
Nombre de places disponibles			
Nombre repas vendus clients hôtel		<b>2 960</b>	<b>4 324</b>
Nombre repas vendus clients extérieurs		<b>8 460</b>	<b>9 536</b>
Prix moyen (tous types de clients)			<b>29 €</b>
Taux de captage			<b>56 %</b>
Taux de fréquentation			<b>60 %</b>
<b>Petit déjeuner :</b>			
CA HT		<b>37 880 €</b>	<b>49 896</b>
Nombre de pdj vendus		<b>4 736</b>	<b>6 237</b>
Taux de captage			<b>75 %</b>
Prix moyen pdj vendus			<b>8 €</b>
<b>Banquet (CAHT) :</b>			<b>78 000</b>

Session <b>2014</b>	<b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 16/18

Exemplaire à rendre avec la copie.

*Exemplaire à rendre avec la copie.*

**ANNEXE C - EXTRAIT DU TABLEAU D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT**

**Formule de calcul de l'annuité constante d'un emprunt =  $C \times t / (1 - (1 + t)^{-n})$**

Avec :	Calcul de l'annuité constante
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ C = capital emprunté</li> <li>➤ t = taux d'intérêt annuel</li> <li>➤ n = nombre d'années d'emprunt</li> </ul>	

**Arrondissez vos calculs à l'euro le plus proche.**

	Capital restant dû en début de période	Intérêts	Amortissements	Annuités
2014				
2015				

**ANNEXE D - TABLEAU DE GESTION PRÉVISIONNELLE 2014**

	Hébergement	Restauration	Petit déjeuner	Banquet
Chiffre d'affaires	277 695	372 155	42 008	78 897
Coût matières	7 359	145 140	7 872	35 504
<b>Marge brute</b>	<b>270 336</b>	<b>227 015</b>	<b>34 136</b>	<b>43 393</b>

	Montants	% CA
<b>Marge brute globale</b>		
Charges de personnel		
<b>Marge sur coût principal</b>		
Frais généraux		
<b>RBE</b>		
Coût d'occupation		
<b>Résultat courant avant impôt</b>		

Session <b>2014</b>	EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service	Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	sujet	Page 17/18

*Exemplaire à rendre avec la copie.*

**ANNEXE C - EXTRAIT DU TABLEAU D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT**

**Formule de calcul de l'annuité constante d'un emprunt =  $C \times t / (1 - (1 + t)^{-n})$**

Avec :	Calcul de l'annuité constante
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ C = capital emprunté</li> <li>➤ t = taux d'intérêt annuel</li> <li>➤ n = nombre d'années d'emprunt</li> </ul>	

**Arrondissez vos calculs à l'euro le plus proche.**

	Capital restant dû en début de période	Intérêts	Amortissements	Annuités
2014				
2015				

**ANNEXE D - TABLEAU DE GESTION PRÉVISIONNELLE 2014**

	Hébergement	Restauration	Petit déjeuner	Banquet
Chiffre d'affaires	277 695	372 155	42 008	78 897
Coût matières	7 359	145 140	7 872	35 504
<b>Marge brute</b>	<b>270 336</b>	<b>227 015</b>	<b>34 136</b>	<b>43 393</b>

	Montants	% CA
<b>Marge brute globale</b>		
Charges de personnel		
<b>Marge sur coût principal</b>		
Frais généraux		
<b>RBE</b>		
Coût d'occupation		
<b>Résultat courant avant impôt</b>		

Session <b>2014</b>	<b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire et art de la table et du service		Coefficient	3
<b>HRBEEJ</b>	<b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>		sujet	Page 18/18