

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

Durée : 5 heures.

### HÔTEL LUTÉA

#### Documents et matériels autorisés :

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

#### Tout autre matériel est interdit

#### Ce sujet comporte :

- 20 pages numérotées de 1/20 à 20/20.
- 5 pages de textes numérotées de 2/20 à 6/20.
- 14 pages d'annexes numérotées de 7/20 à 20/20.

Le sujet comprend quatre dossiers qui peuvent être traités de façon indépendante.  
Pour une meilleure compréhension du cas, il est conseillé de les traiter dans l'ordre de présentation.  
(Les temps précisés sont indicatifs).

		Durée	Barème	Pages
	<b>Exposé de la situation du cas</b>	0 h 10		p. 2
<b>Dossier 1</b>	L'hôtel Lutéa, une aventure collective auvergnate (droit)	0 h 20	pts 9/140	p. 3
<b>Dossier 2</b>	L'hôtel Lutéa, un établissement situé au cœur du Pays Gentiane (économie touristique)	0 h 30	pts 13/140	p. 3
<b>Dossier 3</b>	Premières décisions managériales pour Loïc Grougon (économie d'entreprise et mercatique)	1h 50	pts 56/140	p. 3 à 5
<b>Dossier 4</b>	Premières prévisions de gestion pour Loïc Grougon (gestion)	2 h 10	pts 62/140	p. 5 et 6
Annexe 1	Fiche signalétique de l'établissement			p. 7
Annexe 2	Le Pays Gentiane			p. 8 et 9
Annexe 3	Synthèse de l'étude de faisabilité			p. 9 et 10
Annexe 4	Données d'exploitation pour l'exercice 2009/2010			p. 11
Annexe 5	Données financières sur les investissements et leur financement			p. 12
Annexe 6	Tableaux prévisionnels de synthèse (comptes de résultat et bilans)			p. 13 et 14
Annexe A	Comptes d'exploitation prévisionnels			p. 15 et 16
Annexe B	Situation financière prévisionnelle			p. 17 et 18
Annexe C	Plan de financement prévisionnel			p. 19 et 20

**Nota :** les annexes A, B et C 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	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 1 / 20

## L'HÔTEL LUTÉA

**Avertissement** : ce cas est directement inspiré de la création réelle de l'hôtel LUTÉA par monsieur Loïc GROUGON à Riom-ès-Montagnes (Cantal). Le nom de l'établissement, ses caractéristiques essentielles et le cadre ayant présidé à sa création ont donc été repris. Pour autant, afin de répondre aux conditions de l'épreuve à laquelle ils servent de support, le cadre, la chronologie, les circonstances du lancement et les données financières ont fait l'objet d'aménagements. Il est donc impossible de tirer de ce cas d'examen quelques conclusions que ce soit concernant la situation réelle du LUTÉA.



L'inauguration de l'hôtel LUTÉA est fixée le **1<sup>er</sup> juin 2009**. L'événement n'aurait rien d'exceptionnel s'il n'était le résultat de la mobilisation rare et originale de toute une petite ville du Cantal pour capter davantage de touristes.

Tout commence lorsque Loïc GROUGON, fils d'hôteliers traditionnels à Riom-ès-Montagnes (Cantal) entre au lycée hôtelier pour se préparer à prendre la suite de l'exploitation familiale : le Saint-Georges (14 chambres) et un bar sur la place centrale. Il n'a qu'une idée en tête : « *se lancer dans le métier* » au Pays Gentiane.

Au fil de ses études, il se rend compte que l'hôtellerie traditionnelle de faible capacité aura de plus en plus de mal à survivre. Il sait que Riom-ès-Montagnes (2 930 habitants) possède 3 hôtels pour 37 chambres d'un niveau hétérogène et qu'aucun hôtelier ne peut accueillir un autocar complet ; énorme handicap pour développer le tourisme alors que le récent « Scénoparc » a ouvert en 2006 à proximité de Riom-ès-Montagnes et accueille environ 25 000 visiteurs par an.

Avec l'aide du Maire, et de ses parents, Loïc GROUGON mobilise la population, les élus et certains prestataires de services... toute personne pouvant bénéficier des retombées du tourisme. L'idée est de créer un hôtel économique mais de qualité (classé 1\* avec les normes Qualité Auvergne) et d'associer à ce projet les gens du pays plutôt que des financiers. Le Conseil Général du Cantal, le Conseil Régional d'Auvergne, l'État et l'Europe sont également sollicités : le projet prend forme au niveau de son financement.

Pour la construction de l'établissement hôtelier, Loïc GROUGON fait appel à des spécialistes d'un nouveau concept d'hôtellerie en « kit » de la société EMC (Euro Marques Conception) d'Aurillac. Ceux-ci proposent de livrer un hôtel modulaire clé en main. Le procédé consiste en une armature métallique habillée de matériaux préfabriqués, avec un choix énergétique tout électrique.

*Il est recommandé au candidat de prendre connaissance de l'ensemble du sujet et des annexes jointes.*

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 2 / 20

## DOSSIER 1 : L'hôtel LUTÉA, une aventure collective auvergnate

Les restaurateurs, les commerçants, les habitants de la région, les élus, à titre personnel, s'impliquent pour mener à bien le projet de construction de l'hôtel LUTÉA. Résultat : une Société par Actions Simplifiée (SAS) voit le jour pour un capital de 200 000 €. L'investissement s'élève à 1,1 million d'euros pour 30 chambres.

À partir de vos connaissances et des informations contenues dans l'annexe 1 :

**1.1. Justifiez** la pertinence du choix de la SAS dans le cadre de la création de l'établissement.

**1.2. Montrez** les avantages et les inconvénients de cet actionnariat local.

## DOSSIER 2 : L'hôtel LUTÉA, un établissement situé au cœur du pays Gentiane

Loïc GROUGON est très attaché au Pays Gentiane dont il est natif. C'est toujours avec beaucoup d'enthousiasme qu'il s'exprime sur la beauté des paysages, les vieilles pierres, la gastronomie... Il vous charge de recenser le patrimoine touristique de cette région.

À partir de vos connaissances et des informations contenues dans l'annexe 2 :

**2.1. Analysez** à travers un commentaire structuré (une page environ) les atouts de l'environnement touristique local que vous rapprocherez des différentes formes de tourisme possibles dans le Pays Gentiane. En conclusion, vous indiquerez l'**impact possible** de ce potentiel touristique sur Riom-ès-Montagnes.

Le conseil régional et les acteurs du tourisme ont créé la marque « **Qualité Auvergne** » en 2000 pour garantir la qualité et l'identité régionale de l'accueil sur le territoire auvergnat. Elle est fondée sur la certification de services. L'ensemble des exigences de la certification est décrit dans un référentiel fondé sur trois points forts : un accueil "zéro défaut", un haut niveau d'équipements et la mise en valeur de l'identité régionale. À ce jour, 48 établissements de la région ont obtenu la certification.

**2.2.** À partir de vos connaissances, **donnez** trois arguments montrant que la création de cette marque permet de répondre aux tendances actuelles de la demande touristique.

## DOSSIER 3 : Premières décisions managériales pour Loïc Grougon

Vos conclusions sur le tourisme en Pays Gentiane encouragent Loïc GROUGON à poursuivre son idée et à commander une étude de faisabilité (Annexe 3). Celle-ci confirme ses propres observations :

- Il existe sur la commune et à proximité une offre touristique permettant de proposer diverses activités susceptibles d'intéresser des groupes et surtout les acteurs de ce marché que sont les autocaristes.

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 3 / 20

- La commune de Riom-ès-Montagnes compte sur son propre territoire deux éléments importants de cette offre que sont le train touristique « **Gentiane Express** » et l'espace « **Avèze** » ; ce dernier a accueilli l'an passé plus de 400 autocaristes.
- Il existe déjà une forme de structuration de l'offre grâce à l'association « **Balades en Auvergne** » qui est capable de proposer des programmes de visites sur un ou plusieurs jours.
- L'offre d'hébergement locale ne permettant pas d'accueillir dans de bonnes conditions les groupes, ceux-ci passent à Riom-ès-Montagnes mais n'y séjournent pas.

Fort de ces informations, Loïc Grougon doit prendre deux décisions cruciales :

- **le choix d'un positionnement,**
- **le choix d'une stratégie.**

Compte tenu de l'environnement naturel, des grands espaces et de la beauté des paysages, l'enjeu est de proposer un ensemble « activités + hébergement » d'excellente qualité, où la seule prestation hébergement apparaît comme accessoire et où c'est la qualité du programme qui prime avant tout. Il est donc apparu nécessaire à Loïc Grougon de bien s'inscrire dans **une logique de destination et pas uniquement de simple prestation d'hébergement.**

L'offre LUTÉA, telle qu'elle est définie par Loïc Grougon, pourrait se résumer ainsi :

**Produit : « Territoire + Activités + Hébergement »**

**3.1. Donnez** votre avis sur le choix de positionnement retenu pour l'hôtel LUTÉA. **Argumentez** votre réponse.

L'étude de faisabilité a permis d'identifier des segments de clientèle potentielle pour l'hôtel LUTÉA (point 4 de l'annexe 3). Se pose alors le choix d'une stratégie à mettre en œuvre.

**3.2. Présentez** sous la forme d'un tableau les trois stratégies marché-produit possibles (stratégie indifférenciée, stratégie différenciée, stratégie concentrée) en faisant apparaître pour chacune d'elle :

- sa caractéristique essentielle (ce qui permet de l'identifier, de la distinguer des autres...)
- son ou ses avantage(s) marquant(s) ;
- son ou ses inconvenient(s) marquant(s).

**3.3. Quelle stratégie conseillez-vous à M. GROUGON ? Justifiez** votre réponse.



Quelle que soit la stratégie marketing retenue, un segment retient particulièrement l'attention de Loïc Grougon. C'est LE ou UN segment qu'il faudra attirer à l'hôtel LUTÉA, à savoir :

**La clientèle des groupes touristiques des autocaristes**

**3.4. Récapitulez** de manière structurée les éléments de l'offre LUTÉA que Loïc Grougon devra mettre en valeur pour attirer ce segment de clientèle dans son établissement.

SESSION	EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2009	Option A Marketing et gestion hôtelière	Coefficient	7
<b>HRAEEJ</b>	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 4 / 20

**3.5. Indiquez** brièvement quel est le point faible le plus important de l'offre LUTÉA et comment l'établissement peut y faire face (une seule proposition est attendue. Elle doit être précise).

Des actions de prospection devront être menées par Loïc Grougon afin de faire connaître l'offre de l'hôtel LUTÉA à ce segment de clientèle.

**3.6. Précisez** quelle sera la cible de ces actions puis **justifiez** avec précision votre réponse. (Du vocabulaire mercatique précis est attendu).

Des supports permettront de présenter l'établissement LUTÉA lors des actions de prospection. À cette fin Loïc GROUGON envisage de faire imprimer des brochures et de créer un site Internet qui soit à la fois :

- un *site vitrine* : mise en avant de l'image de l'hôtel,
- un *site d'information* : prestations offertes, activités et liens avec l'environnement,
- un *site marchand* : réservation et vente en ligne.

**3.7.** Compte tenu de la cible et de l'objectif recherché, **présentez** sous la forme d'un tableau, pour les brochures et pour le site Internet :

- deux atouts offerts par chacun des deux vecteurs,
- deux qualités nécessaires pour que le vecteur concerné soit efficace.

La conception des brochures comme celle du site web commence par une étape de réflexion. Loïc GROUGON se charge d'en établir le contenu et vous demande de sélectionner les visuels qui illustreront l'offre de l'hôtel LUTÉA.

**3.8.** Mis à part les « classiques » visuels qui présentent tout établissement hôtelier (chambre, salle des petits-déjeuners...) **proposez** deux exemples de photos ou d'images à intégrer sur les brochures et sur le site Web pour illustrer l'offre LUTÉA, telle qu'elle a été définie par Loïc Grougon. **Justifiez** votre proposition.

#### DOSSIER 4 : Premières prévisions de gestion pour Loïc Grougon

La SAS a été créée et a bénéficié d'une subvention européenne. Loïc GROUGON souhaite à présent renouveler les demandes de subventions, restées sans réponse, auprès du Conseil Général du Cantal pour compléter le montage financier de l'opération. Pour cela, il a besoin d'une étude de son projet d'un point de vue comptable et financier.

**Il dispose des données prévisionnelles suivantes qu'il a obtenues auprès d'un cabinet d'expertise comptable :**

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

Annexe 5 : Données financières sur les investissements et leur financement

Annexe 6 : Tableaux prévisionnels de synthèse :

- Comptes de résultat prévisionnels.
- Bilans prévisionnels.

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

À partir des données des annexes 4, 5 et 6, vous procédez à l'ensemble des étapes suivantes :

- étude des données d'exploitation ;
- étude du seuil de rentabilité ;
- étude des données financières.

### **Étude des données d'exploitation**

**4.1. Présentez** le compte d'exploitation prévisionnel pour l'exercice 2009/2010 en complétant l'annexe A à partir des données de l'annexe 4. Vous **justifierez** les calculs sur votre copie.

**4.2. Portez une appréciation** sur l'ensemble des prévisions d'exploitation (15 à 20 lignes maximum).



Afin d'apprécier le risque d'exploitation, Loïc GROUGON se demande s'il sera aisé d'atteindre le taux d'occupation prévu compte tenu de la localisation de l'entreprise.

### **Étude du seuil de rentabilité**

**4.3. Calculez** les charges fixes totales pour l'exercice 2009/2010 (montant à donner en €).

**4.4. Déterminez** le chiffre d'affaires critique et le taux d'occupation correspondant pour l'exercice 2009/2010 dans chacune des deux hypothèses suivantes :

Hypothèse 1 : pas d'obtention de la subvention du département du Cantal (on travaille donc directement sur la base des charges fixes totales précédemment calculées).

Hypothèse 2 : obtention de la subvention du département du Cantal (30 000 € cf. annexe 5), qui viendra alors en déduction des charges fixes précédemment calculées.

Remarque : On retiendra la structure des ventes suivante :

- Hébergement : 83,7 %
- Petit déjeuner : 15,3 %
- Divers : 1 %

**4.5. Qu'en concluez-vous ?**



### **Étude des données financières**

Pour plus de sécurité, Loïc GROUGON choisit de travailler sur l'hypothèse de non obtention de la subvention du département du Cantal.

À partir des informations des annexes 5 et 6 :

**4.6.** Afin de présenter la situation financière prévisionnelle, vous **complétez** l'annexe B, à rendre avec la copie pour :

- **Déterminer** le FRNG (fonds de roulement net global), le BFR global et la trésorerie.
- **Calculer** les ratios significatifs : équilibre financier, autonomie financière, rentabilité des capitaux propres investis.

**4.7. Présentez** le plan de financement prévisionnel : annexe C à rendre avec la copie.

**4.8. Portez** une appréciation sur l'ensemble des prévisions financières établies aux points 4.6. et 4.7. (environ 20 lignes).

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 6 / 20

## ANNEXE 1 : Fiche signalétique de l'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</b>, soit 365 jours.</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>□ Petit déjeuner buffet : <b>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 A.O.C. 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 Trémoillère (XV<sup>ème</sup> s.) où sont exposées les tapisseries dites « d'Anglards-de-Salers » et dix verdures 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 telle 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
<b>HRAEEJ</b>	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%	<b>48%</b>
Chambres	640	744	920	558	279	180	213	206	190	334	369	623	<b>5 256</b>

- ❖ **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 B) + 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> ) .....	<b>40 000 €</b>
Investissements corporels (1 086 000 € en tout)	
Terrains .....	<b>27 000 €</b>
Constructions.....	<b>565 000 €</b>
Aménagements des constructions.....	<b>218 000 €</b>
Installations générales .....	<b>154 000 €</b>
Mobilier .....	<b>92 000 €</b>
Autres : petits matériels .....	<b>30 000 €</b>

### 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, considérées 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>	-4 000	6 000	24 000	40 000
<b>Résultat financier</b> (charges d'intérêt) (2)	-30 000	-30 000	30 000	28 000
<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

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

## 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	0	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
<b>Fournisseurs</b>	<b>1 000</b>	<b>1 000</b>	<b>1 000</b>	<b>1 000</b>
<b>Autres dettes d'exploitation</b>	<b>14 000</b>	<b>15 000</b>	<b>16 000</b>	<b>17 000</b>
<b>État : Impôt sur les bénéfices</b>				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 15 / 20

## ANNEXE A : Comptes d'exploitation prévisionnels (un exemplaire à rendre avec la copie)

**En € (arrondir à la centaine d'euros la plus proche, sauf les prix et le REVPAR)**

Exercice : du 01/06/N au 31/05/N+1	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
<b>DONNÉES COMMERCIALES</b>				
Taux d'occupation		52%	57%	61%
Nombre de chambres louées		5 694	6 242	6 680
Nombre de petits déjeuners		7 972	9 181	10 073
Prix chambres HT (2 décimales)		33,03	33,86	34,71
Prix petits déjeuners HT (2 décimales)		4,18	4,18	4,18
<b>ACTIVITÉ</b>				
CA chambres HT		188 100	211 300	231 800
CA petits déjeuners HT		33 300	38 400	42 100
CA divers HT		1 700	1 700	1 700
<b>TOTAL CA</b>		<b>223 100</b>	<b>251 400</b>	<b>275 600</b>
<b>REVPAR (2 décimales)</b>		<b>17,18</b>	<b>19,30</b>	<b>21,17</b>
<b>COÛTS VARIABLES</b>				
Achats consommés petits déjeuners		8 000	9 200	10 100
Produits d'entretien		700	800	800
Produits d'accueil		2 200	2 500	2 800
Eau		2 000	2 500	2 800
Blanchisserie		10 200	12 200	13 400
Services bancaires		2 900	3 400	3 800
<b>MARGE/COÛTS VARIABLES</b>		<b>197 100</b>	<b>220 800</b>	<b>241 900</b>
<b>Taux de Marge sur coûts variables (2 décimales)</b>		<b>88,35%</b>	<b>87,83%</b>	<b>87,77%</b>
<b>CHARGES FIXES D'EXPLOITATION</b>				
Énergie	11 000	11 200	11 400	11 600
Petit matériel	2 000	2 100	2 200	2 300
Maintenance appareils	2 000	2 100	2 200	2 300
Assurance	4 000	4 000	3 300	3 500
Frais postaux, télécommunications	2 500	2 600	2 700	2 700
Déplacements	3 000	2 000	2 100	2 100
Publicité communication	7 000	8 200	9 600	10 500
Abonnement TV	7 300	7 400	7 600	7 700
Impôts, taxes (dont taxes sur salaires)	2 000	2 500	3 500	5 000
Charges de personnel		74 200	76 500	78 800
Autres charges de gestion	7 000	7 200	8 200	8 300
- Subventions d'exploitation	-4 200			
<b>TOTAL CHARGES FIXES D'EXPLOITATION</b>		<b>123 500</b>	<b>129 300</b>	<b>134 800</b>
<b>RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION</b>		<b>73 600</b>	<b>91 500</b>	<b>107 100</b>

NB : les écarts entre les RBE de l'annexe 6, comptes de résultat, et ceux de cette annexe sont dus aux arrondis.

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 16 / 20



## ANNEXE A : Comptes d'exploitation prévisionnels (un exemplaire à rendre avec la copie)

**En € (arrondir à la centaine d'euros la plus proche, sauf les prix et le REVPAR)**

Exercice : du 01/06/N au 31/05/N+1	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
<b>DONNÉES COMMERCIALES</b>				
Taux d'occupation		52%	57%	61%
Nombre de chambres louées		5 694	6 242	6 680
Nombre de petits déjeuners		7 972	9 181	10 073
Prix chambres HT (2 décimales)		33,03	33,86	34,71
Prix petits déjeuners HT (2 décimales)		4,18	4,18	4,18
<b>ACTIVITÉ</b>				
CA chambres HT		188 100	211 300	231 800
CA petits déjeuners HT		33 300	38 400	42 100
CA divers HT		1 700	1 700	1 700
<b>TOTAL CA</b>		<b>223 100</b>	<b>251 400</b>	<b>275 600</b>
<b>REVPAR (2 décimales)</b>		<b>17,18</b>	<b>19,30</b>	<b>21,17</b>
<b>COÛTS VARIABLES</b>				
Achats consommés petits déjeuners		8 000	9 200	10 100
Produits d'entretien		700	800	800
Produits d'accueil		2 200	2 500	2 800
Eau		2 000	2 500	2 800
Blanchisserie		10 200	12 200	13 400
Services bancaires		2 900	3 400	3 800
<b>MARGE/COÛTS VARIABLES</b>		<b>197 100</b>	<b>220 800</b>	<b>241 900</b>
<b>Taux de Marge sur coûts variables (2 décimales)</b>		<b>88,35%</b>	<b>87,83%</b>	<b>87,77%</b>
<b>CHARGES FIXES D'EXPLOITATION</b>				
Énergie	11 000	11 200	11 400	11 600
Petit matériel	2 000	2 100	2 200	2 300
Maintenance appareils	2 000	2 100	2 200	2 300
Assurance	4 000	4 000	3 300	3 500
Frais postaux, télécommunications	2 500	2 600	2 700	2 700
Déplacements	3 000	2 000	2 100	2 100
Publicité communication	7 000	8 200	9 600	10 500
Abonnement TV	7 300	7 400	7 600	7 700
Impôts, taxes (dont taxes sur salaires)	2 000	2 500	3 500	5 000
Charges de personnel		74 200	76 500	78 800
Autres charges de gestion	7 000	7 200	8 200	8 300
- Subventions d'exploitation	-4 200			
<b>TOTAL CHARGES FIXES D'EXPLOITATION</b>		<b>123 500</b>	<b>129 300</b>	<b>134 800</b>
<b>RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION</b>		<b>73 600</b>	<b>91 500</b>	<b>107 100</b>

NB : les écarts entre les RBE de l'annexe 6, comptes de résultat, et ceux de cette annexe sont dus aux arrondis.

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 17 / 20

**ANNEXE B : Situation financière prévisionnelle  
(un exemplaire à rendre avec la copie)**

Rappel : données de base dans l'annexe 6 Bilans prévisionnels

	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
<b>CPF</b> : Capitaux propres fonctionnels				
<b>DFE</b> : Dettes financières fonctionnelles				
<b>RS</b> : Ressources structurelles (ou stables)				
<b>ES</b> : Emplois structurels (ou durables ou stables)				
<b>1. FRNG</b> : fonds de roulement net global				
<b>2. BFR</b> : besoin en fonds de roulement				
<b>3. Trésorerie</b>				

Ratios	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
<b>Équilibre financier</b>				
<b>Autonomie financière =</b>  $\frac{\text{Capitaux propres fonctionnels}}{\text{Ressources structurelles}}$				
<b>Rentabilité capitaux propres investis =</b>  $\frac{\text{Résultat net}}{\text{Capitaux propres fonctionnels}}$				

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 18 / 20

**ANNEXE B : Situation financière prévisionnelle  
(un exemplaire à rendre avec la copie)**

Rappel : données de base dans l'annexe 6 Bilans prévisionnels

	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
<b>CPF</b> : Capitaux propres fonctionnels				
<b>DFE</b> : Dettes financières fonctionnelles				
<b>RS</b> : Ressources structurelles (ou stables)				
<b>ES</b> : Emplois structurels (ou durables ou stables)				
<b>1. FRNG</b> : fonds de roulement net global				
<b>2. BFR</b> : besoin en fonds de roulement				
<b>3. Trésorerie</b>				

<b>Ratios</b>	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
<b>Équilibre financier</b>				
<b>Autonomie financière =</b>  $\frac{\text{Capitaux propres fonctionnels}}{\text{Ressources structurelles}}$				
<b>Rentabilité capitaux propres investis =</b>  $\frac{\text{Résultat net}}{\text{Capitaux propres fonctionnels}}$				

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 19 / 20

**ANNEXE C : Plan de financement prévisionnel  
(un exemplaire à rendre avec la copie)**

**PLAN DE FINANCEMENT PRÉVISIONNEL : en €**

	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
<b>Besoins de financement</b>				
Frais d'établissement (investissements incorporels)				
Terrains				
Immeubles (constructions et leurs aménagements)				
Installations, mobilier et matériels				
<b>Total des investissements</b>				
Accroissement du BFR				
Remboursement de l'emprunt et de l'avance				
<b>TOTAL EMPLOIS (Besoins de financement)</b>				
<b>Ressources</b>				
Apport en capital social				
Capacité d'autofinancement (1)	33 000	43 000	61 000	77 000
Réduction du BFR				
Emprunt et avance (2)	774 000			
Subventions d'investissement reçues (1)	182 000			
<b>TOTAL RESSOURCES</b>				
<b>Écart = RESSOURCES – EMPLOIS</b>				
<b>Écart cumulé</b>				

**Certaines valeurs ayant été arrondies au millier d'euros le plus proche peuvent entraîner des écarts.**

(1) Pour harmoniser le traitement des subventions d'investissement, la subvention « Région Auvergne » reçue en 2009/2010 (32 000 €) a été ajoutée à la subvention FEDER (150 000 €) et non rattachée à la CAF 2009/2010.

(2) 760 000 € d'emprunt et 14 000 € d'avance remboursable reçus en 2009/2010. Les remboursements commencent en 2010/2011 pour l'avance et en 2011/2012 pour l'emprunt.

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 20 / 20

**ANNEXE C : Plan de financement prévisionnel  
(un exemplaire à rendre avec la copie)**

**PLAN DE FINANCEMENT PRÉVISIONNEL : en €**

	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
<b>Besoins de financement</b>				
Frais d'établissement (investissements incorporels)				
Terrains				
Immeubles (constructions et leurs aménagements)				
Installations, mobilier et matériels				
<b>Total des investissements</b>				
Accroissement du BFR				
Remboursement de l'emprunt et de l'avance				
<b>TOTAL EMPLOIS (Besoins de financement)</b>				
<b>Ressources</b>				
Apport en capital social				
Capacité d'autofinancement (1)	33 000	43 000	61 000	77 000
Réduction du BFR				
Emprunt et avance (2)	774 000			
Subventions d'investissement reçues (1)	182 000			
<b>TOTAL RESSOURCES</b>				
<b>Écart = RESSOURCES – EMPLOIS</b>				
<b>Écart cumulé</b>				

**Certaines valeurs ayant été arrondies au millier d'euros le plus proche peuvent entraîner des écarts.**

(1) Pour harmoniser le traitement des subventions d'investissement, la subvention « Région Auvergne » reçue en 2009/2010 (32 000 €) a été ajoutée à la subvention FEDER (150 000 €) et non rattachée à la CAF 2009/2010.

(2) 760 000 € d'emprunt et 14 000 € d'avance remboursable reçus en 2009/2010. Les remboursements commencent en 2010/2011 pour l'avance et en 2011/2012 pour l'emprunt.

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 21 / 20