

**BTS HÔTELLERIE RESTAURATION, d'après SESSION 1996  
OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE**

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

Durée : 4 heures

## « L'ESTIVE »

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

Ce sujet comporte 15 pages numérotées de 1/15 à 15/15,  
3 pages de textes numérotées de 1/15 à 3/15 et 12 pages d'annexes numérotées de 4/15 à 15/15.

**Nota : 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.**

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

Le travail à faire se compose de 3 dossiers qui peuvent être traités de manière indépendante.

Dossiers	Thèmes	Durée	Barème / 60	Page
	Introduction			Page 2
<b>Dossier 1</b>	Les difficultés de l'Estive	0 h 30	12 / 60	Page 2
<b>Dossier 2</b>	Les opportunités offertes par l'environnement	1 h 45	24 / 60	Pages 2-3
<b>Dossier 3</b>	Prévisions et gestion	1 h 45	24 / 60	Page 3

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

<b>Annexe 1</b>	Extraits de « La Gazette officielle du tourisme » : Le Cantal, la terre des grands espaces...	Pages 4-6
<b>Annexe 2</b>	Extrait de « Hôtels et marketing » : les tours-opérateurs français ; le tourisme vert...	Page 6
<b>Annexe 3</b>	Données prévisionnelles pour 2006	Page 7
<b>Annexe A</b>	Les difficultés de « l'Estive »	Pages 8 et 9
<b>Annexe B</b>	L'environnement de « l'Estive »	Pages 10 et 11
<b>Annexe C</b>	Tableaux du chiffre d'affaires prévisionnel et de détail des calculs	Pages 12 et 13
<b>Annexe D</b>	Tableau de gestion prévisionnel pour 2006	Pages 14 et 15

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	1/15

## Nous sommes en 2005.

Imaginez les monts du Cantal, une route qui traverse des villages présentant de pittoresques maisons aux toits à quatre pans, très caractéristiques, avant de déboucher dans la large et riante vallée de la Cère. C'est dans cet environnement qu'est implanté « L'Estive ». Cet hôtel, classé 2 étoiles et doté d'un restaurant, est situé aux abords de Thiezac, qui est une charmante station fréquentée par les touristes à la saison estivale : des amateurs de pêche (dans les eaux de la Cère), des randonneurs (le G.R. 400, sentier de grande randonnée qui fait le tour des volcans du Cantal, passe à proximité), et plus généralement des amateurs de calme, d'espace et de « tourisme vert ». Des touristes peuvent aussi être attirés par une manifestation religieuse importante qui a lieu aux alentours du 15 août : le pèlerinage à la chapelle « Notre Dame de la Consolation » où l'on peut vénérer une « statue miraculeuse ». Le climat du Cantal, son relief et ses équipements permettent également la pratique des sports d'hiver.



## Une situation de crise

**Dossier 1 : Les difficultés de « L'ESTIVE »** [0 h. 30 mn ; barème : 12 points.]

Depuis 1968, « L'ESTIVE » était la propriété de la société familiale MAUZAC.

En 1999, un programme ambitieux, mais coûteux, de rénovation et de modernisation a été lancé. Ce programme a été financé pour une faible part en fonds propres et pour le reste par emprunt. Les objectifs de chiffre d'affaires n'ont pas été atteints et rapidement la société s'est trouvée dans une situation de cessation de paiements. Devant l'ampleur des difficultés, la famille MAUZAC n'a pas demandé l'ouverture d'une procédure de conciliation mais directement celle d'une procédure de redressement judiciaire. Hélas, compte tenu du bilan économique et social de l'entreprise (origine, importance et nature des difficultés de l'entreprise), le redressement est apparu manifestement impossible et la société a été déclarée en liquidation judiciaire. La cession de l'entreprise a donc été décidée dans l'espoir d'assurer le maintien de son activité, des emplois qui y sont attachés et d'apurer le passif

Afin d'éclaircir la perception de la situation par un éventuel repreneur, vous êtes invité à présenter les différentes étapes du traitement des difficultés de « L'ESTIVE ».

### 1.1 Complétez l'Annexe A (à rendre avec la copie)



## Le projet de reprise

Monsieur GAILLET propose au Tribunal de Commerce un rachat de l'hôtel restaurant « L'ESTIVE ». Vous allez travailler sur ce projet qui donnera lieu à l'examen de deux dossiers : les dossiers 2 et 3.

**Dossier 2 : Les opportunités offertes par l'environnement** [1 h. 45 mn ; barème : 24 points.]

L'examen de l'environnement conduit Monsieur GAILLET à aborder les points suivants :

### 2.1 L'environnement de « L'ESTIVE »

« L'ESTIVE » s'inscrit dans un environnement composé de variables : géographiques, économiques, etc. Le texte présenté en Annexe 1 identifie et illustre ces variables.

Après avoir pris connaissance de l'Annexe 1, **complétez** le tableau proposé en Annexe B (à rendre).

### 2.2 L'activité touristique de la zone

La situation géographique de « L'ESTIVE » lui permet d'être ouvert aussi bien l'été que l'hiver : **Présentez**, de façon structurée, les incidences économiques de la non-saisonnalité pour les professionnels du tourisme (30 lignes maximum).

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	2/15

### 2.3 La recherche de clientèle.

Utilisez les annexes 1 et 2 pour répondre aux questions suivantes :

**2.3.1 Identifiez** les segments de clientèle susceptibles de fréquenter l'hôtel.

Les sportifs sont de plus en plus nombreux à découvrir le Cantal. Une activité est en plein développement : la randonnée.

**2.3.2 Dressez** le profil type du randonneur d'été.

**2.3.3 Étudiez** les besoins du randonneur d'été dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration.

**Structurez** votre réponse en une dizaine de lignes.

### 2.4 L'offre d'hébergement.

Les professionnels des divers modes d'hébergement sont nombreux à s'intéresser aux mêmes clientèles que celles que peut viser l'Estive .

**2.4.1 Identifiez**, à partir des Annexes 1 et 2, ces professionnels de l'hébergement.

**Donnez** la principale caractéristique de l'offre d'hébergement.

**2.4.2 Précisez** sur quels avantages concurrentiels l'ESTIVE peut compter. (Cinq lignes au maximum)

Monsieur GAILLET souhaite prendre en compte la clientèle de randonnée.

**2.4.3 Proposez** à cette fin, en prenant appui sur les variables du plan de marchéage, deux actions et **décrivez-les** brièvement.

### 2.5 Les partenaires touristiques de la zone

Le Cantal fait l'objet d'une politique de valorisation touristique. Monsieur GAILLET souhaite que « L'ESTIVE » en bénéficie.

**2.5.1 Identifiez** les partenaires privés et institutionnels qu'il pourrait contacter.

<b>Dossier 3 : Prévisions et gestion</b> [1 h. 45 mn ; barème : 24 points.]
---

À partir des données prévisionnelles de l'Annexe 3, réalisez les travaux suivants **en justifiant vos calculs** :

**3.1 Complétez** l'Annexe C : Tableaux du chiffre d'affaires prévisionnel et de détail des calculs (à rendre avec la copie).

**3.2 Présentez** le tableau prévisionnel d'amortissement de l'emprunt pour l'année 2006.

**3.3 Complétez** l'Annexe D : Tableau de gestion prévisionnel (à rendre avec la copie).

**3.4 Expliquez** pour quelles raisons les indicateurs suivants sont utilisés en hôtellerie-restauration (15 lignes maximum) :

- Marge brute,
- Marge sur coût principal,
- Résultat brut d'exploitation.

**3.5 Précisez** les éléments qui pourraient compléter le simple calcul de la valeur des indicateurs précédents afin d'améliorer le contrôle des opérations d'exploitation de l'ESTIVE.

Votre réponse tiendra compte de la taille de l'exploitation.



D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	3/15

## ANNEXE 1 : EXTRAIT DE "LA GAZETTE OFFICIELLE DU TOURISME" CANTAL : LA TERRE DES GRANDS ESPACES "

Le Cantal c'est l'aventure verte : du ciel, de l'eau, des précipices, des plombs<sup>1</sup> et des puy<sup>2</sup>. Sur fond de panoramas étourdissants. Ce sont aussi des fermes construites pour l'éternité, des églises romanes et des troupeaux. Ce département rural, où le tourisme devient l'activité prédominante, présente son offre touristique sur CD-ROM et sur le site Internet du CDT.

Le Cantal décline en huit régions des paysages variés. Le parc naturel régional des volcans d'Auvergne qui s'étend sur 393 000 hectares, est le plus vaste de France et abrite le massif volcanique le plus important d'Europe. C'est un pays de montagnes, d'eau et de bois, avec pour dénominateur commun l'ensemble unique des volcans. Au pays des estives, prairies naturelles entre 1 000 et 1 800 m d'altitude, où les troupeaux paissent de mai à octobre, les burons<sup>3</sup> sont le symbole de l'activité fromagère. Au centre, les Monts du Cantal constituent le paradis des randonneurs, à la rencontre de la marmotte, des chamois, des aigles et des milans<sup>4</sup>, de l'hermine, du lys Martagon, de l'anémone soufrée et de la myrtille. Les pistes de Super-Lioran suivent les pentes du Plomb du Cantal, point culminant du massif, à 1858 m et le Puy-Mary propose de vertigineux panoramas.

Au sud-ouest, la Châtaigneraie déroule ses croupes boisées, ses vallons, ses ravines, et ses villages aux tuiles rouges ont déjà l'accent du midi. Au nord-ouest, l'Artense au climat rude, aux gorges majestueuses, est le pays des lacs naturels : Lastioules et Crégut, ou artificiels comme Val, et recèle les plus beaux édifices romans du Cantal. La Haute Dordogne et ses affluents attirent les pêcheurs, les amateurs de forêt profonde, et de loisirs nautiques sur les lacs de retenues hydroélectriques. Au départ de Chalvignac, des promenades en gabarre<sup>5</sup> commémorent le long voyage des marchands de bois jusqu'à Bordeaux. À l'est, la Margeride est un pays de contrastes, jadis hanté par la bête du Gévaudan<sup>6</sup>, avec les sites du viaduc de Garabit et des gorges de la Truyère. Au sud-est, l'Aubrac étend à perte de vue ses hauts plateaux d'altitude.

### Tourisme : secteur clé

Le tourisme connaît depuis les années 1980 un tel essor qu'il tend à devenir l'activité dominante du Cantal. Diffus sur l'ensemble du territoire, avec un patrimoine culturel très vivant, il se concentre l'été à proximité des plans d'eau et sur les sentiers de grandes et petites randonnées. L'hiver attire les skieurs de fond sur les plateaux d'altitude, et de descente à Super-Lioran.

### Le succès des produits nature

*"La clientèle a évolué à partir des années 1980, avec la recherche des produits ruraux et authentiques", explique le directeur du CDT. "Notre hôtellerie familiale est de très bonne qualité, ainsi que nos structures d'accueil à la ferme, réparties sur l'ensemble du département. À partir des années 1970-80, les clubs du troisième âge ont constitué un apport économique important en mai, juin, septembre, octobre. De plus en plus d'hôtels en milieu rural proposent des hébergements diversifiés, et certains hôtels tournent à 60 % avec les pêcheurs. La fréquentation augmente régulièrement, entre 2 % et 5 % par an, avec environ 1 million de touristes chaque année. De 1970 à 1980, la saison touristique, jusqu'alors estivale, s'est élargie à l'hiver, à partir de fin décembre, avec la création de Super-Lioran entre 1962 et 1965 et des zones nordiques. Cet élargissement de la saison à l'ensemble de l'année a fait progresser considérablement la fréquentation. Nos produits sont essentiellement nature, liés à l'espace. C'est un tourisme authentique, de ressourcement, dans des sites grandioses qui justifient notre slogan : le Cantal terre des grands espaces".*

<sup>1</sup> Désigne une montagne (un sommet arrondi) : le terme vient de l'ancien provençal « pom » qui signifie « pomme, pommeau », tombé ensuite dans l'attraction de plomb.

<sup>2</sup> Puy est la forme française du latin podium, « colline, hauteur ». On retrouve la même racine dans un grand nombre de mot désignant des sommets : puget, puech...

<sup>3</sup> Buron, buroun, burou : en Auvergne, chalet, cabane, maison, laiterie où l'on fait le beurre et le fromage. Le terme, attesté chez Rabelais, vient de l'allemand « bur » qui signifie construction, demeure... (F. Mistral, Lou Tresor dóu Felibrige).

<sup>4</sup> Rapace diurne des régions chaudes et tempérées, à queue longue et fourchue, chassant le menu gibier et les petits rongeurs. (Envergure jusqu'à 1,50 m.) © Larousse-Bordas 1998

<sup>5</sup> Gabare (éventuellement gabarre en langage local, car le terme en provençal s'écrit « gabarra ») : Grande embarcation pour le transport des marchandises sur les rivières et les estuaires. (Larousse).

<sup>6</sup> Apparue vers 1765, la fameuse bête du Gévaudan était probablement un loup de très grande taille.

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	4/15

Parmi les activités, ULM, parapente, deltaplane, pilotage. Au point du jour ou en fin d'après-midi, un survol en montgolfière fait découvrir la lumière changeante des paysages volcaniques. Le Cantal est un pays d'eau, avec la pêche, dont le CDT assure la promotion, et qui attire les amateurs de truites dans les rivières, de sandres, carpes et brochets dans les lacs. Mais c'est aussi celui du canyoning, du rafting, des descentes en gabarre sur la Dordogne, des promenades en vedette et des sports nautiques sur les lacs. Chaudes-Aigues, déjà station thermique à l'époque romaine, propose aux rhumatisants les eaux les plus chaudes d'Europe parmi ses 32 sources.

En été, il faut parcourir les estives du Cézallier, vastes étendues de pâturages naturels entre 1 000 et 1 800 m, classées au patrimoine mondial de l'Unesco, qui accueillent les troupeaux de Salers de mai à octobre. La fabrication traditionnelle du fromage se déroule dans les burons encore en activité. De fin décembre à fin avril, Super-Lioran propose sur un domaine de 150 hectares 22 remontées mécaniques (dont un téléphérique) qui desservent des dizaines de pistes de ski de descente et ski de fond. 130 canons à neige répartis sur plus de 10 pistes permettent de faire face aux aléas climatiques. De juin à mi-septembre, c'est la saison des loisirs verts d'été avec leurs randonnées pédestres, équestres ou en VTT, avec l'observation de la faune et de la flore. Escalade et golf viennent s'ajouter à cette palette de produits. De nombreuses fêtes sont les mémoires vivantes de la vie rurale, sans oublier les pèlerinages et les festivals.

### La prédominance de l'hôtellerie familiale

Plus de deux cents hôtels classés (essentiellement) ou non classés proposent environ 7 800 lits, dont les 2/3 en 2\* et 3\*. Une centaine de campings classés ou non classés, y compris des campings à la ferme, offrent environ de 19 500 lits. S'y ajoutent de l'ordre de 9 100 lits en meublés, gîtes ruraux, gîtes d'étape, chambres d'hôtes et 3 900 lits en hébergements collectifs (villages de vacances, centres de vacances). Un plan de modernisation de la petite hôtellerie rurale, qui avait été lancé en 1993 pour les 0\* et 1\*, a entraîné progressivement une nette amélioration du confort.

Les hôtels accueillent bon an mal an près de 300 000 personnes (à peu près 640 000 nuitées), dont près de 40% dans la zone des volcans.

Les Français, tout comme les 40 000 étrangers reçus chaque année, surtout Anglais, Irlandais, Allemands,

Belges et Luxembourgeois, préfèrent les 2\* et la durée moyenne de séjour est de 2 jours.

Entre mai et septembre plus de 100 000 campeurs génèrent près de 500 000 nuitées, avec un séjour moyen atteignant presque 5 jours.

On compte enfin environ 680 000 nuitées en meublés (locations de particuliers, gîtes, chambres d'hôtes) et 350 000 nuitées en hébergements collectifs.

### Un patrimoine vivant

Le Cantal possède 93 églises romanes, nées au X<sup>e</sup> siècle autour des abbayes de Mauriac, Aurillac et Montsalvy, et qui ont connu un grand essor aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles.

De dimensions modestes, elles sont souvent construites en matériel éruptif. On découvre, au détour de paysages grandioses, des villes et villages aux toits de lauze ou d'ardoise. Salers, cité médiévale, réunit autour de sa grande place des logis de lave sombre aux tourelles en encorbellement. Le bourg de Tournemire s'accroche à flanc de montagne, et son château est un bel exemple de l'architecture militaire de la Haute-Auvergne au XV<sup>e</sup> siècle. Aurillac, ville-carrefour millénaire, abrite l'abbaye Saint-Géraud, où fut instruit un enfant pauvre, Gerbert, homme de sciences et de lettres, visionnaire de la construction de l'Europe, qui deviendra archevêque de Reims, puis pape. Mauriac, et Saint-Flour avec ses rues médiévales, sa cathédrale gothique et son paysage grandiose de planèzes<sup>1</sup> et de gorges, sont les deux autres villes principales du département.

La Haute-Auvergne est très riche en châteaux, habités, bien conservés et dont la plupart font partie de la Route des châteaux d'Auvergne. Parmi les trente musées, l'écomusée de la Margeride et celui de la mine à Champagnac retracent la vie rurale au siècle dernier, d'autres ont des thèmes originaux : musée de la faune à Murat, de la géothermie à Chaudes-Aigues.

### La gastronomie

Elle est fondée sur les productions locales : porcs, viandes de Salers réputées, et cinq fromages AOC : Cantal Salers, Laguiole, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert. Parmi les spécialités, la potée auvergnate, la truffade et l'aligot<sup>2</sup>, les tripoux d'Aurillac, Maurs ou Saint-Flour, le chou farci, les jambons et saucissons, le clafoutis, les croquants d'Ydes.

**Suite de l'annexe 1 page suivante→**

<sup>1</sup> Plateau basaltique peu incliné, qui résulte de l'érosion d'une coulée sur le flanc d'un volcan. © Larousse-Bordas 1998

<sup>2</sup> Purée de pommes de terre additionnée de tome fraîche. (Cuisine auvergnate.)

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	5/15

## ANNEXE 1, suite et fin : Chronique du passage au "tout informatique"

Depuis 1991, le CDT a développé une réflexion sur les techniques d'information et de communication, et considère l'informatique comme un moyen de promotion d'image et de diffusion de l'information touristique. Après avoir créé en 1991 3615 CANTAL et installé à Super-Lioran une première borne interactive, il a mis en service en 1993 une base de données, alimentant des bornes réparties dans le département. Complément logique à cette banque de données et d'images, constamment remise à jour, qui lui permet de gérer également sa documentation papier, le CDT a ensuite réalisé un CD-ROM reprenant l'ensemble des composantes touristiques du département (6000 à 7000 pages écran, 900 photos, 15 minutes de films, 20 à 25 minutes de bande son). Actuellement, le CDT propose un site Internet entièrement rénové permettant une large information des touristes ([www.cdt-cantal.fr/](http://www.cdt-cantal.fr/) : page d'accueil ci-dessous) avec en plus un guide découverte (<http://www.cantal tourisme.fr/cantal-nature/nature-cantal.html>) et d'autres guides pour l'hébergement, les activités... ([www.cdt-cantal.fr/hebergements.htm](http://www.cdt-cantal.fr/hebergements.htm)...) Le but est de promouvoir une image professionnelle, ludique, dynamique auprès du grand public et des agents de voyages, des voyagistes, des autocaristes.

**Idées Séjour**

- A la découverte du Massif Cantalien**  
8 jours / 7 nuits [VOIR](#)
- Patrimoine et gens d'ici**  
8 jours / 7 nuits [VOIR](#)
- Découverte du Cantal à vélo**  
5 jours / 4 nuits [VOIR](#)
- Week-end Zen au fil de l'eau**  
3 jours / 2 nuits [VOIR](#)

**Plus que quelques semaines pour participer au grand Jeu Cantal !**

**GRAND JEU clic Cantal** +de 15 000€ de lots

[CLIQUEZ-ICI POUR PARTICIPER](#)

## ANNEXE 2 : EXTRAIT DE "HÔTELS ET MARKETING" Paragraphe d'un dossier sur "LES TOURS-OPÉRATEURS FRANÇAIS"

### *Tourisme vert : le retour à la nature est dans l'air du temps*

Terres d'Aventure fait le bilan sur les caractéristiques du marché de la randonnée et du tourisme vert en France, en plein « boom ». S'il est indéniable que les moyens d'hébergements les plus couramment utilisés sur ce marché restent les gîtes, les refuges, les petites auberges, la place de l'hôtellerie tend à prendre de l'importance. L'âge moyen du randonneur-type est de 35 à 40 ans, il appartient à des catégories socioprofessionnelles supérieures ou professions libérales, il dispose donc d'un pouvoir d'achat élevé. Terre d'Aventure programme 70 randonnées, dont beaucoup à thème, un peu partout en France (Corse incluse). Allibert Voyages, présent globalement sur les mêmes destinations et sur le même type de produits, référence une cinquantaine d'hôtels en France. Mais attention, la meilleure façon de prospecter ces TO très spécialisés reste les associations pour le tourisme local, qui ont en charge l'organisation directe des itinéraires. Il s'agit d'Abris en Bretagne, de Chemina dans le Massif Central, de la Grande Traversée Des Alpes et de Rondo Pyrénéen. Il ne faut pas non plus négliger l'importance croissante des agences de voyages réceptives locales...

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	6/15

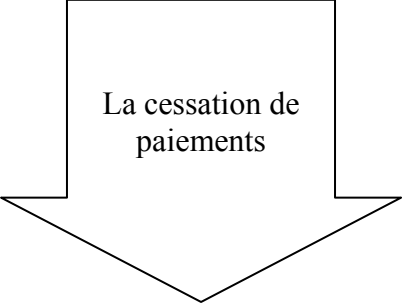
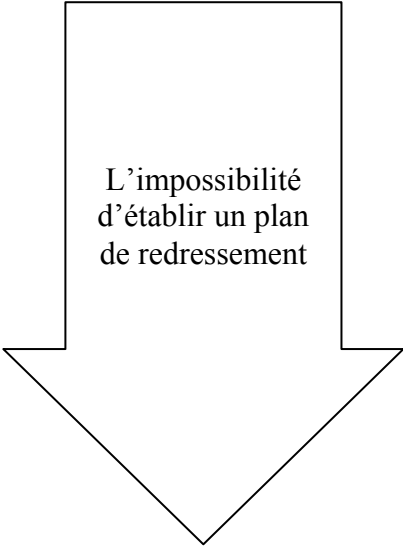
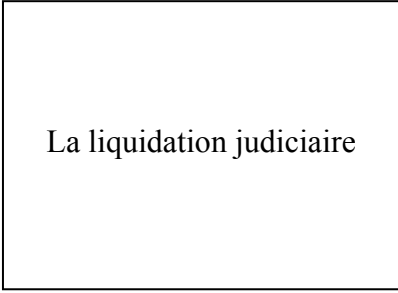
<b>ANNEXE 3 : DONNÉES PRÉVISIONNELLES POUR 2006</b>
---

1. Capacité d'hébergement : 20 chambres
2. L'établissement est ouvert toute l'année (365 jours)
3. Prix de vente (TVA comprise) :
  - Le taux normal de T.V.A. est de 19,6%, le taux réduit de 5,5%.
  - chambre simple : 50 €
  - chambre double (occupée par deux personnes) : 58 €
  - petit déjeuner : 5,60 €
  - demi-pension par personne et par jour (en chambre simple) : 68 €
  - demi-pension par personne et par jour (en chambre double) : 50 €
  - repas pour les clients de passage (en moyenne) : 32 €.

La demi-pension comprend une chambre, un petit déjeuner, un repas.
4. Prévisions d'activité pour l'exercice 2006 :
  - chambres simples : 528
  - chambres doubles (occupées par deux personnes) : 1 056
  - 70 % des clients qui louent une chambre prennent le petit déjeuner
  - demi-pension en chambre simple : 1 056 personnes
  - demi-pension en chambre double : 4 200 personnes
  - repas passage : 15 par jour, en moyenne
5. Coût hors TVA des matières consommées :
  - par petit déjeuner : 1,60 € (y compris les petits déjeuners inclus dans la demi-pension)
  - par repas demi-pension : 6,40 €
  - par repas passage : 8,60 €
6. Charges de personnel :
  - Il est prévu d'employer **6 personnes** à l'année, qui percevront, en moyenne, un salaire brut mensuel hors avantages en nature calculé sur la base d'un taux horaire de **8,3 €** et de **169 heures** mensuelles (correspondant à l'estimation du salaire minimum dans l'hôtellerie pour 2006).
  - Compte tenu de la durée et du planning hebdomadaire du travail, il est prévu, en plus, de fournir **44 repas** par mois de travail pour chaque salarié. Ces repas seront évalués sur la base de **3,2 €** par repas (estimation du minimum garanti pour 2006). Ces avantages en nature seront ajoutés au brut mensuel hors avantages afin de déterminer le total du brut.
  - Le taux moyen des charges sociales patronales s'établit à **37%**.
7. Location immobilière : le loyer **trimestriel** prévu s'élève à 7 500 € H.T.
8. Emprunt :
  - Il serait souscrit un emprunt présentant les caractéristiques suivantes :
    - capital emprunté : 140 000 € ;
    - modalités de remboursement : trimestrialités constantes ;
    - taux d'intérêt : 8 % annuel (taux nominal) soit **2 % par trimestre** ;
    - durée totale : 8 années à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2006 ;
    - premier remboursement : 30/03/2006

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	7/15

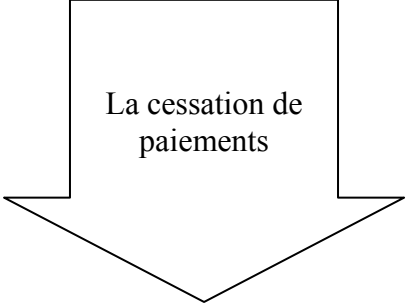
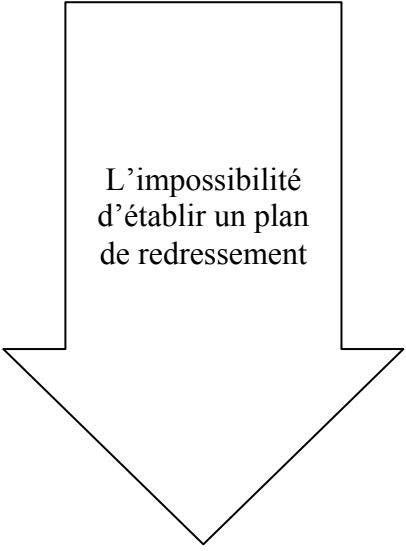
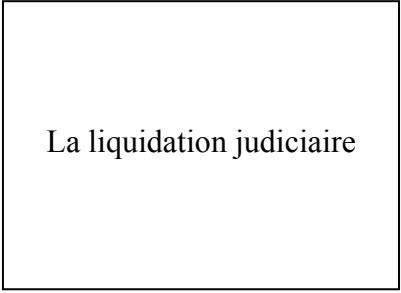
**ANNEXE A : Les difficultés de « L'ESTIVE »**      **Nom de l'étudiant :**

Les étapes de la procédure :	Vos explications :
 <p style="text-align: center;">La cessation de paiements</p>	<p><b>- La cessation de paiements → indiquez précisément ce dont il s'agit :</b></p>
 <p style="text-align: center;">L'impossibilité d'établir un plan de redressement</p>	<p><b>- Le plan de redressement → indiquez par qui il est élaboré, quel est son contenu, comment il est adopté :</b></p>
 <p style="text-align: center;">La liquidation judiciaire</p>	<p><b>- La liquidation judiciaire → indiquez qui la prononce et quelles en sont les issues :</b></p>

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	8/15



**ANNEXE A : Les difficultés de « L'ESTIVE »**      **Nom de l'étudiant :**

Les étapes de la procédure :	Vos explications :
 <p style="text-align: center;">La cessation de paiements</p>	<p><b>- La cessation de paiements → indiquez précisément ce dont il s'agit :</b></p>
 <p style="text-align: center;">L'impossibilité d'établir un plan de redressement</p>	<p><b>- Le plan de redressement → indiquez par qui il est élaboré, quel est son contenu, comment il est adopté :</b></p>
 <p style="text-align: center;">La liquidation judiciaire</p>	<p><b>- La liquidation judiciaire → indiquez qui la prononce et quelles en sont les issues :</b></p>

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	9/15

**ANNEXE B : L'environnement de « L'Estive » Nom de l'étudiant :**

Principales variables de l'environnement	Illustration : description des variables de l'environnement (À titre d'exemple la description est donnée pour la première variable)
<input type="text" value="Géographique"/>	Variété des espaces : 8 régions au paysage et au relief contrastés : les Monts du Cantal, les forêts de châtaigniers, les lacs naturels et artificiels, les burons, les gorges abruptes et encaissées...
<input type="text" value="Économique"/>	À compléter
<input type="text" value="Administratif"/>	À compléter
<input type="text" value="Technologique"/>	À compléter
<input type="text" value="À compléter"/>	À compléter

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	10/15

**ANNEXE B : L'environnement de « L'Estive » Nom de l'étudiant :**

Principales variables de l'environnement	Illustration : description des variables de l'environnement (À titre d'exemple la description est donnée pour la première variable)
<input type="text" value="Géographique"/>	Variété des espaces : 8 régions au paysage et au relief contrastés : les Monts du Cantal, les forêts de châtaigniers, les lacs naturels et artificiels, les burons, les gorges abruptes et encaissées...
<input type="text" value="Économique"/>	À compléter
<input type="text" value="Administratif"/>	À compléter
<input type="text" value="Technologique"/>	À compléter
<input type="text" value="À compléter"/> À compléter	À compléter

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	11/15

<b>Annexe C : Tableau du chiffre d'affaires prévisionnel et détail des calculs</b>	<b>Nom de l'étudiant :</b>
--	----------------------------

**C1: Tableau du chiffre d'affaires prévisionnel pour 2006**

<b>Nature des prestations</b>	<b>Montant T.V.A. comprise</b>	<b>Montant H.T.</b>	<b>T.V.A.</b>
<b>Chambres</b>			
<b>Petits déjeuners</b>			
<b>Demi-pensions</b>			
<b>Repas aux clients de passage</b>			
<b>TOTAL</b>			

**C2 : Détail des calculs des chiffres d'affaires prévisionnels :**

<b>Chambres</b>	
<b>Petits déjeuners</b>	
<b>Demi-pensions</b>	
<b>Repas aux clients de passage</b>	

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	12/15

<b>Annexe C : Tableau du chiffre d'affaires prévisionnel et détail des calculs</b>	<b>Nom de l'étudiant :</b>
--	----------------------------

**C1: Tableau du chiffre d'affaires prévisionnel pour 2006**

<b>Nature des prestations</b>	<b>Montant T.V.A. comprise</b>	<b>Montant H.T.</b>	<b>T.V.A.</b>
<b>Chambres</b>			
<b>Petits déjeuners</b>			
<b>Demi-pensions</b>			
<b>Repas aux clients de passage</b>			
<b>TOTAL</b>			

**C2 : Détail des calculs des chiffres d'affaires prévisionnels :**

<b>Chambres</b>	
<b>Petits déjeuners</b>	
<b>Demi-pensions</b>	
<b>Repas aux clients de passage</b>	

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	13/15

<b>Annexe D : Tableau de gestion prévisionnel pour 2006</b>	<b>Nom de l'étudiant :</b>
---	----------------------------

<b>Rubriques</b>	<b>Montants</b>	<b>%</b>
Chiffre d'affaires		100
Coût des matières consommées pour les ventes		
<b>MARGE BRUTE</b>		
Charges de personnel		
<b>MARGE SUR COUT PRINCIPAL</b>		
Coûts de fonctionnement	64 200	
Coûts de gestion	44 000	
<b>RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION</b>		
Location immobilière		
Intérêts des emprunts		
Dotations aux amortissements	32 000	
<b>RÉSULTAT COURANT</b>		

### Calculs complémentaires

#### Coût annuel des matières consommées pour les ventes

Petits déjeuners clients hors ½ pensions :

Petits déjeuners clients ½ pensions :

Repas passage :

Repas clients ½ pension :

TOTAL ANNUEL :

#### Charges de personnel annuelles

Brut hors avantages en nature :

Avantages en nature :

Total du brut :

Charges patronales :

TOTAL ANNUEL :

#### Location annuelles :

#### Intérêts annuels de l'emprunt :

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	14/15

<b>Annexe D : Tableau de gestion prévisionnel pour 2006</b>	<b>Nom de l'étudiant :</b>
---	----------------------------

Rubriques	Montants	%
Chiffre d'affaires		100
Coût des matières consommées pour les ventes		
<b>MARGE BRUTE</b>		
Charges de personnel		
<b>MARGE SUR COUT PRINCIPAL</b>		
Coûts de fonctionnement	64 200	
Coûts de gestion	44 000	
<b>RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION</b>		
Location immobilière		
Intérêts des emprunts		
Dotations aux amortissements	32 000	
<b>RÉSULTAT COURANT</b>		

### Calculs complémentaires

#### Coût annuel des matières consommées pour les ventes

Petits déjeuners clients hors ½ pensions :

Petits déjeuners clients ½ pensions :

Repas passage :

Repas clients ½ pension :

TOTAL ANNUEL :

#### Charges de personnel annuelles

Brut hors avantages en nature :

Avantages en nature :

Total du brut :

Charges patronales :

TOTAL ANNUEL :

#### Location annuelles :

#### Intérêts annuels de l'emprunt :

D'après	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
Session 1996	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
MAJ 2006	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	15/15