

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 16/11/99),
- tables financières et statistiques.

Tout autre matériel est interdit.

Ce sujet comporte 18 pages numérotées de 1/18 à 18/18
dont 11 pages d'annexes.

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

Session 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 1/18

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

« L'hôtel Sévigné*** »

Le travail à faire se compose de 4 dossiers qui peuvent être traités de manière indépendante.

		Durée	Barème / 60	Pages
	Présentation de l'entreprise			3
Dossier 1	Analyser les résultats	1 h 45	23	4
Dossier 2	Réaliser un contrôle de gestion des minibars	0 h 30	8	4 et 5
Dossier 3	Donner un nouvel élan à l'établissement	1 h 15	20	5 et 6
Dossier 4	Gérer les ressources humaines	0 h 30	9	7

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

Annexe 1	Tableau des résultats de l'exercice 2013	8
Annexe 2	Résultats et activité de l'exercice 2014	9
Annexe 3	Informations complémentaires	10
Annexe 4	De nouvelles exigences à intégrer	11
Annexe 5	Une nouvelle offre de courts séjours pour « Le Sévigné »	11
Annexe 6	Le groupement « Thermhôtel »	12
Annexe 7	« La Route des Villes d'Eaux »	13
Annexe 8	Extraits du code du travail	14

Annexe A	Tableau des résultats de l'exercice 2014	15 et 16
Annexe B	Tableau des consommations journalières des minibars et calcul des écarts	17 et 18

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

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	2/18

« L'hôtel Sévigné*** »

L'hôtel est situé en centre ville près des parcs de Vichy. Il est actuellement la propriété d'une société dont la majorité des actionnaires est originaire du Moyen Orient.

L'architecture de Vichy garde les traces de l'époque médiévale mais possède des bâtiments de style Second Empire et des constructions style Art Nouveau. Les fêtes de Napoléon III qui s'y déroulent depuis 3 ans au début du mois de mai rappellent les fastes du 19^{ème} siècle à travers l'évocation de la vie et des bals qui se déroulaient à cette époque à la Cour Impériale.

Pour l'avenir, la ville souhaite développer des activités liées à la santé et au sport (cures, remise en forme, centre de formation sportive...).

L'hôtel, dont le nom évoque un illustre écrivain du 17^{ème} siècle qui fut l'hôte de la ville de Vichy pour y bénéficier des bienfaits de la cure thermale en 1676 et 1677, a été construit dans les années 1980. Il comprend deux ensembles :

- le bâtiment principal regroupe l'hôtel et le restaurant gastronomique ;
- de l'autre côté de la route, accessibles par une passerelle, se trouvent les installations de remise en forme (balnéothérapie, musculation, soins du corps, coaching, hammam...) et une piscine extérieure.

Depuis plusieurs années, l'hôtel connaît des difficultés dues essentiellement à la baisse de l'activité du thermalisme qui n'est que partiellement compensée par la montée de l'activité « remise en forme et bien-être ». L'établissement possède cependant de sérieux atouts, un cadre prestigieux et des services complets qui peuvent le hisser au rang d'établissement de référence dans la région Auvergne.

La ville de Vichy et les autres villes d'eaux de la région Auvergne connaissent un regain d'attractivité grâce aux efforts conjugués de tous les acteurs du tourisme, professionnels et institutionnels. L'établissement « Le Sévigné » souhaite tirer profit de cette situation.

L'hôtel a une capacité de 60 chambres (330 jours d'ouverture, fermeture de 30 jours consécutifs en hiver). Il comprend, en outre, 3 suites dont une suite présidentielle de 105 m².

Le restaurant gastronomique de l'hôtel a une capacité de 50 couverts et fonctionne midi et soir pendant 330 jours.

Il est en concurrence avec une brasserie voisine (qui propose une cuisine de terroir) et un restaurant offrant une cuisine « équilibrée » particulièrement adaptée à la clientèle des curistes.

La directrice de l'établissement, madame Germain vous demande de réaliser un diagnostic de la situation afin de l'aider dans sa prise de décision ; elle vous soumet 4 dossiers à traiter.

Dossier 1 - Analyser les résultats

Dossier 2 - Réaliser un contrôle de gestion des minibars

Dossier 3 - Donner un nouvel élan à l'établissement

Dossier 4 - Gérer les ressources humaines

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	3/18

Dossier 1 - Analyser les résultats

NB : tous les résultats seront arrondis à l'euro le plus proche.

Les résultats observés au cours des exercices 2013 et 2014 montrent une détérioration inquiétante, ce qui nécessite une analyse approfondie. L'établissement utilise une présentation des résultats qui permet de mettre en évidence des marges par département. Le tableau des résultats 2013 est fourni en annexe 1.

- 1.1. Avant de rédiger votre rapport et à l'aide de l'annexe 1, répondre aux questions suivantes :
 - que recouvrent les autres charges du département restauration ? Donner des exemples.
 - quel est l'intérêt de calculer la marge d'un département ?
 - pourquoi ne pas calculer de marges pour les départements fonctionnels ?
- 1.2. Préciser l'intérêt de faire apparaître le Résultat brut d'exploitation (RBE)
- 1.3. Compléter le tableau des résultats 2014 (**annexe A à rendre avec votre copie**) à partir des informations fournies dans les annexes 2 et 3. Justifier vos calculs.
À des fins de vérification, présenter, à partir du compte de résultat de l'annexe 2, le calcul du résultat courant avant impôts.
- 1.4. Sur la base des informations fournies en annexes 1, 2 et A, analyser l'évolution de l'activité, des coûts et de la rentabilité du « Sévigné » en distinguant :
 - le département hébergement ;
 - le département restauration ;
 - les dépenses communes.

Dossier 2 - Réaliser un contrôle de gestion des minibars

À la suite de l'analyse des marges par département, il apparaît que le ratio boissons est particulièrement élevé ces dernières années (autour de 30 %).

Le responsable « Nourriture & Boissons » s'interroge sur l'impact des ventes en minibars. Connaissant vos compétences en matière de contrôle de coûts, il vous demande de tester et d'évaluer la procédure mise en place par l'établissement pour le suivi des consommations des clients dans les minibars. La journée du 13 juillet servira de journée test.

▪ Déroulement de la procédure

Phase 1 : facturation réelle « minibar » du jour transmise par les services financiers.

Journée du 13/07 : 1 203,41 HT :

- 105,35 € HT : alcools forts ;
- 240,03 € HT : Champagne ;
- 858,03 € HT : BES (bières, eaux, sodas).

Phase 2 : établissement du document journalier complété par les femmes de chambre ; ce document est repris par la gouvernante qui établit le document récapitulatif des consommations journalières des minibars (annexe B).

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
2015	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	4/18

Phase 3 : calcul des écarts et ratios : ratio boissons réel et théorique, écart du chiffre d'affaires, écart par catégorie, écart sur quantité.

Phase 4 : conclusions, solutions envisagées...

2.1. Compléter le document d'analyse des écarts correspondant à la phase 3 (**annexe B : tableau 2 à rendre avec votre copie**).

2.2. Donner votre avis sur :

- la gestion des minibars ;
- l'impact de ces résultats sur le ratio global boisson (30 %) ;
- l'intérêt d'une telle procédure.

Proposer une simplification de la méthode.

2.3. D'une manière plus générale, préciser quelles peuvent être les causes possibles d'un écart entre consommation réelle et consommation théorique des produits minibars en hôtellerie. Proposer des solutions à mettre en place pour minimiser ces possibles écarts.

Dossier 3 - Donner un nouvel élan à l'établissement

Les responsables de l'établissement souhaitent redynamiser l'activité. Pour cela, ils ont défini de grandes orientations de développement afin de répondre à trois enjeux majeurs :

- mieux connaître son marché ;
- faire évoluer l'offre ;
- faire évoluer la commercialisation.

▪ 1^{er} enjeu : mieux connaître son marché

Il convient de prendre en compte les évolutions du marché touristique et des demandes (clients « zappeurs », attentes élevées, pratiques versatiles...). Dans ce contexte, la destination « Allier » évolue et l'établissement doit s'adapter à de nouvelles exigences. Des informations sur ces nouvelles exigences figurent dans l'annexe 4.

3.1. Identifier quatre facteurs (respectivement d'ordre démographique, culturel, économique et familial) qui impactent l'évolution du marché touristique dans l'Allier. Déterminer en quoi il peut s'agir d'opportunités ou de contraintes pour l'établissement.

3.2. Repérer une motivation de nature hédoniste intéressante à exploiter sur le plan mercatique.

3.3. Expliquer ce que signifient les expressions « sensibilités écologiques » et « consomm'acteur, client responsable ».

3.4. Comment l'établissement peut-il répondre à ces nouvelles exigences des consommateurs ?

3.5. Quelle différence y a-t-il entre exigence et motivation dans ce contexte professionnel ?

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restoration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	5/18

▪ **2^{ème} enjeu : faire évoluer l'offre**

L'offre de l'établissement doit se professionnaliser face à un marché extrêmement concurrentiel. Il convient en particulier de mettre en avant une offre avec des choix thématiques.

Cette offre doit reposer sur trois principes : qualité, personnalisation et souplesse.

À cette fin, « Le Sévigné » envisage de proposer deux offres de courts séjours.

3.6. À l'aide des annexes 4 à 6, montrer en quoi l'offre développée par « Le Sévigné » répond aux exigences mises en évidence par « Tourisme Allier ».

Votre réponse se présentera sous la forme d'un tableau rapprochant au moins trois exigences avec les caractéristiques de l'offre proposée.

▪ **3^{ème} enjeu : faire évoluer la commercialisation**

Depuis peu, l'hôtel a créé son propre site Internet avec possibilité de réservation en ligne. Cependant, « Le Sévigné » a pour ambition d'être plus efficace avec les multiples acteurs du département.

La nouvelle offre proposée s'accompagne ainsi d'une adhésion au groupement « Thermhôtel », présenté en annexe 6.

3.7. Caractériser le groupement hôtelier « Thermhôtel » (type d'établissements adhérents, prestations, positionnement, objectifs).

3.8. Identifier trois avantages attendus de l'adhésion au groupement « Thermhôtel ».

L'Auvergne est aussi la région des villes d'eaux dont la promotion et l'identité sont également assurées par l'opérateur touristique « La Route des Villes d'Eaux ». « Le Sévigné » envisage de rejoindre, en tant que partenaire commercial, « La Route des Villes d'Eaux », dont la présentation figure en annexe 7.

Au-delà des villes adhérentes de « La Route des Villes d'eaux », l'opérateur touristique s'appuie également sur de nombreux partenaires institutionnels : comités régionaux du tourisme (CRT) et comités départementaux du tourisme (CDT) des régions et départements concernés.

3.9. Rappeler quelles sont les principales missions des comités régionaux et départementaux du tourisme.

On s'interroge sur le fait de savoir si la décision de rejoindre « La Route des Villes d'Eaux » permettra de répondre au souhait de personnalisation et de souplesse de l'offre voulue par « Le Sévigné ».

3.10. En prenant appui sur l'annexe 7, identifier les différentes cibles visées par le réseau « La Route des Villes d'Eaux ».

Quel intérêt présentent ces cibles pour « Le Sévigné » ?

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	6/18

Dossier 4 - Gérer les ressources humaines

L'hôtel « Le Sévigné » a recruté monsieur ROUSSET, le 1^{er} mars 2014, au poste de réceptionniste. Ce salarié a récemment obtenu le BTS. Lors d'un entretien avec la directrice de l'établissement, monsieur ROUSSET lui a fait part de diverses exigences. Nous sommes début juin 2015 et madame Germain vous demande conseil.

Monsieur ROUSSET souhaiterait prendre un long congé au mois d'août 2015. Les congés acquis par monsieur ROUSSET au titre de la période de référence de l'année de son embauche ont été intégralement soldés et la directrice lui a accordé deux semaines de congés d'avance en avril 2015.

- 4.1. Rappeler le nombre de jours de congés payés (en jours ouvrables) auxquels un salarié a droit pour chaque mois de travail effectif.
- 4.2. Calculer la durée de congés payés (en nombre de jours ouvrables) à laquelle peut prétendre monsieur ROUSSET pour l'été 2015. Justifier votre réponse.
- 4.3. À l'aide de l'annexe 8, indiquer si monsieur ROUSSET pourra prendre tous ses congés payés, en une seule fois, au mois d'août 2015. Justifier votre réponse.

Monsieur Rousset pense rompre son contrat de travail s'il n'obtient pas d'augmentation de rémunération.

- 4.4. Qualifier le type de rupture de contrat de travail dont il s'agirait et préciser la ou les obligations des deux parties dans ce cas.

La directrice, madame Germain, envisage dans un proche avenir, de recruter un adjoint. Cette personne deviendrait à terme le sous-directeur de l'hôtel. La directrice hésite entre deux solutions : promouvoir un salarié en fonction depuis 8 ans ou effectuer un recrutement externe.

- 4.5. Présenter les avantages et les inconvénients pour l'établissement de la solution consistant à promouvoir un salarié pour ce recrutement.

Madame Germain préférerait un recrutement externe. Compte tenu de l'importance du poste à pourvoir, elle hésite à signer un CDI avec le nouveau salarié et souhaiterait conclure avec lui un contrat à durée déterminée (CDD) pour un an seulement, afin de tester ses compétences.

- 4.6. Préciser si un CDD est envisageable sur le plan légal pour ce recrutement. Justifier votre réponse.

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	7/18

Annexe 1 - Tableau des résultats de l'exercice 2013

Départements opérationnels	CA HTSC	Coût des achats	%	Frais de personnel	%	Autres charges	Total des charges	Marges
Hébergement								
Chambres	1 534 500	18 414		537 075		184 140	739 629	794 871
Affaires	316 800							
Loisirs	1 217 700							
Autres activités								
Locations, téléphone, parking	45 129			13 539		7 672	21 211	23 918
Balnéothérapie	292 248	62 066		116 899		73 062	252 027	40 221
Total département hébergement	1 871 877	80 480	4,3%	667 513	35,7%	264 874	1 012 867	859 010
Restauration								
Restaurant	1 276 531	434 021		459 551		127 653	1 021 225	255 306
Petit déjeuner	318 904	111 616		35 200		22 323	169 139	149 765
Boissons	64 050	19 212		22 400		6 625	48 237	15 813
Total département restauration	1 659 485	564 849	34,0%	517 151	31,2%	156 601	1 238 601	420 884
Total départements opérationnels	3 531 362	645 329	18,3%	1 184 664	33,5%	421 475	2 251 468	1 279 894
Départements fonctionnels								
Administration				46 006		48 202	94 208	
Marketing				34 210		34 572	68 782	
Services généraux				15 790		15 785	31 575	
Total départements fonctionnels				96 006		98 559	194 565	
Résultat Brut d'Exploitation								1 085 329
Dotation aux amort., prov. et dépréc.							819 520	
Locations							111 625	
Intérêts des emprunts							145 275	
Résultat Courant avant Impôts								8 909

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	8/18

Annexe 2 - Résultats et activité de l'exercice 2014

Compte de résultat exercice 2014

CHARGES	Montants	PRODUITS	Montants
Charges d'exploitation		Produits d'exploitation	
Achats de marchandises		Vente de marchandises	
variation de stocks		Production vendue	3 249 515
Achats de matières 1 ^{ères}	716 207	Sous-total A Montant net du C.A.	3 249 515
variation de stocks	446		
Autres achats externes (1)	588 982		
Impôts et taxes	4 852	Production consommée	112 500
Rémunération du personnel	870 720		
Charges sociales	374 409	Sous-total B	112 500
Dotation aux amortis. et provisions (2)	804 580		
Autres charges	2 485		
TOTAL 1	3 362 681	TOTAL 1	3 362 015
Charges financières		Produits financiers	
Intérêts et charges assimilées (3)	154 290	Autres intérêts	-
TOTAL 2	154 290	TOTAL 2	-
Charges exceptionnelles		Produits exceptionnels	
Charges sur opérations en capital	25 250	Produits sur opérations en capital	19 458
TOTAL 3	25 250	TOTAL 3	19 458
TOTAL des CHARGES (1+2+3)	3 542 221	TOTAL des PRODUITS (1+2+3)	3 381 473
Solde créditeur (bénéfice)		Solde débiteur (perte)	160 748
TOTAL GÉNÉRAL	3 542 221	TOTAL GÉNÉRAL	3 542 221

(1) dont 113 581 € locations et crédit-bail

(2) dont 6 350 € de dotations aux provisions pour créances douteuses à rattacher aux frais généraux

(3) dont 8 580 € de commissions moyen de paiement

Indicateurs d'activité

	2013	2014
D) <u>Taux d'occupation chambres</u>		
- Affaires	10,5 %	8 %
- Loisirs	41,6 %	38 %
E) <u>Taux fréquentation restaurant</u>	70,3 %	67,2 %

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
2015	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	9/18

Annexe 3 - Informations complémentaires

Répartition des différents postes de charges du compte de résultat

A) Achats des matières premières et autres approvisionnements

Produits d'accueil	18 102
Balnéothérapie	54 370
Achats nourriture (restaurant)	514 180
Achats denrées petit déjeuner	103 395
Achats boissons	26 160

B) Variation des stocks

	Produits d'accueil	Balnéothérapie	Restaurant	Petit déjeuner	Boissons
Stock initial	220	350	520	230	425
Stock final	208	325	75	215	476

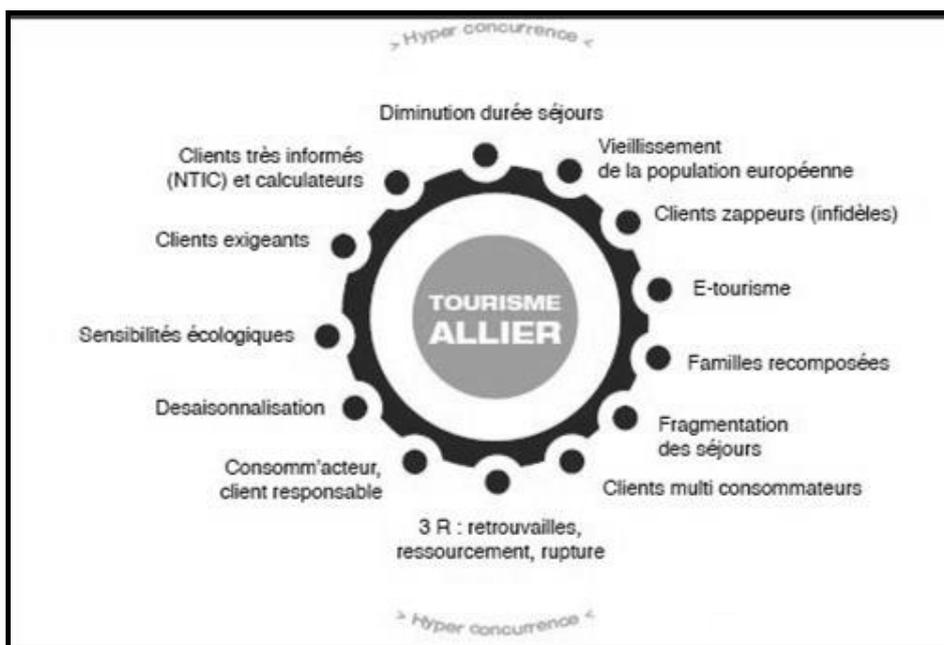
C) Répartition de la production consommée (uniquement repas personnel)

Elle concerne la nourriture pour un montant de 106 375 € et le reste pour les boissons.

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restoration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	10/18

Annexe 4 - De nouvelles exigences à intégrer

Dans un contexte hyperconcurrentiel, de nouvelles exigences doivent être intégrées.



Extrait de schéma départemental de développement du tourisme dans l'Allier

Annexe 5 - Une nouvelle offre de courts séjours pour « Le Sévigné »

C'est au cœur de Vichy que « Le Sévigné » vous accueille pour effectuer des séjours qui vous permettront de découvrir le thermalisme et profiter des soins afin de retrouver forme et bien-être.

Le Séjour THERMHÔTEL

Un programme à la fois relaxant et tonique, pour se ressourcer en quelques jours avec plaisir et sans contrainte.

Durée : 2 jours / 2 nuits

Le séjour comprend :

- votre hébergement en chambre avec bain et WC, en demi-pension
- 6 soins sur 2 jours : 1 séance de mobilisation dynamique en piscine d'eau thermale, 1 bain avec douche en immersion, 1 douche à jets tonifiants, 1 modelage sous affusion, 1 enveloppement de boue thermale de Vichy, 1 douche générale à affusion + accès libre à l'espace détente (piscine d'eau thermale à 35 °C, sauna, hammam, bain bouillonnant, espace de cardio-training, piscine extérieure chauffée du 15 mai au 15 octobre).

La semaine THERMHÔTEL

Un programme contre la fatigue physique et morale, pour faire le plein d'énergie et combattre stress et surmenage.

Durée : 6 jours / 6 nuits

Le séjour comprend :

- votre hébergement en chambre avec bain et WC, en demi-pension
- 4 soins par jour soit 24 soins sur 6 jours répartis ainsi : 6 séances de mobilisation dynamique en piscine d'eau thermale, 3 enveloppements de boue thermale de Vichy, 3 modelages sous affusion, 3 douches de Vichy à 4 mains, 3 douches à jets tonifiants, 3 bains avec douche en immersion, 3 cours de gymnastique + libre accès à l'espace détente (piscine d'eau thermale à 35 °C, sauna, hammam, bain bouillonnant, espace de cardio-training, piscine extérieure chauffée du 15 mai au 15 octobre).

Ces forfaits ne permettent pas une prise en charge par la Sécurité Sociale. Pour la semaine Thermhôtel, une visite médicale ou certificat d'aptitude est nécessaire. Pour le séjour Thermhôtel, signature d'une décharge sur place.

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	11/18

Annexe 6 - Le groupement « Thermhôtel »



Thermhôtel est un Groupement Volontaire d'Hôtels Indépendants créé en 1993 autour des stations thermales membres de l'association THERMAUVERGNE, afin de proposer des séjours « tout compris » incluant l'hébergement dans des hôtels de qualité et des soins aux thermes.

Offrez-vous une bulle de bien-être en 2014 !

Les 27 adhérents de Thermhôtel offrent tout le confort et le charme d'une hôtellerie de caractère et une cuisine de tradition, dans des établissements idéalement placés pour les séjours de détente et de remise en forme, de par leurs équipements et leur partenariat privilégié avec les Thermes.

Modelages du corps, massages sous l'eau, douches sous-marines, bains bouillonnants... Un programme de soins alléchant dans un cadre chaleureux avec un hébergement irréprochable, c'est le concept des offres « bien-être » Thermhôtel.

Les hôteliers membres de notre groupement, tous signataires d'une charte de qualité, vous proposent des séjours tout compris « hébergement + restauration + soins de remise en forme ».

Contactez directement l'hôtelier qui vous intéresse dans la Ville d'Eaux de votre choix, il se chargera d'organiser idéalement votre séjour.

L'ACTUALITÉ DE THERMHÔTEL BIEN-ÊTRE

- **Gagnez votre séjour bien-être Thermhôtel en écoutant France Bleu !**
Durant les mois de mai et juin avec France Bleu, jouez et gagnez votre séjour Thermhôtel dans le Massif Central.
- **Week-end romantique Spécial St Valentin à Bourbon-Lancy**
- Le Grand Hôtel *** de Bourbon-Lancy ouvre exceptionnellement ses portes pour le 12 février pour vous proposer un Week-end Romantique Spécial Saint Valentin à 79 € / pers.

<p><i>Vous souhaitez suivre toute l'actualité de Thermhôtel Bien-être et Séjours Santé ?</i></p> <p><i>Suivez-nous sur</i></p> <p>facebook & twitter</p>	<p>BONS CADEAUX</p>  <p>Vous souhaitez offrir un séjour de remise en forme à l'occasion d'un événement, contactez Stéphane Huin par mail à l'adresse suivante s.huin@thermhôtel.com ou par téléphone au 04 73 34 72 83 pour bénéficier d'un "Bon Cadeau Thermhôtel" et ainsi faire plaisir à vos proches.</p> <p>Pour tout séjour ou week-end acheté, un "Passeport Avantage Thermhôtel" vous sera délivré.</p>	<p>PASSEPORT AVANTAGES</p>  <p>Merci de contacter les différents sites pour s'assurer de leur ouverture. N'oubliez pas le passeport pour votre séjour ou week-end. Il vous sera indispensable pour bénéficier des tarifs privilèges, tout comme le cachet de votre hôtel.</p>
--	---	---

Site internet du groupement : "<http://www.thermhôtel.com/>"

Thermhôtel est présent également sur le site internet de l'association "Thermauvergne", "<http://www.auvergne-thermale.com/>"

Née en 1985 du regroupement du Syndicat Intercommunal Thermal du Puy-de-Dôme et du Syndicat Intercommunal Thermal de l'Allier, l'association Thermauvergne réunit les 11 stations thermales d'Auvergne, du Limousin et de Bourgogne du Sud qui proposent une offre de thermalisme médicalisé.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
2015	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	12/18

Annexe 7 - « La Route des Villes d'Eaux »



La Route des Villes d'Eaux du Massif Central est un opérateur touristique qui regroupe dix-sept Villes d'Eaux sur huit départements et quatre régions du Massif central.

Elle est née de la volonté des communes adhérentes d'affirmer leur pouvoir d'attraction touristique en valorisant les atouts exceptionnels de leurs stations, tant au niveau du patrimoine naturel et architectural, que des infrastructures d'accueil ou des prestations touristiques.

Travailler en réseau pour fédérer les compétences, faire émerger des projets innovants pour structurer et promouvoir l'offre touristique, l'objectif étant de changer l'image des stations thermales et, à partir du concept "Villes d'Eaux du Massif Central", de "faire de ce territoire un modèle de développement durable axé sur de nouvelles idées, de nouveaux talents, l'accueil, la modernité et la qualité".

"Des destinations nouvelles, des activités innovantes"

L'eau thermale est l'élément fédérateur du réseau des Villes d'Eaux, mais aussi l'élément central de nouvelles filières basées à la fois sur la découverte des richesses naturelles et d'un certain art de vivre, avec la recherche du bien-être et la mise en valeur de ces richesses naturelles.

"Insolite, gourmand, ludique..."

Mais aussi sportif, nature, famille, les nouveaux séjours touristiques proposés par les Villes d'Eaux du Massif Central vous offrent un large choix de thématiques. Au nord ou au sud du Massif, le temps de quelques jours ou d'une semaine, tout est pensé pour se détendre et profiter d'activités, en couple ou en famille...

La Route des Villes d'Eaux du Massif Central joue la carte de la diversité et de l'innovation.

C'est ainsi qu'à travers la présente offre d'itinéraires de week-ends à VTT et du cartoguide CHAMINA vous découvrirez l'Auvergne, d'étape en étape, de Ville d'Eaux en Ville d'Eaux, avec un autre regard, insolite, sportif et ludique sans pour autant oublier découvertes gastronomiques et séances de remise en forme.

Source : "<http://www.villesdeaux.com>"

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	13/18

Annexe 8 - Extraits du code du travail

Article L3141-17

La durée des congés pouvant être pris en une seule fois ne peut excéder vingt-quatre jours ouvrables.

Il peut être dérogé individuellement à cette disposition pour les salariés qui justifient de contraintes géographiques particulières.

Article L3141-18

Lorsque le congé ne dépasse pas douze jours ouvrables, il doit être continu.

Lorsque le congé principal est d'une durée supérieure à douze jours ouvrables et au plus égale à vingt-quatre jours ouvrables, il peut être fractionné par l'employeur avec l'accord du salarié. Dans ce cas, une des fractions est au moins égale à douze jours ouvrables continus compris entre deux jours de repos hebdomadaire.

Article L3141-19

Lorsque le congé est fractionné, la fraction d'au moins douze jours ouvrables continus est attribuée pendant la période du 1^{er} mai au 31 octobre de chaque année.

Les jours restant dus peuvent être accordés en une ou plusieurs fois en dehors de cette période.

Il est attribué deux jours ouvrables de congé supplémentaire lorsque le nombre de jours de congé pris en dehors de cette période est au moins égal à six et un seul lorsque ce nombre est compris entre trois et cinq jours. [...]

Des dérogations peuvent être apportées aux dispositions du présent article, soit après accord individuel du salarié, soit par convention ou accord d'entreprise ou d'établissement.

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	14/18

Annexe A - Tableau des résultats de l'exercice 2014

	CA HTSC	Coût des achats	%	Frais de personnel	%	Autres charges	Total des charges	Marges
Départements opérationnels								
Hébergement								
Chambres	1 393 405			507 240		184 202		
Affaires	255 024							
Loisirs	1 138 381							
Autres activités								
Locations, téléphone, parking	41 122			12 940		8 242		
Balnéothérapie	270 864			113 020		51 225		
Total département hébergement	1 705 391			633 200		243 669		
Restauration								
Restaurant	1 188 388			458 975		123 972		
Petit déjeuner	289 486			32 980		31 472		
Boissons	66 250			22 789		6 218		
Total département restauration	1 544 124			514 744		161 662		
Total départements opérationnels	3 249 515			1 147 944		405 331		
Départements fonctionnels								
Administration				48 050		45 235	93 285	
Marketing				35 104		32 311	67 415	
Services généraux				14 031		14 791	28 822	
Total départements fonctionnels				97 185		92 337	189 522	
Résultat Brut d'Exploitation								
Dotation aux amort., prov. et dépréc.							798 230	
Locations							113 581	
Intérêts des emprunts							145 710	
Résultat Courant avant Impôts								

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
2015	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	15/18

Annexe A - Tableau des résultats de l'exercice 2014

	CA HTSC	Coût des achats	%	Frais de personnel	%	Autres charges	Total des charges	Marges
Départements opérationnels								
Hébergement								
Chambres	1 393 405			507 240		184 202		
Affaires	255 024							
Loisirs	1 138 381							
Autres activités								
Locations, téléphone, parking	41 122			12 940		8 242		
Balnéothérapie	270 864			113 020		51 225		
Total département hébergement	1 705 391			633 200		243 669		
Restauration								
Restaurant	1 188 388			458 975		123 972		
Petit déjeuner	289 486			32 980		31 472		
Boissons	66 250			22 789		6 218		
Total département restauration	1 544 124			514 744		161 662		
Total départements opérationnels	3 249 515			1 147 944		405 331		
Départements fonctionnels								
Administration				48 050		45 235	93 285	
Marketing				35 104		32 311	67 415	
Services généraux				14 031		14 791	28 822	
Total départements fonctionnels				97 185		92 337	189 522	
Résultat Brut d'Exploitation								
Dotation aux amort., prov. et dépréc. locations							798 230	
Intérêts des emprunts							113 581	
Résultat Courant avant Impôts							145 710	

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restauration	Durée	4 heures
HRBEEJ	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/Feuille	16/18

Exemplaire à rendre avec la copie.

**Annexe B - Tableau des consommations journalières
des minibars et calcul des écarts**

TABLEAU 1 - CONSOMMATIONS MINIBAR du 13/7/2014

Désignation	Coût unitaire HT	Quantité par minibar	Prix TTC	Prix HT	Quantités consommées	Recette théorique HT	Coût matière
Whisky irlandais	1,94	2	9,00	7,50	5	37,50	9,70
Whisky Famous Grouse	1,25	2	9,00	7,50	3	22,50	3,75
Gin	1,30	2	9,00	7,50	6	45,00	7,80
Vodka	0,95	1	9,00	7,50	3	22,50	2,85
Cognac	1,17	1	9,00	7,50	3	22,50	3,51
Alcools forts	Totaux alcools forts				20	150,00	27,61
1/2 champagne	6,32	1	32,00	26,67	10	266,70	63,20
Totaux champagne					10	266,70	63,20
Heineken	0,55	2	5,00	4,17	29	120,93	15,95
Jus d'orange	0,37	1	4,00	3,64	38	138,32	14,06
Minute Maid orange	0,60	1	4,00	3,64	31	112,84	18,60
Coca	0,41	2	4,00	3,64	48	174,72	19,68
Coca Light	0,41	1	4,00	3,64	15	54,60	6,15
Perrier 33	0,53	1	4,00	3,64	51	185,64	27,03
Évian 25	0,42	2	3,00	2,73	26	70,98	10,92
BES (bières, eaux, sodas)	Totaux BES				238	858,03	112,39
TOTAL					268	1 274,73	203,20

TABLEAU 2

	Total	Alcools forts	Champagne	BES
Recette théorique HT				
Recette réelle HT				
Écart sur CA				
Prix vente moyen unitaire HT				
Quantité non facturée				
Ratio coût boisson théorique				
Ratio coût boisson réel				

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restoration		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		SUJET/Feuille	17/18

Exemplaire à rendre avec la copie.

**Annexe B - Tableau des consommations journalières
des minibars et calcul des écarts**

TABLEAU 1 - CONSOMMATIONS MINIBAR du 13/7/2014

Désignation	Coût unitaire HT	Quantité par minibar	Prix TTC	Prix HT	Quantités consommées	Recette théorique HT	Coût matière
Whisky irlandais	1,94	2	9,00	7,50	5	37,50	9,70
Whisky Famous Grouse	1,25	2	9,00	7,50	3	22,50	3,75
Gin	1,30	2	9,00	7,50	6	45,00	7,80
Vodka	0,95	1	9,00	7,50	3	22,50	2,85
Cognac	1,17	1	9,00	7,50	3	22,50	3,51
Alcools forts	Totaux alcools forts				20	150,00	27,61
1/2 champagne	6,32	1	32,00	26,67	10	266,70	63,20
	Totaux champagne				10	266,70	63,20
Heineken	0,55	2	5,00	4,17	29	120,93	15,95
Jus d'orange	0,37	1	4,00	3,64	38	138,32	14,06
Minute Maid orange	0,60	1	4,00	3,64	31	112,84	18,60
Coca	0,41	2	4,00	3,64	48	174,72	19,68
Coca Light	0,41	1	4,00	3,64	15	54,60	6,15
Perrier 33	0,53	1	4,00	3,64	51	185,64	27,03
Évian 25	0,42	2	3,00	2,73	26	70,98	10,92
BES (bières, eaux, sodas)	Totaux BES				238	858,03	112,39
TOTAL					268	1 274,73	203,20

TABLEAU 2

	Total	Alcools forts	Champagne	BES
Recette théorique HT				
Recette réelle HT				
Écart sur CA				
Prix vente moyen unitaire HT				
Quantité non facturée				
Ratio coût boisson théorique				
Ratio coût boisson réel				

SESSION 2015	EXAMEN : BTS Hôtellerie-Restaurant		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		SUJET/Feuille	18/18