

ÉPREUVE 5

GESTION HÔTELIÈRE ET MATHÉMATIQUES

Durée : 4 heures 30

Coefficient : 7

La Partie "Gestion hôtelière et droit" et la Partie "Mathématiques"
seront traitées sur *des copies séparées*.

Les deux copies doivent être relevées ensemble.

La partie "Gestion hôtelière et Droit" est numérotée de la page **2/19** à la page **15/19**.

Elle est prévue pour être traitée en 3 heures (coefficient 5)

Les annexes **1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8** de la page **10/19** à **15/19** sont à remettre avec la copie.

La partie "Mathématiques" est numérotée de la page **16/19** à la page **19/19**.

Elle est prévue pour être traitée en 1 heure 30 (coefficient 2).

L'annexe page **19/19** est à remettre avec la copie.

L'usage de la calculatrice et du plan comptable hôtelier est autorisé.

Code épreuve : HOT08GMPOL1		Examen : BTn	Spécialité : Hôtellerie
Session 2008	SUJET	ÉPREUVE : Gestion hôtelière et mathématiques	
Durée : 4 heures 30		Coefficient : 7	Page : 1/19

GESTION HÔTELIÈRE ET DROIT

Restaurant « La Table des Hortillons »

À moins de deux heures de Paris, Bruxelles et Londres, le département de la Somme reste une terre préservée. Ici la nature est partout : sauvage, exceptionnelle et inattendue par la variété de ses paysages. La Somme est l'un des berceaux de la préhistoire.

Ville d'art et d'histoire, Amiens est célèbre pour sa magnifique cathédrale gothique, classée au patrimoine de l'UNESCO.

Dans l'agglomération amiénoise, les « hortillonnages » s'étendent sur 300 hectares. Ces jardins entourés d'eau ont été conquis sur les marais, dès l'époque Gallo-romaine, pour la culture maraîchère.

Ces lieux attirent diverses personnes et groupes : promeneurs, pêcheurs, photographes animaliers

Courant 2005, Monsieur et Madame Ferron, originaires des lieux, sont devenus les nouveaux propriétaires du restaurant « **La table des hortillons** ».

Ouvert toute l'année, 6 jours sur 7, l'établissement sert 50 couverts, à raison de 2 services par jour.

Il propose une cuisine régionale (ficelle picarde, flamiche aux poireaux, carré d'agneau d'estran, rollot, ...), sans oublier leur spécialité : « La soupe des Hortillons » servie dans sa tranche de pain, à base de cœur de choux, laitue, poireaux, pomme de terre, petit pois, cerfeuil et oseille. Leurs préparations reposent sur un approvisionnement local, qui leur assure des produits sains, de qualité et leur garantit une cuisine diététique.

Ils s'approvisionnent en légumes auprès du groupement des maraîchers (« Hortillons » en picard) qui commercialisent leur production sous la marque « les tchiots légumes des hortillons ».

Le restaurant accueille à la fois une clientèle d'habituels toute l'année, et de touristes dès les beaux jours.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile. On considère une année de 360 jours (mois de 30 j).

Dossier 1 : Acquisition d'immobilisations	25 points
Dossier 2 : Analyse commerciale	10 points
Dossier 3 : Analyse des consommations matières	15 points
Dossier 4 : Analyse prévisionnelle	38 points
Dossier 5 : Droit : extinction des obligations et garanties	12 points

Dossier 1 : Acquisition d'immobilisations

Depuis leur arrivée en 2005, M. et Mme Ferron utilisaient l'ancien four, qui présentait des signes de faiblesse.

Prévoyant un accroissement régulier de la fréquentation de l'établissement, ils ont décidé d'acheter auprès du fournisseur « SOFINAX » un four électrique 5 niveaux, tout inox (puissance Maxi : 12 kWh) pour un prix TTC de 7 654,40 € TTC (TVA : 19,6 %). La facturation était datée du 7 mars, mais la mise en service a lieu le 21 mars 2006.

Ils ont décidé d'amortir ce nouveau matériel en fonction de l'unité d'œuvre suivante : Le Kilowatt Heure (kWh), et estiment qu'à l'issue de 4 années de fonctionnement, la valeur résiduelle du nouveau four sera de 1 200 €.

Ils vous communiquent leurs prévisions d'utilisation du four (document 1).

- 1.1. Justifiez le choix de l'amortissement par unité d'œuvre.
- 1.2. Présentez le plan d'amortissement du four en annexe 1 (à remettre avec la copie).
- 1.3. Complétez l'extrait du bilan et du compte de résultat au 31/12/2007, en annexe 2 (à remettre avec la copie), pour l'inventaire 2007 de cette immobilisation.
- 1.4. Quelle sera l'incidence de l'annuité 2007 sur la trésorerie de l'entreprise ?
- 1.5. Fiscalement, quelle sera l'incidence de l'annuité 2007 sur le résultat de l'exercice.

Dossier 2 : Analyse commerciale

À la reprise de l'établissement en 2005, les époux Ferron avaient entrepris des travaux de rénovation (peintures, sols, ravalement de la façade, sanitaires) qui ont généré une hausse de l'activité. D'autres travaux sont envisagés (aménagement intérieurs) pour les prochains exercices.

Dans cette optique, ils souhaitent engager une réflexion sur leur politique commerciale.

- 2.1. À l'aide de vos connaissances et des documents 2 et 3, identifiez les segments de clientèle auxquels le restaurant peut s'adresser.
- 2.2. Déterminez les moyens de communication qui permettraient d'atteindre plus largement la clientèle de cet établissement.
- 2.3. Précisez des atouts que les deux restaurateurs pourraient mettre en avant pour attirer différents segments de clientèle.

Dossier 3 : Analyse des consommations matières

Au cours du mois de mai 2007, une réservation de dernière minute a bousculé les habitudes de M. et Mme Ferron. L'arrivée d'un groupe de 42 personnes a dû être honorée, sans toutefois suivre avec précision la fiche technique du plat principal : le Carré d'Agneau d'Estran.

Afin de satisfaire cette demande urgente, les époux Ferron se sont adressés à leur unique fournisseur d'agneaux, « La ferme d'Antan ».

Le producteur a préparé et livré personnellement la viande, la veille de l'accueil du groupe. D'après la facture de « La ferme d'Antan », il a été livré 8,5 kg pour un montant global HT de 136 €.

Surpris du montant de la facture, M. et Mme Ferron souhaitent vérifier qu'il n'ont pas commis d'erreurs dans la préparation du plat.

Sachant que la fiche technique prévoit 150 grammes de viande par personne pour un coût HT de 16,80 €/kg :

- 3.1. Calculez l'écart global sur l'agneau, utilisé pour la préparation du « carré d'agneau d'Estran ».
- 3.2. Décomposez cet écart global en écart sur quantité et écart sur coût.
- 3.3. Commentez vos résultats.

M. et Mme Ferron ont recours à un seul fournisseur pour chaque catégorie de produit (viande, légumes, fruits...). Ils souhaitent être conseillés dans leur politique d'approvisionnement.

- 3.4. Recensez en annexe les avantages et inconvénients de choisir un ou plusieurs fournisseurs pour chaque type de produits (annexe 3 à remettre avec la copie).

Dossier 4 : Analyse prévisionnelle

M. et Mme Ferron ont le sentiment que la fréquentation de leur établissement a bien progressé au cours de l'exercice 2007.

Ils souhaitent avoir la confirmation de leur impression.

- 4.1. Afin de préparer le calcul du résultat de l'exercice, à l'aide du document n° 4, calculez les variations des stocks des denrées périssables et des denrées non périssables.
- 4.2. Reportez vos réponses dans le compte de résultat 2007 (annexe 4 à remettre avec la copie) puis complétez le reste du document.
- 4.3. À partir du compte de résultat (annexe 4), complétez le tableau de gestion pour l'année 2007 (annexe 5 à remettre avec la copie).
- 4.4. Commentez les résultats obtenus.

Les chiffres de l'exercice 2007 confirment une très légère croissance de l'activité de l'établissement. Dans le souci d'accompagner cette évolution légèrement favorable, les époux Ferron envisagent d'agrandir pour le début d'année 2008, la capacité du restaurant, en construisant une terrasse couverte qui donnera sur les jardins maraîchers.

Ainsi, ils vous demandent d'effectuer une analyse prévisionnelle de leur activité, en tenant compte de l'augmentation de la capacité du restaurant.

Afin d'analyser l'opportunité de la construction d'une terrasse couverte, ils vous demandent de déterminer la rentabilité du projet.

- 4.5. À partir des informations du document n° 5, complétez le tableau de gestion prévisionnel de l'année 2008 (annexe 5 à remettre avec la copie).
- 4.6. D'après les informations du tableau de gestion prévisionnelle 2008, effectuez la répartition des charges selon leur catégorie en complétant l'annexe 6 (à remettre avec la copie).
- 4.7. Présentez le compte de résultat différentiel pour l'exercice 2008 (annexe 7 à remettre avec la copie).
- 4.8. Calculez le seuil de rentabilité en euros et déterminez en pourcentage, l'augmentation minimale du chiffre d'affaires 2008 par rapport à 2007.
- 4.9. Grâce à vos différents travaux d'analyse, concluez sur l'opportunité du projet d'investissement.

Dossier 5 : Droit : extinction des obligations et garanties

Dans le cadre de l'agrandissement, les époux Ferron ont fait appel à la société « Bati-Picarde » afin de construire la terrasse.

La semaine qui suit l'achèvement des travaux, ils reçoivent la facture du fournisseur, conformément aux devis et à la réalisation, qu'ils remettent à leur comptable pour paiement.

- 5.1. En dehors du paiement traditionnel, existe-t-il d'autres modes d'extinction des obligations. Précisez votre réponse.

Un mois plus tôt, M. et Mme Ferron avaient contracté un emprunt afin de financer l'agrandissement auprès de la société « Finance-Picarde ». Cette dernière souhaite garantir le prêt correspondant :

- soit par le nantissement du fonds de commerce qu'ils exploitent,
- soit par un cautionnement en la personne du frère de Mme Ferron.

Les époux Ferron vous demandent de leur apporter quelques précisions sur les différentes garanties demandées par l'établissement de crédit.

- 5.2. Qu'est ce qu'une garantie et quelle est son utilité ?
- 5.3. À quelle garantie, tout créancier a-t-il droit ? Expliquez.
- 5.4. Présentez en annexe 8 (à remettre avec la copie), les différences et points communs entre le nantissement et la caution personnelle.

Désignation	Unité d'œuvre	Consommations				
<i>Four</i>	kWh	2006	2007	2008	2009	Total
		8 500	12 000	14 000	15 500	50 000

Document 2

« LES HORTILLONS »

Aujourd'hui les hortillonnages constituent un exceptionnel espace de promenade que l'on parcourt en barque. Le batelier est aussi un guide pour les familles ou les groupes. Il saura vous faire découvrir le grèbe huppé au milieu des nymphéas. Peut-être vous fera-t-il aussi revivre les légendes du lieu. Ne dit-on pas que la cathédrale d'Amiens a été bâtie sur un champ d'artichauts donné par de pieux maraîchers ?

Un exceptionnel espace naturel

Les canaux, appelés "rieux", sont issus de 13 bras de la Somme et constituent un réseau très dense de près de 65 kilomètres de long, entre la Somme et son affluent l'Avre. Avec les étangs, ils enserment plus de 450 îlots.

Dans ce dédale, l'eau omniprésente, rythme des paysages très divers. Le long du chemin de halage, des petites passerelles, toutes différentes, franchissent les bras d'eau pour conduire vers les jardins. Certaines sont en bois, d'autres en fer forgé. Leur charme n'a d'égale que les petites cabanes de jardinier, certaines peintes de couleurs vives, d'autres aménagées en véritables petites maisons de poupée.

Les noms des étangs et des parcelles sont évocateurs : le Marais neuf, l'Île aux fagots, la Terre aux carottes, le Pré du Gouverneur...

Les potagers et les jardins d'agrément alternent avec des îles où la nature a repris ses droits, marais ou espaces boisés. Plus de 30 hectares de terres laissées à l'abandon sont ainsi devenus des habitats originaux, vasière, roselière, boisements alluviaux où la faune et la flore sont particulièrement riches. Plus de 600 espèces de plantes y ont été recensées et plus de 120 espèces d'oiseaux ont pu y être observées. Parmi les plus rares : le Faux-nénuphar, le Pecédan des marais et des oiseaux tels que le Blongios nain, la Rousserolle turdoïde.

Et pourtant les Hortillonnages sont à deux pas de la gare d'Amiens. Ils s'étendent sur le territoire de 3 autres communes, Camon, Rivery et Longueau et sont totalement insérés dans le tissu urbain. Aussi n'est-il pas surprenant d'apercevoir, au détour d'un rieu, la cathédrale qui semble surgir au milieu des jardins, ou une guinguette qui rappelle les dimanches de fête du début du siècle, au bord de l'eau...

La culture maraîchère a connu son plein essor au XIX^{ème} siècle. Dans les années 1900, un millier de maraîchers, appelés "hortillons", y travaillaient. Leur production était vendue au marché sur l'eau où légumes et fruits étaient acheminés dans les grandes "barques à cornet".

Aujourd'hui cette tradition maraîchère se poursuit, même si les "hortillons" ne sont plus que 9 et que leurs "aires" ne recouvrent plus que 25 hectares, regroupés au sein d'une association * dynamique et reconnue. Le marché sur l'eau se tient Place Parmentier, sur la terre ferme. Seule exception, le dimanche de la Fête dans la ville, à la mi-juin, où les hortillons revêtent leurs costumes traditionnels et viennent présenter fleurs, fruits et légumes dans leurs barques à cornet.

www.somme-tourisme.com

* Association pour la sauvegarde des hortillonnages
54, boulevard de beauvillé
80000 Amiens

Les Tchiots légumes des hortillons

Au mois de juin 1998, la marque « les Tchiots légumes des hortillons » (« les petits légumes des hortillons » en picard) a été lancée officiellement et déposée. Cette opération qui regroupe 7 hortillons a pour but, en particulier, de rassembler les productions de ces maraîchers des hortillonnages pour assurer une bonne commercialisation auprès d'acheteurs fidélisés (épicerie, restaurant ...). La réussite est là. En effet, les hortillons sont maintenant assurés de vendre la totalité de leur production sous cette marque. Les cultures maraîchères des hortillonnages, qui étaient au bord de l'anéantissement, semblent avoir maintenant un avenir assuré, avec également la mise en œuvre d'actions de sauvegarde de l'environnement et de promotion de ce site naturel exceptionnel, grâce au soutien du district d'Amiens et de ses partenaires.

<http://larcher.c.free.fr>

Document 4

	Au 01/01/2007	Au 31/12/2007
Stocks de denrées non périssables	3 706	6 476
Stocks de denrées périssables	1 339	899

Document 5

Prévisions d'activité et de charges

L'augmentation de la capacité de l'établissement devrait permettre une augmentation progressive du chiffre d'affaires global. Pour l'année 2008, on espère une augmentation de 20 % par rapport au chiffre d'affaires de 2007.

Afin d'améliorer leur taux de marge brute, M. et Mme Ferron ont pour objectif de mieux maîtriser les consommations matières et de respecter au mieux les fiches techniques. L'objectif pour l'année 2008 serait un coût matière représentant 30 % du chiffre d'affaires 2008.

Il faudrait envisager l'embauche de deux salariés à temps partiel (soit 1,5 poste à temps plein) : les charges de personnel estimées pour l'année 2008 devraient s'élever à 141 920 € pour l'ensemble du personnel.

Les frais généraux sont évalués à 15 % du chiffre d'affaires 2008.

Enfin, le coût d'occupation, compte tenu de l'agrandissement est estimé à 53 000 €.

ANNEXE 1
(À remettre avec la copie)

Tableau d'amortissement - four électrique 5 niveaux

Coût d'acquisition :			Date d'acquisition :		
Valeur résiduelle :			Date de mise en service :		
Durée d'utilisation :					
Dates	Base amortissable	Nombre d'Unités d'œuvre	Annuités	Cumul des annuités	Valeur nette comptable en fin d'exercice

ANNEXE 2
(À remettre avec la copie)

EXTRAIT DU BILAN au 31/12/2007 après inventaire

ACTIF	Brut	Amortissements	Net 2007	Net 2006
<u>Actif immobilisé</u>				
.....

EXTRAIT DU COMPTE DE RÉSULTAT au 31/12/2007 après inventaire

CHARGES	
CHARGES D'EXPLOITATION	
.....

Avantages et inconvénients : Fournisseur unique ou multiple

<i>Solutions retenues</i>	<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
Fournisseur <u>unique</u>		
Fournisseurs <u>multiples</u>		

COMPTE DE RÉSULTAT Période du 01/01/2007 au 31/12/2007			
Charges d'exploitation		Produits d'exploitation	
Achats de denrées non périssables	42 164	Prestations Restaurant	257 800
Variation de stocks de denrées non périssables	Prestations Bar	41 200
Achats de denrées périssables	63 702		
Variations de stocks de denrées périssables		
Charges externes	44 753		
Impôts, taxes et assimilés	4 200		
Salaires et traitements	86 730		
Charges sociales	32 980		
Dotations aux amortissements	15 500		
Charges financières			
Intérêts et charges assimilées	9 812		
TOTAL DES CHARGES	TOTAL DES PRODUITS
Solde créditeur : bénéfice	Solde créditeur : perte
TOTAL GÉNÉRAL	TOTAL GÉNÉRAL

TABLEAU DE GESTION

	ANNÉE 2007		ANNÉE 2008 (PRÉVISIONS)	
Chiffre d'affaires hors taxes	(1)	100 %	(4)	100 %
Consommations de matières	(2)			
.....				
Charges de personnel	(3)			
.....				
Frais généraux	49 795		(5)	
.....				
Coût d'occupation	24 470			
.....				

Calculs justificatifs :

(1) :

(2) :

(3) :

(4) :

(5) :

Tableau de répartition des charges 2008

CHARGES	TOTAL	CHARGES VARIABLES		CHARGES FIXES	
Matières premières					
Charges de personnel		30 %		70 %	
Frais généraux		40 %		60 %	
Coût d'occupation					
TOTAL					

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

Exercice 2008		
CHIFFRE D'AFFAIRES H.T.		100 %
CHARGES VARIABLES		
MARGE SUR COÛT VARIABLE		
CHARGES FIXES		
RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔT		

Le nantissement et la caution personnelle

	LE NANTISSEMENT	LA CAUTION PERSONNELLE
LES DIFFÉRENCES		
LES POINTS COMMUNS		

