

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SUJET N° 7

GESTION

Monsieur Maréchal désire ouvrir une pizzeria. La réalisation d'une étude de marché et l'analyse des charges des établissements de même type lui a permis d'élaborer un compte de résultat prévisionnel simplifié pour la première année d'activité.

Monsieur Maréchal désire connaître le seuil de rentabilité de son établissement.

1. Expliquez pourquoi Monsieur Maréchal souhaite connaître le seuil de rentabilité de son établissement.
2. Complétez le compte de résultat différentiel donné en annexe 1, à l'aide des informations figurant ci-dessous :

COMPTE DE RESULTAT PREVISIONNEL SIMPLIFIE

ELEMENTS	MONTANTS
Chiffre d'affaires	180 000
Consommations de matières premières	57 600
Charges de personnel	63 000
Autres achats et charges externes	28 000
Dotations aux amortissements	30 000
Charges financières	2 500
RESULTAT	- 1 100

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

90% des charges de personnel sont des charges fixes ;
60% des autres achats et charges externes sont variables ;
Les charges financières sont fixes.

3. Calculez le seuil de rentabilité en valeur et en nombre de repas, sachant que le ticket moyen HT est estimé à 25,00 €

Monsieur Maréchal prévoit une hausse de 10% de l'activité lors de la deuxième année.

4. Calculez le nombre de couverts prévisionnels correspondant à cette prévision. Concluez.

ANNEXE 1 : COMPTE DE RESULTAT DIFFERENTIEL

	MONTANTS	%
Chiffre d'affaires		100%
Charges variables		
Marge sur charges variables		
Charges fixes		
Résultat		

DROIT

Pour financer l'acquisition de son fonds de commerce et l'achat de matériel de cuisine, Monsieur Maréchal souhaite obtenir un emprunt auprès de la banque. Le banquier lui demande une caution personnelle en garantie.

1. Présentez ce qu'est une caution.
2. Quelles sont les autres garanties que la banque pourrait demander? Présentez succinctement ces garanties.

Finalement, Monsieur Maréchal ne souhaite pas emprunter pour acheter le matériel de cuisine.

3. Indiquez quels sont les autres modes d'obtention possible du matériel de cuisine.