

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

Série :

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE  
ET DE LA RESTAURATION (STHR)

## ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

### ÉTUDE DE CAS

Durée : 4 heures

Coefficient : 7

### SUJET

**Ce sujet sera traité par les candidats se présentant pour la première fois aux épreuves terminales du baccalauréat.**

**Documents à rendre avec la copie :**

- Annexes A, B et C page 12/12

**Document autorisé :** liste des comptes du plan comptable général, à l'exclusion de toute autre information.

**L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.**

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 1 / 12

Le sujet comporte 12 pages numérotées 1/12 à 12/12.

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.

<b>« La démarche éco-responsable »</b>				
Le sujet comporte 3 dossiers indépendants.			Barème	Page
<b>Dossier 1</b>	<b>Vérifier la faisabilité et la rentabilité du projet</b>		37	4
<b>Dossier 2</b>	<b>Financer les investissements</b>		35	5
<b>Dossier 3</b>	<b>Sensibiliser à la démarche éco-responsable</b>		28	6
Le sujet comporte les annexes suivantes :				Page
Annexe 1	Données commerciales et comptables 2017			7
Annexe 2	Compte de résultat par variabilité prévisionnel 2018			7
Annexe 3	Quelles sont les différentes aides aux entreprises pour l'environnement ?			8
Annexe 4	Les aides pour la maîtrise de l'énergie			9
Annexe 5	Restaurant Belle Donne : relations avec les parties prenantes			10
Annexe 6	Échéancier de remboursement d'emprunt			11
<b>Annexe A</b>	<b>Tableau de gestion 2017 (à rendre avec la copie)</b>			12
<b>Annexe B</b>	<b>Tableau de ventilation des charges 2017 (à rendre avec la copie)</b>			12
<b>Annexe C</b>	<b>Compte de résultat par variabilité 2017 (à rendre avec la copie)</b>			12

### Caractéristiques et données

#### AVERTISSEMENT

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou de les) mentionner explicitement dans votre copie.

Il vous est demandé d'apporter un soin particulier à la présentation de votre copie.  
Toute information calculée devra être justifiée.

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 2 / 12

# SUJET

## BELLE DONNE

La commune de Crolles, située à quelques kilomètres de Grenoble en Isère mène actuellement un projet d'éco-quartier autour du parc Jean-Claude Paturel. Le projet prévoit environ 350 logements collectifs ou individuels favorisant la mixité sociale ainsi que des espaces verts respectant la biodiversité. L'ensemble des constructions s'inscrit dans une démarche de développement durable, avec une gestion écologique de l'eau, des économies d'énergie.

Madame et monsieur Bourtier possèdent le restaurant Belle Donne implanté à proximité de ce futur éco-quartier. L'établissement de 60 places attire principalement une clientèle locale provenant de la ville de Crolles et des entreprises implantées dans les zones d'activité voisines.

Les époux Bourtier aimeraient redynamiser l'activité de Belle Donne et profiter de l'implantation de l'éco-quartier pour capter une clientèle plus écosensible.

Ils souhaitent entreprendre courant 2018 des travaux de rénovation de leur établissement pour s'inscrire eux aussi dans l'esprit du développement durable.

Pour cela, ils envisagent de réaliser des travaux d'isolation ainsi que l'installation de panneaux photovoltaïques sur le toit. La cuisine sera rénovée avec un matériel moins énergivore et plus ergonomique. L'ensemble du mobilier vieillissant sera remplacé par un équipement éco-responsable de fabrication française.

Sans pour autant changer fondamentalement leur carte, ils souhaitent l'aménager en intégrant un maximum de matières issues de l'agriculture raisonnée ou biologique provenant de producteurs locaux.

Cette rénovation nécessite de mener une réflexion importante sur la rentabilité et le financement du projet. Il faudra par ailleurs sensibiliser à la fois les clients et l'ensemble du personnel à ce nouvel engagement éco-responsable.

Les époux Bourtier vous demandent de les accompagner dans leur réflexion.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 3 / 12

## DOSSIER 1 - VÉRIFIER LA FAISABILITÉ ET LA RENTABILITÉ DU PROJET

Après quelques recherches, les époux Bourtier ont chiffré l'ensemble des investissements de rénovation aux alentours de 150 000 €.

Ils souhaitent évaluer la faisabilité financière de leur projet. Ils basent pour cela leur étude sur les données du dernier exercice comptable (2017) dont certaines vous sont présentées en annexe 1.

- 1.1 Compléter le tableau de gestion pour l'année 2017 en annexe A (à rendre avec la copie).

À partir de l'annexe 1 et de l'annexe A :

- 1.2 Calculer le taux de fréquentation de l'année 2017.
- 1.3 Compléter le tableau de ventilation des charges de l'année 2017 en annexe B (à rendre avec la copie).
- 1.4 Compléter le compte de résultat par variabilité 2017 en annexe C (à rendre avec la copie).

Madame et monsieur Bourtier envisagent, pour l'année 2018, une hausse du ticket moyen de 2,00 € HT pour couvrir une hausse du coût des matières premières (davantage locales et d'origine biologique).

Ils espèrent également que le taux de fréquentation passera à 68 % en 2018.

À partir de vos connaissances et de l'annexe 2 :

- 1.5 Justifier par le calcul le chiffre d'affaires prévisionnel de l'établissement en 2018.
- 1.6 Calculer le seuil de rentabilité prévisionnel 2018 en valeur et en déduire le taux de fréquentation correspondant.
- 1.7 Analyser à partir de vos réponses aux questions précédentes, la pertinence du projet éco-responsable des époux Bourtier. Argumenter votre réponse.

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 4 / 12

## DOSSIER 2 - FINANCER LES INVESTISSEMENTS

Ne disposant que de peu de fonds propres (25 000 €), les époux Bourtier recherchent des financements adaptés. Ils s'intéressent notamment aux éventuelles aides que l'État pourrait leur apporter.

À partir de vos connaissances et des annexes 3 et 4 :

- 2.1 Présenter les acteurs et instruments d'intervention économique de l'État français en faveur du développement durable.
- 2.2 Préciser la nature de ces mesures de politique économique en justifiant votre réponse.
- 2.3 Expliquer en quoi ces mesures de politique économique peuvent aider les époux Bourtier dans leur projet.

Lors d'un entretien avec un conseiller de la Chambre du Commerce et de l'Industrie (CCI), les époux Bourtier ont été amenés à expliciter plus clairement leur façon de gérer le Belle Donne et leurs relations avec leurs parties prenantes, afin d'obtenir une possible aide.

À partir des annexes 3, 4 et 5 :

- 2.4 Démontrer dans un court développement structuré, que le restaurant Belle Donne s'inscrit dans le cadre d'une démarche RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise). Vous veillerez à classer vos idées selon les trois axes de la RSE.

Les époux Bourtier ont pu bénéficier d'une aide de l'État en complément de leur apport personnel pour financer leurs travaux. Néanmoins, ils ont dû contracter un emprunt auprès de leur banquier pour compléter leur financement. L'emprunt débutera en juillet 2018 et les échéances seront semestrielles. L'échéancier vous est présenté en annexe 6.

À partir de l'annexe 6 :

- 2.5 Déterminer les caractéristiques du crédit proposé par la banque : montant emprunté, durée, taux d'intérêt semestriel (indiquer les réponses et détailler les calculs sur votre copie et non sur l'annexe 6).
- 2.6 Présenter le calcul des éléments suivants :
  - capital restant dû avant l'échéance 1<sup>er</sup> semestre 2019 : 93 198,85 €,
  - amortissement 1<sup>er</sup> semestre 2019 : 6 852,16 €.
- 2.7 Présenter l'impact de cet emprunt sur le résultat et les décaissements pour 2018.

Avant d'accorder son crédit, la banque a souhaité obtenir des garanties.

- 2.8 Rappeler quelle est l'utilité d'une garantie pour la banque.
- 2.9 Montrer comment ces investissements peuvent améliorer les trois dimensions de la performance pour le restaurant Belle Donne.

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 5 / 12

## DOSSIER 3 - SENSIBILISER À LA DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

Les époux Bourtier sont conscients que l'ensemble des investissements réalisés ne suffira pas à inscrire le restaurant Belle Donne dans une démarche éco-responsable. Il est indispensable de sensibiliser clients et salariés de l'entreprise.

### **Partie 1 – Sensibiliser les clients**

Les époux Bourtier souhaitent communiquer autour de la nouvelle offre du restaurant, en inscrivant cette communication dans la démarche éco-responsable engagée. À la suite des investissements prévus, leur budget communication sera relativement limité.

- 3.1** Proposer et justifier deux actions à engager auprès des clients actuels pour leur faire connaître l'évolution de l'offre et le nouvel engagement éco-responsable.
- 3.2** Proposer et justifier deux actions de communication destinées à attirer une nouvelle clientèle plus écosensible.

Le conseiller de la CCI rencontré précédemment leur a suggéré de s'inscrire dans une démarche de certification ou labellisation éco-responsable, de type Écolabel européen, Clef Verte ou Green Globe.

- 3.3** Expliquer ce que pourrait apporter une telle certification ou labellisation à la performance commerciale du restaurant Belle Donne.

### **Partie 2 – Mobiliser le personnel**

Madame Bourtier sait que son personnel doit non seulement adhérer à la démarche éco-responsable envisagée, mais qu'il doit également y participer activement.

- 3.4** Présenter les outils que les époux Bourtier pourraient utiliser pour mobiliser le personnel autour de la démarche éco-responsable. Justifier votre réponse.

Madame Bourtier souhaiterait que le personnel s'implique davantage et soit à l'origine de nouvelles idées éco-responsables.

- 3.5** Proposer les axes de sensibilisation du personnel et des clients qui pourraient se décliner en « éco-gestes » quotidiens pour répondre à ce nouvel engagement de la Belle Donne. Justifier votre réponse.

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 6 / 12

## ANNEXE 1 - Données commerciales et comptables 2017

Données commerciales 2017 :

- Le restaurant dispose de 60 places assises et assure deux services par jour.
- L'établissement est ouvert 350 jours par an.
- Le ticket moyen s'élève à 18,60 € HT.

Données comptables 2017 :

- Les charges de personnel sont considérées comme fixes.
- Les frais généraux se répartissent en deux catégories : une partie variable représentant 11 % du chiffre d'affaires HT ; le reste étant fixe.
- Les coûts d'occupation correspondent : aux dotations aux amortissements, aux intérêts de l'emprunt et à des charges de location.

## ANNEXE 2 - Compte de résultat par variabilité prévisionnel 2018

<b>Compte de résultat par variabilité prévisionnel 2018</b>		
<b>Éléments</b>	<b>Montants (en euros)</b>	<b>%</b>
Chiffre d'affaires	588 336	100,00 %
Coûts variables	235 334	40,00 %
<b>Marge sur coûts variables</b>	353 002	60,00 %
Coûts fixes	300 000	
<b>Résultat courant</b>	53 002	9,00 %

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 7 / 12

## ANNEXE 3 - Quelles sont les différentes aides aux entreprises pour l'environnement ?

Les entreprises qui s'engagent dans des démarches de développement durable ou de protection de l'environnement agissent soit par obligations réglementaires, soit par volonté stratégique d'innovation. Mais elles s'y engagent dans le but de réaliser des économies ou de rendre leurs produits, process ou services plus performants. Quels soutiens ces entreprises peuvent-elles mobiliser pour ces démarches ?

Plusieurs types de financement sont mobilisables pour la protection de l'environnement. Il peut s'agir d'aides fiscales, de subventions ou d'avances remboursables. Ces aides permettent aux entreprises d'agir sur la maîtrise de l'énergie et le développement des énergies renouvelables, la réduction des pollutions et des déchets, etc.

Détail des différents types d'intervention possibles :

- les aides pour la mise en place d'une démarche environnementale,
- les aides pour la maîtrise de l'énergie,
- les aides pour la gestion des déchets,
- les aides pour réduire l'impact environnemental de la fonction transport,
- les aides pour la protection de la ressource en eau.

Le soutien à l'innovation environnementale prend également la forme d'appels à projets divers. L'ADEME\* et d'autres agences de l'État, lancent régulièrement des appels à projets destinés à faire émerger des projets de recherche et développement dans le domaine de la protection de l'environnement. [...]

Pour les entreprises déjà engagées dans des procédures de développement durable, des concours et trophées sont organisés tout au long de l'année. Ces prix [...] leur permettent de mettre en valeur une action réalisée et d'assurer la promotion de l'entreprise. [...]

Source : [www.les-aides.fr/focus/bpNn/quelles-sont-les-differentes-aides-aux-entreprises-pour-l-environnement.html](http://www.les-aides.fr/focus/bpNn/quelles-sont-les-differentes-aides-aux-entreprises-pour-l-environnement.html)

\* ADEME = Agence De l'Environnement et de la Maitrise de l'Énergie, établissement public français créé en 1991.

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 8 / 12

## ANNEXE 4 - Les aides pour la maîtrise de l'énergie

En matière de consommation énergétique, les entreprises s'orientent de plus en plus vers une consommation mieux maîtrisée. Elles le font par choix économique ou par réelle volonté de diminuer leur impact environnemental. Quelle que soit leur motivation, elles ont alors la possibilité d'agir sur la réduction de leur consommation, l'utilisation d'énergies renouvelables, etc. Entre l'ADEME et Bpifrance notamment, plusieurs dispositifs d'aide sont à leur disposition.

### Agir sur les économies d'énergie

L'entreprise qui souhaite entamer une réflexion sur sa consommation énergétique peut d'abord procéder à un diagnostic de sa situation. Les CCI de France peuvent répondre à cette problématique, via un pré-diagnostic environnemental ou spécialisé sur les énergies. L'ADEME peut, sous conditions, financer des études ou des investissements permettant d'économiser l'énergie. Côté études, l'ADEME peut financer des études d'accompagnement de projet. Côté investissements, l'ADEME peut encore intervenir pour l'acquisition et la mise en œuvre de matériels visant une meilleure efficacité énergétique.

Bpifrance peut soutenir l'entreprise dans le financement complémentaire de cet investissement. Le prêt à moyen et long terme finance notamment des investissements en immobilier et équipements. Il peut être adapté lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'une démarche de maîtrise de l'énergie.

Bpifrance a également mis en place le Prêt Eco-Énergie. Ce prêt s'adresse aux TPE et PME qui engagent des investissements pour économiser l'énergie.

### Agir en migrant vers des énergies renouvelables

Les entreprises qui souhaitent se lancer dans l'utilisation d'énergies renouvelables peuvent encore se rapprocher de l'ADEME. Le financement d'une étude préalable à l'utilisation de ces énergies est possible, pour une entreprise souhaitant les intégrer dans son fonctionnement.

Le Fonds Chaleur permet de financer des projets de production de chaleur par les entreprises, à partir d'énergies renouvelables. Le montant attribué dépend notamment de l'analyse économique du projet. [...]

Ces dispositifs peuvent éventuellement être complétés par des aides régionales. L'ADEME co-intervient d'ailleurs avec les Conseils Régionaux. [...]

Source : [www.les-aides.fr/focus/bpBn/les-aides-pour-la-maitrise-de-l-energie.html](http://www.les-aides.fr/focus/bpBn/les-aides-pour-la-maitrise-de-l-energie.html)

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 9 / 12

## ANNEXE 5 - Restaurant Belle Donne : relations avec les parties prenantes

Le couple Bourtier a repris l'établissement voici 20 ans. Au fil des années, leur chiffre d'affaires a régulièrement augmenté, ainsi que la rentabilité.

Madame Bourtier dirige l'équipe de salle en plus des tâches de commercialisation, communication et gestion des ressources humaines (recrutement, contrats, plannings...). Monsieur Bourtier, cuisinier de formation, encadre l'équipe de cuisine et s'occupe principalement des approvisionnements.

Depuis toujours, au quotidien, le couple Bourtier est très proche de sa petite équipe de salariés. Madame Bourtier fait preuve de compréhension et de bienveillance en matière de congés ou d'aménagements d'horaires lorsqu'un employé le lui demande. Elle veille à ce que les heures supplémentaires soient toutes comptabilisées et rémunérées.

L'ambiance de travail est à la fois décontractée et rigoureuse, qualifiée par le personnel de « familiale ». Le turn-over est faible, la plupart des employés ayant au moins 4 ans d'ancienneté ; ils sont tous originaires des environs.

Les époux Bourtier considèrent que leur rôle de chefs d'entreprise consiste également à former la génération future de restaurateurs. C'est pourquoi ils accueillent régulièrement des stagiaires du lycée hôtelier ou des collégiés de la région, mais aussi systématiquement un apprenti en formation.

En matière d'approvisionnements, monsieur Bourtier explique préférer de véritables partenariats avec des commerces et producteurs de proximité. Il fréquente régulièrement les marchés locaux pour obtenir nombre de ses produits frais auprès de fournisseurs avec lesquels il a tissé une relation d'amitié. Depuis 20 ans le pain est livré chaque matin par le même boulanger, la viande provient du boucher du quartier. Il estime qu'une telle fidélité est un jeu gagnant-gagnant : les fournisseurs, assurés de leurs commandes, sont toujours prêts à lui faire des réductions sans qu'il ait besoin de demander.

Dans le cadre de son projet éco-responsable, en plus des investissements prévus, le couple souhaite intégrer aux plats proposés un maximum de matières issues de l'agriculture raisonnée ou biologique provenant de producteurs locaux. Monsieur Bourtier sait que cela risque de modifier les relations avec les fournisseurs actuels et travaillent avec eux pour essayer d'atteindre cet objectif ensemble.

La clientèle est essentiellement constituée d'habités qui proviennent le midi des zones d'activités voisines et le soir des habitants de la région auxquels se joignent quelques touristes de passage. Ils disent apprécier le bon rapport qualité-prix de la carte proposée, l'ambiance conviviale et les petits gestes commerciaux que les époux Bourtier n'hésitent pas à pratiquer pour les remercier de leur fidélité. Depuis quelques années, le couple a également mis en place les « cafés suspendus » et « repas suspendus » qui permettent à des clients de financer un café ou repas servi à une personne démunie du voisinage.

*Source : extrait du rapport de stage de Kévin Legrand, étudiant en BTS Hôtellerie Restauration*

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 10 / 12

## ANNEXE 6 - Échéancier de remboursement d'emprunt

Échéancier de l'emprunt (montant en €)					
<b>Montant de l'emprunt :</b> à déterminer			<b>Taux d'intérêt semestriel:</b> à déterminer		
<b>Durée :</b> à déterminer					
Échéances semestrielles		Capital restant dû avant échéance	Amortissements	Intérêts	Semestrialités
2ème semestre	2018	100 000,00	6 801,15	750,00	7 551,15
1er semestre	2019	93 198,85	6 852,16	698,99	7 551,15
2ème semestre	2019	86 346,69	6 903,55	647,60	7 551,15
1er semestre	2020	79 443,14	6 955,33	595,82	7 551,15
2ème semestre	2020	72 487,82	7 007,49	543,66	7 551,15
1er semestre	2021	65 480,32	7 060,05	491,10	7 551,15
2ème semestre	2021	58 420,28	7 113,00	438,15	7 551,15
1er semestre	2022	51 307,28	7 166,35	384,80	7 551,15
2ème semestre	2022	44 140,93	7 220,09	331,06	7 551,15
1er semestre	2023	36 920,84	7 274,24	276,91	7 551,15
2ème semestre	2023	29 646,60	7 328,80	222,35	7 551,15
1er semestre	2024	22 317,80	7 383,77	167,38	7 551,15
2ème semestre	2024	14 934,03	7 439,14	112,01	7 551,15
1er semestre	2025	7 494,88	7 494,94	56,21	7 551,15

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 11 / 12

Annexe à rendre avec la copie

**ANNEXE A - Tableau de gestion 2017 (arrondir à l'euro le plus proche)**

Éléments	Montants en €	%
Chiffre d'affaires hors taxes	503 100	100,00 %
Coût des matières consommées		28,00 %
<b>Marge brute</b>		
Coût du personnel		38,00 %
<b>Marge sur coût principal</b>		
Frais généraux		20,20 %
<b>Résultat brut d'exploitation</b>		
Coût d'occupation		8,00 %
<b>Résultat courant avant impôts</b>		5,80 %

**ANNEXE B - Tableau de ventilation des charges 2017 (arrondir à l'euro le plus proche)**

Éléments	Total	Charges variables	Charges fixes
Coût des matières consommées			
Coût du personnel			
Frais généraux			
Coût d'occupation			
<b>Totaux</b>			

**ANNEXE C - Compte de résultat par variabilité 2017**

Éléments	Montants en €	%
Chiffre d'affaires		100,00 %
Coûts variables		
<b>Marge sur coûts variables</b>		
Coûts fixes		
<b>Résultat courant</b>		

<b>Session 2018</b>	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	<b>ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière</b>		
<b>18EGHNDNC1</b>	Durée : 4 heures	Coefficient : 7	Page 12 / 12