

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

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

## ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

### Épreuve orale de contrôle

Banque nationale de sujets  
SUJET publié en 2019 n°1

Temps de préparation : 40 min  
Durée maximale de l'oral : 20 min

Coefficient : 7

L'oral de contrôle poursuit les mêmes objectifs que l'épreuve écrite. Lorsque la note obtenue à l'épreuve de contrôle est supérieure, celle-ci se substitue à la note obtenue à l'écrit d'économie et gestion hôtelière.

Le sujet remis au candidat au début du temps de préparation se compose d'un ou plusieurs documents et d'une série de questions.

Le candidat dispose de 10 minutes pour présenter les réponses aux questions posées dans le sujet. À l'issue, l'examineur durant 10 minutes demande au candidat d'explicitier, d'approfondir ou de justifier ses réponses.

**En fin d'épreuve, le candidat remettra ses notes et le sujet à l'examineur.**

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

**Matériel autorisé** :

- L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.
- Aucun autre élément matériel ou documentaire.

**Le sujet comporte 3 pages. Il devra être remis à l'interrogateur en fin d'épreuve.**

<b>SUJET Publié en 2019 n° 1</b>	Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR	
	<b>Oral de contrôle de l'épreuve : Économie et gestion hôtelière</b>			
	Temps de préparation : 40 min	Temps d'interrogation orale : 20 min maximum 10 min d'exposé puis 10 min de questions		Coefficient : 7

## Restaurant « La Fleur de Sel »

Véronique et Pascal GUILLARD sont propriétaires du restaurant « La Fleur de Sel » à Guérande près des marais salants.

Le nom du restaurant fait référence à la fleur de sel qui est la mince couche de cristaux blancs qui se forme et affleure à la surface des marais salants. Ce produit s'utilise en cuisine à la place du sel pour assaisonner les plats.

Le restaurant propose à la vente des sachets de fleur de sel provenant d'un paludier, personne qui travaille dans les marais salants.

Le restaurant propose des plats traditionnels principalement à base de poissons (les ports du Croisic et de La Turballe étant à proximité).

Véronique et Pascal GUILLARD s'interrogent sur le tableau des soldes intermédiaires de gestion que leur expert-comptable vient de leur transmettre. Ils vous demandent conseil.

À l'aide de vos connaissances et de l'annexe 1 :

1. Préciser la raison pour laquelle le restaurant « La Fleur de Sel » réalise une marge commerciale.

Marie, la serveuse du restaurant, est enceinte et va bientôt partir en congés maternité. Véronique et Pascal GUILLARD vous demandent de les conseiller sur le contrat de travail le mieux adapté à son remplacement. Les époux souhaitent que le contrat de travail possède une période d'essai.

À l'aide de vos connaissances :

2. Préciser les différents contrats de travail qui sont utilisés dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.
3. Indiquer, en justifiant votre réponse, le contrat le plus adapté à la situation.
4. Montrer l'intérêt pour les restaurateurs et la ou le futur(e) salarié(e) de la période d'essai.

<b>SUJET Publié en 2019 n° 1</b>	Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR	
	<b>Oral de contrôle de l'épreuve : Économie et gestion hôtelière</b>			
	Temps de préparation : 40 min	Temps d'interrogation orale : 20 min maximum 10 min d'exposé puis 10 min de questions	Coefficient : 7	<b>2 / 3</b>

La terrasse du restaurant permet d'accueillir actuellement 28 clients par service (56 couverts par jour) pendant les mois de juillet et août. Elle affiche toujours complet et oblige Véronique et Pascal GUILLARD malheureusement à refuser des clients. Les époux souhaitent aménager la terrasse pour porter sa capacité à 40 places par service. Ils espèrent atteindre un taux de remplissage moyen de 90 %.

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

5. Calculer le chiffre d'affaires prévisionnel 2018 de la terrasse après agrandissement. En déduire le nombre de couverts par jour et le nombre de couverts supplémentaires que cela représente.
6. Calculer le seuil de rentabilité prévisionnel 2018 en valeur et en nombre de couverts par jour.
7. Conclure sur l'opportunité du projet.

### ANNEXE 1 – Extrait du tableau des Soldes Intermédiaires de Gestion du restaurant « La Fleur de Sel » au 31/12/2017

SOLDES	MONTANTS
Marge commerciale	11 500 €
Production de l'exercice	221 100 €
Valeur ajoutée	143 700 €
Excédent Brut d'Exploitation	36 800 €

### ANNEXE 2 – Données prévisionnelles 2018 portant sur l'aménagement de la terrasse

Ticket moyen (ou addition moyenne) : 20 € HT, semblable à 2017

Marge sur coût variable par couvert : 12 € HT

Charges fixes : 10 800 € HT

Nombre de jours d'ouverture de la terrasse : 62 jours

<b>SUJET Publié en 2019 n° 1</b>	Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR	
	<b>Oral de contrôle de l'épreuve : Économie et gestion hôtelière</b>			
	Temps de préparation : 40 min	Temps d'interrogation orale : 20 min maximum 10 min d'exposé puis 10 min de questions		Coefficient : 7