

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°2

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'expliquer, 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 4 pages. Il devra être remis à l'interrogateur en fin d'épreuve.

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

La pizzeria du Vignoble

Monsieur Léo Muller est un jeune entrepreneur autodidacte qui a décidé de se lancer dans la fabrication et la vente ambulante de pizzas. Avant de procéder à l'acquisition d'un camion-pizzas, il souhaite faire un essai durant la saison estivale 2018 (1^{er} juin au 30 septembre), en louant un camion tout équipé. Cette expérience lui permettra de mesurer la rentabilité de l'activité. La cible visée durant cet été sera double : la clientèle touristique et la clientèle locale. Le camion sera déplacé tous les jours : 7 emplacements à proximité de campings et de centres de vacances à Guebwiller (Alsace, région Grand Est) et dans les villages du vignoble environnant ont été négociés avec les communes concernées.

Une rapide étude de marché a permis de recueillir sur internet et auprès des concurrents les informations essentielles pour démarrer l'activité.

Avant le début de la saison, Léo souhaiterait disposer d'un ordre de grandeur sur le volume des ventes à réaliser pour rentabiliser le projet. Par ailleurs il se pose encore de nombreuses questions concernant les outils de communication à utiliser.

Vous êtes chargé(e) de le soutenir dans ses interrogations.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile. Pour simplifier les calculs, on retiendra des mois de 30 jours.

Monsieur Léo Muller vous demande dans un premier temps de l'aider à calculer le nombre de pizzas qu'il devra vendre en moyenne par jour, sachant qu'il souhaite un revenu minimum de son activité de l'ordre de 2 000 euros par mois.

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

1. Procéder à une estimation des charges pour la saison 2018 et distinguer les charges fixes des charges variables en complétant l'annexe A (à rendre).
2. Présenter en annexe B le compte de résultat prévisionnel par variabilité pour la saison 2018, sur la base de 80 pizzas par jour. Justifier le calcul du chiffre d'affaires.
3. Calculer le seuil de rentabilité prévisionnel en euros (chiffre d'affaires critique) et en nombre de pizzas par jour.
4. Expliquer la signification des résultats obtenus en question 3.

Monsieur Léo Muller a décidé de consacrer 5 000 euros aux dépenses de communication commerciale pour la saison 2018. Il vous sollicite pour obtenir votre aide.

5. Proposer deux actions de communication commerciale concrètes : une opération de communication média, et une hors média. Justifier vos propositions.
6. Citer les principales informations que la communication devra mettre en avant.
7. À l'aide de vos connaissances et de l'annexe 2, identifier les risques d'une communication subie pour cette entreprise.

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

ANNEXE 1 – Données prévisionnelles

- Monsieur Léo Muller a décidé de proposer des pizzas de qualité à sa clientèle : elles seront vendues à 11 € HT pièce. L'étude de marché lui indique un potentiel de 80 pizzas par jour en moyenne (chiffre à retenir pour les prévisions). Le coût matière unitaire s'élèvera en moyenne à 3 €. Les autres dépenses (énergie, emballage, etc.) s'élèvent à 0,75 € par pizza.
- Le camion-pizza sera ouvert 7 jours sur 7 pendant toute la saison.
- Par soucis de simplification, les ventes additionnelles (boissons et autres) ne sont pas prises en compte dans les calculs.
- Le coût de la location du camion est de 40 € par jour, les droits à verser aux communes pour les emplacements s'élèvent globalement à 450 euros par mois. Le budget de communication est de 5 000 € pour la saison et les frais d'assurance de 400 € pour la saison. La rémunération brute souhaitée par Léo Muller est de 2 000 € par mois.

ANNEXE 2 – Les règles d'or de l'e-réputation d'un restaurant (extrait)

L'e-réputation ou réputation numérique de votre restaurant correspond à l'ensemble de ce que l'on peut trouver sur Internet sur ce dernier. Il s'agit aussi bien des avis et commentaires de clients sur des sites spécialisés, que de votre dynamisme sur les réseaux sociaux, du nombre de fans Facebook et followers sur twitter, de la mise à jour des divers contenus et informations et des photos publiés.

Toutes ces informations peuvent provenir de vous ou d'internautes, et être flatteuses ou dévastatrices. Aujourd'hui, apprendre à surveiller et gérer cette réputation numérique est par conséquent essentiel pour votre restaurant, son image et sa notoriété. Voici quelques conseils simples pour apprendre à la maîtriser.

Savoir détecter les signaux d'alerte d'une mauvaise réputation pour son restaurant

La pire stratégie en ligne est la stratégie de l'autruche : ne faites surtout pas comme si votre réputation numérique n'existait pas, en particulier comme si des avis négatifs n'existaient pas en les laissant sans réponse... faute de voir une réaction de votre part, les lecteurs de ces avis penseront que vous donnez raison aux détracteurs.

Assurez-vous par conséquent de rester informé sur ce qui se dit de votre restaurant en utilisant un outil d'alertes gratuit, comme Google Alertes, et en vous inscrivant sur les sites spécialisés dans les avis de consommateurs les plus connus. Vous pourrez ainsi non seulement être informé de votre réputation en ligne, mais aussi et surtout réagir correctement aux avis et commentaires négatifs (sur les plateformes d'avis ou sur les réseaux sociaux, selon le site où l'opinion a été publiée).

Source : <https://blog.zenchef.fr/>

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

ANNEXE A – Prévisions des charges (à rendre avec la copie)

Charges variables totales		Charges fixes totales	
Nature et détail du calcul	Montants	Nature et détail du calcul	Montants
TOTAL		TOTAL	

ANNEXE B – Compte de résultat prévisionnel par variabilité 2018 (à rendre avec la copie)

Éléments	Montants en euros	%
Chiffre d'affaires	105 600	100 %
Charges variables	36 000	
Marge sur coût variable		
Coût fixe		
Résultat courant avant impôts		

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