

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 n° 1 – Pékin Express

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 2020 n° 1	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	1 / 4

Pékin Express

Sergey et Khin-Li sont gérants du restaurant « Pékin Express ». Cet établissement est implanté dans le 13^{ème} arrondissement à Paris, arrondissement composé de quartiers différents par la population et les activités. Notamment se déploie le « China Town » du sud parisien où l'on retrouve restaurants, commerces, institutions où l'Asie est à l'honneur. Les restaurants sont nombreux et proposent toutes sortes de cuisines chinoises, vietnamienne, thaï... Le « Pékin Express » propose des formules de restauration rapide sur le thème des cuisines d'Asie. Les ventes s'effectuent sur place et à emporter.

L'entreprise emploie 5 salariés.

Vous aidez les dirigeants à analyser les résultats de l'année 2018 et envisager des évolutions.

À l'aide de l'annexe 1 :

1. Justifier par le calcul les éléments suivants de l'annexe A :
 - Ticket moyen
 - Coût nourriture et boissons
 - Coût du personnel
 - Frais généraux
 - Coût d'occupation
2. Calculer le ratio des charges de personnel en annexe A.
3. Commenter le tableau de gestion en comparant les données du « Pékin Express » aux moyennes sectorielles.

Les constats réalisés dans le cadre de l'analyse du tableau de gestion vous incitent à accentuer votre analyse sur le personnel en prenant en compte des éléments de coût et de productivité.

À l'aide des annexes 1 et A :

4. Calculer les indicateurs attendus relatifs au « Pékin Express » en complétant l'annexe B.
5. Analyser les résultats obtenus au regard des moyennes du secteur.
6. Proposer à Sergey et Khin-Li des actions permettant d'améliorer l'implication du personnel.
7. Indiquer le moyen d'améliorer le ratio personnel sans modifier l'effectif ni les rémunérations.

Les gérants constatent que le chiffre d'affaires 2018 est en-dessous des objectifs qu'ils s'étaient fixés. Ils cherchent à augmenter l'activité de leur établissement.

Le restaurant est situé près d'une faculté et de plusieurs lycées, Sergey et Khin-Li souhaiteraient attirer cette clientèle estudiantine. Ils pensent utiliser les réseaux sociaux pour augmenter leur notoriété auprès de cette cible.

À l'aide de vos connaissances :

8. Proposer une offre adaptée au type de clientèle visée.
9. Indiquer les enjeux pour le restaurant « Pékin Express » d'être présent sur les réseaux sociaux.

SUJET publié en 2020 n° 1	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 – Compte de résultat 2018 du restaurant « Pékin Express »

CHARGES		Montant	PRODUITS		Montant
Charges d'exploitation			Produits d'exploitation		
Achats de matières premières et autres approvisionnements		105 000	Ventes de marchandises		
Variation de stocks		-2 000	Production vendue (biens, services)		491 400
Autres achats et charges externes (1)		102 000	Total 1		491 400
Impôts, taxes et versements assimilés		30 000	Produits financiers		
Rémunérations du personnel		125 000	Autres intérêts et produits assimilés		
Charges sociales		70 000	Total 2		0
Dotations aux amortissements		45 000	Charges exceptionnelles		
Total 1		475 000	Sur opérations de gestion		
Charges financières			Sur opérations en capital		
Intérêts et charges assimilées (2)		9 000	Total 3		0
Total 2		9 000	Total des produits		491 400
Charges exceptionnelles			Total des charges		484 000
Sur opérations de gestion					
Sur opérations en capital					
Total 3		0	Solde débiteur = perte		
Total des charges		484 000	Solde créditeur = bénéfice		7 400
Solde créditeur = bénéfice		7 400	Total général		491 400
Total général		491 400	Total général		491 400

- (1) Parmi les autres achats et charges externes, figure le loyer : 12 000 €
 (2) Parmi les charges financières, figurent les commissions sur moyens de paiement pour 3 000 €

SUJET publié en 2020 n° 1	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	3 / 4

À COMPLÉTER ET À RENDRE AVEC LA COPIE

ANNEXE A – Tableau de gestion 2018 du restaurant « Pékin Express »

Éléments	Montants	%	Moyennes sectorielles
Chiffre d'affaires	491 400	100,00%	
Nombre de repas	35 100	 	
Ticket moyen	14 €	 	15 €
Coût nourriture et boissons	103 000	20,96%	25,00%
Marge brute	388 400	79,04%	75,00%
Coût du personnel	195 000		35,00%
Marge sur coût principal	193 400	39,36%	40,00%
Frais généraux	123 000	25,03%	22,00%
Résultat Brut d'Exploitation (R.B.E.)	70 400	14,33%	18,00%
Coûts d'occupation	63 000	12,82%	12,00%
Résultat Courant Avant Impôts (R.C.A.I.)	7 400	1,51%	6,00%

ANNEXE B – Indicateurs relatifs au personnel

Éléments	Ratio coût du personnel	Coût moyen par salarié	Chiffre d'affaires par salarié
Pékin Express			
Moyennes du secteur	35,00%	42 000,00 €	120 000,00 €

SUJET publié en 2020 n° 1	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	4 / 4