

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°2 – LES MAGNOLIAS

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

SUJET publié en 2020 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	1 / 4

LES MAGNOLIAS

Dans les années 1980, M. Hubert a acheté un bâtiment industriel à Évry dans l'Essonne qu'il a rénové entièrement pour créer un établissement familial de restauration traditionnelle à partir de produits frais. Il souhaite aujourd'hui élargir son offre de restauration en proposant un service de livraison à domicile pour la clientèle locale.

Vous êtes chargé(e) de l'accompagner dans ce projet en vérifiant la tendance du marché de la livraison à domicile, en proposant des choix relatifs à la mise en œuvre de cette offre.

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

1. Proposer trois arguments montrant que M. Hubert a intérêt de s'orienter vers la livraison à domicile de son offre de restauration traditionnelle.
2. Indiquer les deux choix qui s'offrent à lui pour la prise de commande et la livraison.
3. Montrer que l'insertion de la prise de commande sur le site web du restaurant est à la fois une innovation produit, procédé et organisationnelle.
4. Proposer quatre actions de communication envisageables pour faire connaître ce nouveau service.

M. Hubert décide donc de développer la livraison à domicile en assurant ce service par ses propres moyens. Pour cela, il décide de faire l'acquisition d'un véhicule utilitaire dont le prix s'élève à 28 500 € TTC. Il a négocié et obtenu un emprunt bancaire au taux de 3,5 % sur 5 ans auprès de son banquier.

Le tableau de remboursement de l'emprunt est présenté en annexe A :

5. Compléter le tableau de l'annexe A (première ligne et totaux).
6. En déduire le coût de cet emprunt pour M. Hubert.

Pour obtenir son emprunt, M. Hubert doit fournir à la banque une garantie (ou sureté).

7. Citer une garantie (ou sureté) et expliquer la raison de cette demande du banquier.

M. Hubert a mis en service le véhicule le 01/06/2019. Il choisit le mode linéaire pour l'amortissement de son véhicule et estime la valeur résiduelle de son véhicule à 3 000 €. L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

8. Compléter l'annexe B relative au tableau d'amortissement en justifiant les montants indiqués.

SUJET publié en 2020 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	2 / 4

ANNEXE 1 - La restauration boostée par la livraison à domicile

Chacun aura pu constater que le secteur de la restauration est dynamisé par l'essor de la livraison à domicile. À scooter, à vélo ou même en roller, les livreurs parcourent nos rues comme jamais.

Auparavant cantonné à la restauration rapide et à la pizza en particulier, ce service est aujourd'hui offert à tous les types de restauration. Le numérique et les services d'intermédiation ont permis aux restaurateurs cette nouvelle opportunité. Et les bénéficiaires sont là ! [...]

Le digital a boosté le secteur de la livraison de repas à domicile, au travail et partout ailleurs. Les entreprises d'intermédiation, via des applications mobiles, ont contribué à cet essor. Ciblées à la fois les restaurants indépendants et en réseau, la restauration traditionnelle et rapide, ces intermédiaires ont su conquérir les consommateurs et étendre leurs implantations géographiques. Malgré les commissions prises sur les ventes, ils ont su convaincre de plus en plus de restaurateurs. Ces derniers ayant ainsi la possibilité de développer leurs ventes, d'étendre leur zone de chalandise et de dynamiser leur communication. [...]

Dans la continuité des Uber et autres Airbnb, les applis mobiles de livraison de repas connaissent un engouement important ces dernières années. Certaines n'ont pas résisté à cet afflux de concurrence, telles que Take Eat Easy. D'autres vivent un développement important en s'installant dans toujours plus de villes. Uber Eats est désormais disponible à Brest, Deliveroo au Mans et à Amiens, ... [...]

Au lieu de faire appel au service d'intermédiation de livraison de repas, les restaurateurs peuvent initier leur propre service et installer une solution web de commande en ligne. LivePepper est sans doute la solution la plus connue. De grandes chaînes de restauration l'utilisent (KFC, Pizza Hut,...), comme des indépendants. Elle propose l'installation d'un module supplémentaire sur le site web du restaurant permettant de commander en ligne des menus à se faire livrer. [...]

Pour les restaurateurs, la livraison de repas leur permet de s'ouvrir à une nouvelle clientèle et d'augmenter leur chiffre d'affaires. De nouveaux clients (très largement des millennials) qui ne se seraient pas déplacés dans leur établissement émergent. Ils permettent d'augmenter les ventes du restaurant, sans être contraint par son nombre de tables disponibles.

Lorsqu'ils font appel aux services d'intermédiation, les restaurants ne sont pas en charge de cette logistique (personnels dédiés, scooters ou vélos, sacs isothermes, ...) et peuvent donc se concentrer sur leur métier de base. Par leur puissance numérique, ces intermédiaires leur offrent une visibilité accrue et la digitalisation d'une partie de leur communication. [...]

Source : www.tactill.com – 23/03/2018

SUJET publié en 2020 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	3 / 4

À COMPLÉTER ET À RENDRE AVEC LA COPIE

ANNEXE A - Tableau de remboursement de l'emprunt

Montant de l'emprunt : 23 750 €		Remboursement par annuités constantes			
Durée de l'emprunt : 5 ans		Montant annuité : 5 260,18 €			
Date d'obtention : 01/06/2019		Taux d'intérêt : 3,5 %			
Échéances	Capital début de période	Annuité	Intérêts	Amortissement	Capital restant dû fin de période
1/06/2020	23 750,00 €				
1/06/2021	19 321,07 €	5 260,18 €	676,24 €	4 583,94 €	14 737,13 €
1/06/2022	14 737,13 €	5 260,18 €	515,80 €	4 744,38 €	9 992,75 €
1/06/2023	9 992,75 €	5 260,18 €	349,75 €	4 910,43 €	5 082,32 €
1/06/2024	5 082,32 €	5 260,18 €	177,86 €	5 082,32 €	0,00 €
Totaux					

Justification des calculs :

Intérêts 2020 =
Amortissement 2020 =
Capital restant dû fin période 2020 =

ANNEXE B - Tableau d'amortissement du véhicule utilitaire

Nature de l'immobilisation : véhicule utilitaire		Mode d'amortissement linéaire		
Date de mise en service : 01/06/2019		Coût acquisition : 23 750 €		
Durée d'amortissement : 5 ans		Taux amortissement : 20 %		
Valeur résiduelle : 3 000 €		Base amortissable : 20 750 €		
Année	Base amortissable	Amortissement	Cumul Amortissement	Valeur nette comptable
31/12/2019	20 750	2 421	2 421	21 329
31/12/2020	20 750	4 150	6 571	17 179
31/12/2021	20 750	4 150	10 721	13 029
31/12/2022	20 750	4 150	14 871	8 879
31/12/2023	20 750	4 150	19 021	4 729
31/12/2024	20 750	1 729	20 750	3 000

Justification des calculs :

Base amortissable =
Amortissement 2019 =

SUJET publié en 2020 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