

ÉPREUVE 5

GESTION HÔTELIÈRE ET MATHÉMATIQUES

Durée : 4 heures 30

Coefficient : 7

La Partie "Gestion hôtelière et droit" et la Partie "Mathématiques"
seront traitées sur *des copies séparées*.

Les deux copies doivent être relevées ensemble.

La partie "Gestion hôtelière et Droit" est numérotée de la page **2/17** à la page **11/17**.

Elle est prévue pour être traitée en 3 heures (coefficient 5)

Les annexes **1, 2, 3, 4 et 5** pages **11/17, 12/17, 13/17, 14/17 et 15/17** sont à remettre avec la copie.

La partie "Mathématiques" est numérotée de la page **16/17** à la page **17/17**.

Elle est prévue pour être traitée en 1 heure 30 (coefficient 2).

Ce sujet nécessite 2 feuilles de papier millimétré.

L'usage de la calculatrice et du plan comptable hôtelier est autorisé.

Code épreuve : HOT07GMME1		Examen : BTn	Spécialité : Hôtellerie
Session 2007	SUJET	ÉPREUVE : Gestion hôtelière et mathématiques	
Durée : 4 heures 30		Coefficient : 7	Page : 1/17

GESTION HÔTELIÈRE ET DROIT

Bistrot « Le Maupat »

Le bistrot « **Le Maupat** » est un restaurant traditionnel implanté à Paris qui appartient à monsieur CHAVAUD.

C'est un établissement de 25 couverts (2 services par jour) qui propose une cuisine régionale et traditionnelle (pot-au-feu, salade périgourdine, escalope à la crème...)

Il est ouvert 330 jours par an (fermeture en mars).

Depuis quelques années, monsieur CHAVAUD constate une baisse de l'activité de son restaurant. Il se demande s'il n'est pas nécessaire de modifier son offre.

Pour cela, il envisage de relancer son affaire en adoptant un nouveau concept de restauration et sollicite votre aide.

Vous devrez traiter quatre dossiers :

Dossier 1 : Analyse d'exploitation	24 points
Dossier 2 : Nouvelle offre commerciale de l'établissement	22 points
Dossier 3 : Prévisions d'exploitation	30 points
Dossier 4 : Embauche d'un salarié	24 points

Dossier 1 : Analyse d'exploitation

Le propriétaire du bistrot « **Le Maupat** » vous demande d'analyser l'évolution de son activité sur les deux derniers exercices afin de décider s'il est vraiment opportun de changer de concept de restauration.

Il vous transmet le compte de résultat de l'exercice 2006 ainsi que des données commerciales et comptables portant sur l'exercice 2005 (document 1).

- 1.1. Calculez les indicateurs commerciaux pour l'exercice 2006 (Annexe 1).
- 1.2 Calculez les différents éléments du tableau de gestion de l'annexe 2 à partir du document 1. Détaillez vos calculs.
- 1.3 Expliquez pourquoi dans la situation du bistrot « **Le Maupat** » il est plus utile d'analyser l'évolution du RBE plutôt que celle du RCAI.
- 1.4 Compte tenu de l'analyse que vous venez de réaliser, conseillez-vous à Monsieur CHAVALAUD de changer son offre de restauration ? Justifiez votre réponse.

Dossier 2 : Nouvelle offre commerciale de l'établissement

Dans l'optique d'un changement de concept, monsieur CHAVAUD cherche des pistes pour une nouvelle offre commerciale.

Il vous soumet une documentation (documents 2 et 3) et attend vos conseils.

- 2.1. Pensez-vous que les nouveaux concepts exposés dans le document 2 sont adaptés à la clientèle du « **Maupat** »? Justifiez votre réponse.
- 2.2. Passionné par le vin et les voyages, monsieur CHAVAUD a été frappé par un message laissé sur un forum par un jeune internaute (document 3).
Proposez au propriétaire du bistrot « **Le Maupat** » un concept de restauration s'inspirant à la fois du document 2 et du document 3. Étudiez les conséquences que peut avoir ce changement d'offre sur la clientèle du restaurant.
- 2.3. Présentez concrètement les actions de communication qui devront être engagées dans le cadre de cette nouvelle activité.

Dossier 3 : Prévvision d'exploitation

Monsieur CHAVALAUD a été séduit par l'idée de changer de concept. Sa nouvelle formule repose sur une carte revisitée et actualisée.

Avant de se lancer dans cette nouvelle activité pour l'exercice 2007, il vous demande d'établir des prévisions à partir des documents 1, 4 et 5.

- 3.1. Calculez le CAHT restauration prévisionnel pour l'exercice 2007. Indiquez vos calculs.
- 3.2. Présentez le compte de résultat prévisionnel pour 2007, en annexe 3 (à remettre avec la copie). Vous arrondirez les résultats à l'euro le plus proche.
- 3.3. Effectuez la répartition entre charges fixes et charges variables.
- 3.4. Déterminez le seuil de rentabilité en valeur de cette nouvelle activité en complétant l'annexe 4.
- 3.5. À quelle date ce seuil sera-t-il atteint en 2007 ?
- 3.6. À partir des calculs précédents et sachant que le seuil de rentabilité 2006 a été atteint le 11 octobre, quelle conclusion pouvez-vous en tirer sur l'opportunité de se lancer dans cette nouvelle activité ?

Dossier 4 : Embauche d'un salarié

Dans le cadre d'un changement de concept de restauration, le bistrot « **Le Maupat** » aura besoin d'embaucher une personne supplémentaire. Afin d'assurer la réussite de ce projet, le futur salarié devra disposer de certaines qualifications. Ne disposant pas de grandes connaissances juridiques, monsieur CHAVALAUD vous demande de l'aide.

- 4.1. Rappelez à monsieur CHAVALAUD pourquoi il est indispensable d'établir un contrat de travail.
- 4.2 Énoncez les mentions de base qui doivent apparaître dans un contrat de travail.
- 4.3 Présentez les caractéristiques des contrats de travail cités en annexe 5.
- 4.4 Conseillez monsieur CHAVALAUD quant au type de contrat à choisir. Justifiez votre réponse.

➤ **Compte de résultat exercice 2006 et informations complémentaires**

	Montant
Produits d'exploitation CA HT Restauration	179 759
Charges d'exploitation	
Achats de marchandises	0
Variation de stocks	0
Achats de matières premières	48 824
Variation de stocks	1 328
Autres achats et charges externes (1)	31 893
Impôts, taxes et versements assimilés	2 551
Salaires et traitements	41 429
Charges sociales	20 763
Dotations aux amortissements et aux provisions	4 951
Produits financiers	0
Charges financières (2)	1 305
Produits exceptionnels	0
Charges exceptionnelles	0
Résultat net	26 715

(1) dont loyer 14 887 €

(2) concernent uniquement des intérêts d'emprunt.

➤ **Les données comptables de l'exercice 2005 étaient les suivantes :**

- CA HT restauration : 250 575 €
- Nombre de couverts : 12 850 couverts
- Addition moyenne HT : 19,50 €
- Taux de fréquentation : 77,88 %
- Ratio matières : 28 %
- Ratio charges de personnel : 31 %
- Ratio frais généraux : 11,50 %
- Coût d'occupation : 21 143 €

Les nouveaux restaurants, effet de mode ou recherche d'exotisme ?

Exit la toque blanche et le dîner romantique au son des violons. Exit aussi le bœuf bourguignon, le veau marenco et la fricassée de cuisse de grenouille. Place à la nouvelle cuisine et au nouvel art de manger. Ces cinq dernières années, de nombreux restaurants proposant cette nouvelle cuisine ont vu le jour à Paris. Leurs points communs : un décor branché, une clientèle ultra sélectionnée, des prix excessifs, mais surtout une gastronomie plus exotique, principalement orientale.

Les français seraient-ils lassés du contenu de leur assiette, qu'ils jugeraient trop banal ? Seraient-ils las de la Lorraine et sa quiche, de Strasbourg et ses saucisses, de la Bourgogne et ses escargots, de l'Auvergne et sa potée ou encore de Bayonne et son jambon ? C'est peu probable quand on connaît la qualité et la variété des mets français. Peut-être auraient-ils juste besoin de vacances...

Il n'est plus très bien vu quand on a moins de 40 ans, d'aller déguster un homard farci aux cèpes aux Grandes Marches. Pour se faire remarquer, il vaut mieux s'offrir une séance de fooding au Shozan, un restaurant indien à la mode du huitième arrondissement, où l'on vous offre le saké dans une tige de bambou. Évidemment, c'est bien plus excitant qu'un simple Dom Pérignon servi dans une flûte en cristal par un serveur tiré à quatre épingles.

Certains grands chefs l'ont d'ailleurs bien compris et ont choisi de se reconvertir dans ce nouveau type de restauration. C'est le cas d'Alain Ducasse qui a ouvert l'année dernière le Spoon, rue de Marignan, où l'on peut déguster dans une ambiance très " fashion " des sushis au foie gras, du poulet au coca et de la glace au malabar pour la modique somme de 100 €.

Autre destination à la mode : le Tanjia. Les célèbres Guetta, maîtres des nuits parisiennes, ont laissé tomber leurs Bains Douches au profit d'un restaurant oriental. Alcôves, poufs brodés, kilims, sofas, couscous et tagines sont au rendez-vous. La traditionnelle choucroute de Colmar n'aurait probablement pas eu le même succès ! De nombreuses personnalités, mannequins, producteurs et autres membres de la jet-set ont envahi ces lieux où l'exotisme est roi. Dans les cuisines du Nirvana situé avenue de Matignon, dont le chef n'est autre que Maurice Guillouët, ancien du Ritz, la spécialité est la " fusion food " : wraps (galettes de blé d'Amérique du sud), tandoori, tajines de pâtes aux dattes, ou encore makis de chèvre au pain d'épices.

On ne compte plus les Tanjia, Korova, Poona Lounge et autre Nobu qui se sont ouverts récemment. Une cuisine exotique et plus colorée semble avoir été préférée à la gastronomie française, qui manque probablement de renouveau. Peut-être les jeunes sont-ils tout simplement las d'une France qui ne se revendique que lorsqu'elle gagne un match de football. Ils expriment leur besoin de voir du pays par le simple fait d'aller dans ces lieux où l'évasion n'est qu'artificielle. Peut-être aussi, ont-ils réalisé que même la bonne cuisine traditionnelle n'est pas à l'abri de " l'invasion " des OGM.

Même les fast-foods, qui désacralisent en quelque sorte le rituel du repas, finissent par le rendre aussi fade que les frites. Les jeunes ont pris leur revanche sur cette "malbouffe", mais aussi sur le quotidien, devenu un peu trop gris. Ils choisissent leurs nems en fonction du DJ et pour l'instant ils sont très satisfaits comme ça...

Camille Delon - © 2002

Monsieur CHAVALAUD s'est inscrit sur différents forums sur Internet afin de comprendre ce que les jeunes urbains attendent des restaurants qu'ils fréquentent. Il s'est en effet rendu compte qu'il avait une clientèle vieillissante malgré les efforts entrepris pour la rajeunir.

Sur un de ces forums il a relevé les propos suivants émanant d'un jeune internaute :

« Marre de ces restaurants sans originalité, aux plats convenus accompagnés de leurs traditionnels vins de Bordeaux, de Bourgogne ou d'Alsace.

Quand sera-t-il possible de s'ouvrir sur le monde ? Il suffit de voyager un peu pour découvrir des vins et des mets merveilleux hors des sentiers battus.

J'ai envie qu'on me propose des vins étrangers, des vins de soleil, des vins qui changent, de nouvelles saveurs, des plats qui vont avec !!! ...

Et je veux qu'on me les propose à des tarifs décents ! Pourquoi l'ouverture sur le monde serait-elle réservée aux plus riches ? »

Prévisions d'exploitation avec la nouvelle carte pour l'exercice 2007

☞ Au niveau de l'activité :

Avec ce marché très porteur des nouveaux concepts de restauration et après publicité, monsieur Chavaud espère augmenter le nombre de couverts de 20 % par rapport à l'année 2006.

L'addition moyenne passera à 25 €. Ceci est justifié par des formules plus variées.

☞ Au niveau des charges :

Le ratio matière passe à 30 % en 2007, du fait des nouvelles formules (utilisation de produits alimentaires de différentes gammes) et du coût boissons plus élevé.

Le ratio charges de personnel retrouverait le niveau de 2005, soit 31 %.

En ce qui concerne les frais généraux, le changement d'activité se traduirait par un ratio prévisionnel de 20 %.

Le nouveau concept nécessite l'achat de matériels adaptés en cuisine (cellule de refroidissement, four multifonction) et en salle. Les coûts d'occupation seront de 26 000 € pour l'année 2007.

Répartition des charges variables

	%
Matières consommées	100 %
Charges de personnel	20 %
Frais généraux	35 %

Répartition des charges fixes

	%
Charges de personnel	80 %
Frais généraux	65 %
Coûts d'occupation	100 %

Indicateurs commerciaux 2006

	Exercice 2006	Détail des calculs
CA HT restaurant		
Nombre de couverts annuels	10 754 couverts	
Prix moyen HT restaurant (arrondir à l'euro supérieur)		
Taux de fréquentation restaurant		

N.B. : par simplification, retenir un mois de 30 jours.

Tableau de gestion - Exercices 2005 et 2006

	Exercice 2005			Exercice 2006			Taux de variation (en %) des montants entre 2005 et 2006
	Montants €	%	Détail des calculs des montants	Montants €	%	Détail des calculs des montants	
CA HT Restaurant							
Consommation Matières 1ères							
Marge Brute							
Charges de personnel							
Marge sur coût principal							
Frais généraux <i>(Autres Achats et Charges Externes hors loyer + Impôts et Taxes)</i>							
Résultat Brut d'Exploitation							
Coût d'occupation <i>(Loyer + Dotations aux amortissements + Intérêts d'emprunts)</i>							
Résultat Courant Avant Impôts							

ANNEXE 3
(à remettre avec la copie)

	Montant	%
Chiffre d'affaires HT Consommation matières		
Marge brute Charges de personnel		
Marge sur coût principal Frais généraux		
Résultat brut d'exploitation Coût d'occupation		
Résultat courant avant impôt		

 *Justification des calculs :*

ANNEXE 4
(à remettre avec la copie)

	Montant	%
CA HT restauration		
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat courant avant impôt		

 *Calcul du seuil de rentabilité :*

Les particularités des différents contrats de travail

	CDD	CDI classique	CNE	Contrat de travail temporaire
Durée				
Conditions de recours au contrat				
Période d'essai				
Indemnités de fin de contrat				

