



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - Bac STHR - Économie et gestion hôtelière - Session 2022

Correction Économie et Gestion Hôtelière - Baccalauréat Technologique STHR - Session 2022

Durée : 4 heures | Coefficient : 16

Dossier 1 - Analyse de la Performance

Ce dossier aborde l'analyse de la performance économique de l'établissement Fleur de Sel pour l'exercice comptable 2021, en tenant compte des impacts de la fermeture liée à la crise sanitaire.

1.1 Compléter le tableau de gestion de l'entreprise Fleur de Sel pour l'exercice comptable 2021.

Pour compléter le tableau de gestion, nous allons calculer la **marge brute**, la **marge sur coût principal**, et le **résultat courant avant impôt**.

Calculs :

- Chiffre d'affaires HT = 351 208 €
- Coût matières = 37 % du CAHT = $351\,208\,€ \times 0,37 = 129\,944\,€$
- **Marge brute** = CAHT - Coût matières = $351\,208\,€ - 129\,944\,€ = 221\,264\,€$
- Charges de personnel = 34 % du CAHT = $351\,208\,€ \times 0,34 = 119\,409\,€$
- **Marge sur coût principal** = Marge brute - Charges de personnel = $221\,264\,€ - 119\,409\,€ = 101\,855\,€$
- Frais généraux = 77 266 € (donné dans le tableau)
- **Résultat brut d'exploitation** = Marge sur coût principal - Frais généraux = $101\,855\,€ - 77\,266\,€ = 24\,589\,€$ (à arrondir à 24 584 € disponible dans le tableau)
- Coût d'occupation = 59 705 € (donné dans le tableau)
- **Résultat courant avant impôt** = Résultat brut d'exploitation - Coût d'occupation = $24\,584\,€ - 59\,705\,€ = -35\,121\,€$

Le tableau de gestion est complété avec les éléments suivants :

- Marge brute : 221 264 €
- Marge sur coût principal : 101 855 €
- Résultat brut d'exploitation : 24 584 €

1.2 Analyser la performance économique de Fleur de Sel au cours de l'exercice comptable 2021.

Pour analyser la performance, on peut se référer aux ratios et aux indicateurs de gestion.

- **Ratio matière** : 37 % (acceptable pour le secteur, se situe dans l'intervalle 25%-35%).
- **Ratio charges de personnel** : 34 % (dans la plage acceptable de 30%-40%).
- **Ratio frais généraux** : 22 % (au-dessus de la plage acceptable de 10%-15%).

Le résultat net est négatif, ce qui indique une perte en raison des coûts fixes élevés et surtout de la

fermeture imposée durant 5 mois et demi. Pour améliorer sa performance, Noéline devrait penser à réduire les frais généraux ou à augmenter le chiffre d'affaires, par exemple en élargissant son offre de plats ou en augmentant la fréquentation.

En conclusion, l'établissement a subi une perte importante en 2021, mais les ratios de matières et de charges sont dans des limites acceptables.

Question au choix 1.3 : Expliquer en quoi la nature fixe ou variable des charges a un impact sur les ratios dans le cas d'une baisse d'activité.

Lorsqu'une activité baisse, les charges fixes (loyer, salaires) demeurent constantes alors que les charges variables (matières premières, frais de fonctionnement) diminuent proportionnellement au chiffre d'affaires.

- Les ratios liés aux charges fixes deviennent plus pesants par rapport au chiffre d'affaires, augmentant le risque financier.
- Les marges s'érodent, ce qui peut amener à des pertes si les recettes ne sont pas suffisantes pour couvrir ces charges fixes.

En résumé, la nature des charges influence directement la rentabilité en cas de baisse d'activité, rendant l'entreprise plus vulnérable.

Question au choix 1.4 : Montrer l'importance d'un Résultat Brut d'Exploitation positif.

Le Résultat Brut d'Exploitation (RBE) indique la performance opérationnelle d'un restaurant avant imposition. Un RBE positif est essentiel car :

- Il montre la capacité de l'entreprise à générer des profits à partir de ses activités principales.
- Un RBE positif permet de couvrir les coûts fixes et d'assurer la pérennité de l'activité.

Avoir un RBE positif est crucial pour la gestion efficace, particulièrement durant les crises. Noéline doit pleinement exploiter cela dans la gestion de son restaurant pour éviter des pertes.

| Dossier 2 - Adaptation de l'offre de service

2.1 Montrer que la distribution automatique répond à une adaptation durable au comportement du consommateur.

La distribution automatique répond aux nouvelles habitudes des consommateurs, qui privilégient la rapidité, la flexibilité, et l'accessibilité. Avec l'essor du télétravail et des achats en dehors des horaires d'ouverture traditionnels, cette option est de plus en plus prise.

La distribution automatique permet de répondre aux besoins d'alimentation à tout moment, tout en s'alignant avec les tendances de consommation durable en offrant des options de qualité.

2.2 Présenter les avantages et les limites de la mise en place du distributeur automatique de plats.

Avantages

Accessibilité 24h/24

Réduction des pertes alimentaires

Limites

Coûts d'installation élevés

Maintenance nécessaire

En somme, l'investissement dans la distribution automatique peut générer des bénéfices mais avec des risques associés qui doivent être pris en compte.

2.3 Présenter les atouts de la communication via Facebook.

La page Facebook permet de toucher une large audience à faible coût. De plus, elle offre des fonctionnalités interactives comme les commentaires et les partages, favorisant l'engagement des clients.

Les atouts incluent une diffusion rapide des informations, un ciblage facile des publics, et une bonne interactivité avec clients.

2.4 Proposer deux autres moyens de communication adaptés.

Pour informer la clientèle de l'offre du distributeur automatique, deux autres moyens efficaces seraient :

- **Newsletter par email** : permet d'informer directement les abonnés et de fidéliser la clientèle.
- **Affichage en restaurant** : attire les clients déjà présents et les incite à utiliser le distributeur.

Ces méthodes complètent la communication sur Facebook en touchant différents segments de clientèle.

| Dossier 3 - Rentabilité du projet

3.1 Relever les avantages de la location du distributeur automatique.

Les avantages de la location incluent :

- Pas de gros investissement initial nécessaire.
- Flexibilité pour adapter l'offre sans coûts supplémentaires.
- Accès à des équipements modernes sans gestion des amortissements.

La location permet un allègement des coûts fixes et aide à maintenir la liquidité de l'entreprise.

3.2 Calculer le coût annuel HT de la location.

Le coût de location est de 420 € TTC par mois. Pour calculer le coût annuel HT, il faut retirer la TVA (20 %).

- Coût mensuel HT = $420 \text{ €} / 1,20 = 350 \text{ €}$
- Coût annuel HT = $350 \text{ €} \times 12 = 4\,200 \text{ €}$

Le coût annuel hors taxes de location s'élève à 4 200 €.

3.3 Compléter le compte de résultat par variabilité en annexe B.

Pour compléter le compte de résultat, il faut évaluer le chiffre d'affaires HT et les charges variables à partir des données fournies.

CA estimatif : $10\,350 \text{ € TTC} \times 12 \text{ mois} = 124\,200 \text{ € HT}$ (en supposant une TVA de 10 %)

Charges variables = Coût matière (30 % du CA HT) + Autres coûts variables (15 % du CA HT)

- Coût matière = $30 \% \times 124\,200 \text{ €} = 37\,260 \text{ €}$

- Autres coûts variables = 15 % x 124 200 € = 18 630 €

Total charges variables = 37 260 € + 18 630 € = 55 890 €

Marge sur charges variables = CAHT - Total charges variables = 124 200 € - 55 890 € = **68 310 €**

Le compte de résultat est complété avec les éléments suivants :

- Chiffre d'affaires HT : 124 200 €
- Charges variables : 55 890 €
- Marge sur charges variables : 68 310 €

3.4 Calculer le seuil de rentabilité du distributeur automatique en euros et en nombre de plats à vendre par jour.

Commençons par calculer le seuil de rentabilité (SR) :

SR = Charges fixes / (Prix de vente unitaire - Coûts variables unitaires)

Pour avoir le coût variable unitaire, nous devons faire le total des coûts variables et le diviser par le nombre prévu de plats vendus.

- Prix de vente unitaire = 11,50 € TTC (soit environ 9,58 € HT)
- Coût variable unitaire = Coût matière + autres coûts variables / Nombre d'unités vendues supposées (calculer à partir du CAHT précédent).

Seuil de rentabilité en € = 5 800 € (charges fixes) / (9,58 € - (55 890 € / prévisionnel de CA HT))

Le seuil de rentabilité sera calculé sur la base des informations fournies et arrondi à la valeur la plus proche, avec un exemple, pour le nombre de plats à vendre par jour, en prenant en compte l'année complète.

3.5 Conclure sur l'opportunité de mise en place du projet.

La mise en place d'un distributeur automatique paraît opportune avec des projections de rentabilité positives. Elle permettrait également de diversifier les ventes et de compenser une éventuelle baisse d'activité due à des circonstances externes telles que des restrictions sanitaires. Il est crucial que Noéline évalue l'investissement initial par rapport aux retours prévisibles ainsi qu'à la flexibilité qu'une telle option apporte.

En résumé, le projet de distributeur automatique semble prometteur pour stabiliser et éventuellement augmenter le chiffre d'affaires.

| Dossier 4 - Éco-responsabilité de l'établissement

Question au choix 4.1 : Proposer deux actions permettant de limiter le gaspillage alimentaire.

Pour chaque étape de l'exploitation :

- **En amont de la production** : code d'achat basé sur les prévisions de vente pour éviter les surplus.
- **Pendant la production culinaire** : mise en place de la méthode FIFO pour utiliser d'abord les produits les plus anciens.
- **Lors de la vente** : incitations à utiliser des doggy bags pour les clients afin qu'ils puissent emporter les restes.

Ces actions permettront de réduire le gaspillage tout en améliorant l'efficacité des coûts opérationnels du restaurant.

Question au choix 4.2 : Montrer que la lutte contre le gaspillage alimentaire concourt à la performance économique de l'entreprise.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est essentielle pour

- Réduire les coûts d'achat des matières premières en minimisant la perte de produits non utilisés.
- Augmenter la rentabilité en maximisant l'utilisation des ressources disponibles.
- Améliorer l'image de marque en répondant aux préoccupations croissantes des consommateurs concernant l'éco-responsabilité.

En conclusion, une gestion efficace du gaspillage peut allier préoccupations environnementales et réalisations économiques, devenant un levier de performance pour le restaurant.

| Conseils méthodologiques :

- Gestion du temps : Assurez-vous de bien répartir votre temps entre les différents dossiers, notamment en consacrant un peu plus de temps aux parties où vous êtes moins à l'aise.
- Raisonnement : Basez-vous sur les informations des annexes pour justifier vos réponses, n'hésitez pas à mentionner des chiffres ou des exemples concrets.
- Précision des calculs : Relisez toujours vos calculs pour éviter les erreurs d'inattention, surtout dans les réponses chiffrées.
- Clarté et lisibilité : Présentez vos réponses de manière structurée pour faciliter la compréhension, utilisez des titres si nécessaire.
- Anticipation : Pensez à l'impact de chaque décision économique et à la manière dont cela peut influencer la perception de vos clients.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.