



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 2023

Correction de l'examen de Baccalauréat Technologique

Matière : Économie et Gestion Hôtelière

Série : Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)

Épreuve du Lundi 20 Mars 2023

Durée : 4 heures

Coefficient : 16

Correction par Dossier

DOSSIER 1 - ÉTUDE DES CONCEPTS DE RESTAURATION

Ce dossier vise à présenter les différents concepts de restauration proposés par la cheffe étoilée et à identifier les raisons qui poussent à ouvrir des restaurants éphémères.

1.1 Présenter sous forme de tableau les trois offres de restauration proposées par la cheffe étoilée et leurs cibles respectives.

Il est demandé de rédiger un tableau avec les offres de restauration. Voici un exemple :

Offre de Restauration	Description	Cible
Restaurant « Ô Saveurs »	Cuisine gastronomique traditionnelle	Clients à la recherche d'une expérience gastronomique étoilée
Restaurant éphémère « Ô Cool »	Cuisine modernisée avec des plats à partager	Public familial et jeunes adultes en mode détente
Kiosque « Ô Pato »	Tapas bistro-bonomiques autour du canard	Clients du food-court en quête de plats rapides et raffinés

Note : Seuls les concepts présentés dans le sujet doivent être notés. La présentation de l'information sous forme de tableau valorise la clarté des réponses.

1.2 Retrouver les raisons qui poussent les chefs à ouvrir des restaurants éphémères.

Les raisons principales incluent :

- Tester de nouveaux concepts culinaires et plats auprès de différentes clientèles.
- Élargir l'expérience client à des lieux insolites, attirant ainsi une clientèle variée.
- S'adapter à la demande saisonnière et aux tendances du marché.
- Utiliser des espaces vacants à faible coût, réduisant ainsi les charges fixes.

1.3 Identifier les facteurs clés de succès des restaurants éphémères.

Les facteurs clés de succès comprennent :

- Un emplacement stratégique, attractif et fréquenté.

- Une communication efficace et ciblée pour maximiser la visibilité et attirer la clientèle.
- Une offre gastronomique de qualité qui répond à la demande des consommateurs.
- Une expérience client mémorable et unique.

DOSSIER 2 - ANALYSE DE LA PERFORMANCE D'EXPLOITATION

Dans ce dossier, vous devrez analyser la performance d'exploitation du restaurant « Ô Cool ».

2.1 Compléter le tableau de gestion du restaurant « Ô Cool » en annexe A.

Les candidats doivent inclure les éléments suivants dans le tableau de gestion :

- **Consommation de matières** : 30 % du chiffre d'affaires hors taxes (puisque le CA est de 508 545 € HT, ce qui donne : $508\,545 \times 30\% = 152\,563,5$ €)
- **Charges de personnel** : 30 % (calculé sur CA)
- **Frais généraux** : 15 % (calculé sur CA)
- **Coûts d'occupation** : 12 % (calculé sur CA)

Il est crucial de refaire les calculs pour chaque élément si nécessaire.

2.2 Proposer une analyse de la performance d'exploitation du restaurant « Ô Cool ».

L'analyse doit prendre en compte le chiffre d'affaires, les charges d'exploitation, et le résultat d'exploitation. Le résultat d'exploitation est de 85 925 €, point essentiel à mettre en avant.

2.3 Conclure sur l'opportunité de renouveler cette expérience l'année suivante.

Sur la base des résultats financiers et des performances observées, il serait pertinent de recommander le renouvellement de l'expérience si les indicateurs de performance sont positifs.

DOSSIER 3 - MESURE DE LA RENTABILITÉ DE « Ô PATO »

Ce dossier concerne l'analyse financière du kiosque « Ô Pato » au sein du food-court.

3.1 Justifier le montant des charges fixes et des charges variables.

Les charges fixes incluent le coût du personnel, et les charges variables le coût matières et la redevance. Des justifications numériques doivent être données.

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

Les candidats doivent établir le compte de résultat en prenant en compte les charges et les revenus. Par exemple, le chiffre d'affaires hors taxes doit être calculé à partir des ventes.

3.3 Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de portions à vendre par jour.

Le seuil de rentabilité est calculé à partir des charges fixes et variables. Par exemple, si les charges fixes s'élèvent à 17 955 €, il est essentiel de déterminer combien de plats doivent être vendus pour couvrir ces coûts.

3.4 Présenter à Pauline LAFLEUR les avantages financiers et non financiers liés à la participation à un food-court.

Les candidats doivent évoquer des points comme la visibilité accrue, la diversification de l'offre, ainsi que l'introduction au marché sous différentes formes.

DOSSIER 4 - GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Ce dossier implique une analyse des pratiques de gestion des ressources humaines au sein des établissements examinés.

4.1 Exposer les principaux problèmes qui se posent aujourd'hui en hôtellerie-restauration concernant la gestion du personnel.

Problèmes à mentionner :

- Pénurie de main-d'œuvre.
- Conditions de travail peu attractives.
- Rotation élevée du personnel.

4.2 Repérer les actions mises en œuvre par Pauline Lafleur pour attirer et fidéliser son personnel.

Illustrer des actions concrètes mises en place, comme des conditions de travail améliorées, une ambiance positive, etc.

4.3 Montrer que la fidélisation du personnel améliore la performance globale de l'entreprise.

Développer sur l'effet de la fidélisation sur la productivité et la satisfaction client, expliquant comment un personnel heureux contribue au succès de l'établissement.

| Méthodologie et conseils

- Gérer votre temps efficacement : allouez une portion de votre temps à chaque dossier.
- Lisez attentivement les annexes, car elles contiennent des données Cruciales pour le calcul.
- Soignez votre présentation et structurez clairement vos réponses pour une meilleure lisibilité.
- Utilisez des tableaux et graphiques lorsque c'est pertinent pour illustrer vos réponses.
- N'oubliez pas de justifier tous vos calculs pour obtenir des points supplémentaires.

© 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.