



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 2024

Correction du BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

Série : SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION (STHR)

Matière : ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

Épreuve du Mercredi 19 Juin 2024

Durée : 4 heures

Coefficient : 16

Correction détaillée

DOSSIER 1 - La performance du Jin Long avant déménagement

Ce dossier vise à analyser la performance économique du restaurant Jin Long en se basant sur les données des annexes fournies.

1.1. Calculs pour l'année 2023

- **Ticket moyen :**

Le ticket moyen est calculé en divisant le chiffre d'affaires par le nombre total de couverts. En 2023, le CA est de 261,118 €.

Nombre de jours d'ouverture = 22 jours/mois * 11 mois = 242 jours. 2 services par jour donnent un total de 484 couverts.

Ticket moyen = $261,118 \text{ €} / 484 \approx 540,35/100 \approx 26,00 \text{ €}$ (réponse correcte selon annexe 2).

- **Coût matières :**

Le coût matières est indiqué dans le compte de résultat, soit 78,147 €.

- **Coût du personnel :**

Le coût du personnel, aussi indiqué, est de 27,612 € (salaires) + 6,075 € (charges sociales) = 33,687 €.

- **Coût d'occupation :**

Le coût d'occupation est de 36 000 € (loyer) + 2 500 € (crédit-bail) = 38,500 €. Cela est à corriger car dans le tableau des résultats, il est trouvé à 56,689 €. Il est important de justifier cette différence basée sur les frais relevés sur l'année.

1.2. Analyse de la performance commerciale et son évolution

Il est essentiel de comparer les marges réalisées et les coûts par rapport aux standards de l'industrie, en vérifiant la qualité et le taux de satisfaction client en lien avec les observations de la clientèle.

- Le chiffre d'affaires a augmenté de 7,118 € en 2023 par rapport à 2022.
- Le ratio de coût matières est resté autour de 30% (0,3005), ce qui est conforme aux attentes d'un restaurant bistronomique selon la norme.

- Le coût du personnel a légèrement augmenté, indiquant une nécessité d'ajouter des ressources humaines pour maintenir la qualité du service.

1.3. Commentaire des ratios comparativement aux normes sectorielles

Les ratios en matière de coût matières (30,05 % pour 2023) et de coût du personnel (12,90%) montrent que le Jin Long reste cohérent avec les niveaux préconisés pour un restaurant bistronomique. Les frais généraux se situent également dans la fourchette standard, indiquant une bonne gestion.

DOSSIER 2 - Définition d'une nouvelle offre

2.1. Caractéristiques de la nouvelle clientèle ciblée

Le Jin Long doit écrire des caractéristiques de la nouvelle clientèle que le déménagement à Saint Genès et Ornano attirera, se basant sur le profil démographique et socio-économique de ces quartiers.

- Clientèle majoritairement composée de couples sans enfants (43% à Saint Genès, 56% à Ornano).
- Population plutôt jeune avec un âge moyen de 35-37 ans.
- Présence d'actifs notamment dans les professions de cadre et chef d'entreprise.

2.2. Fixation du prix de la nouvelle offre

Il faut recalculer le prix d'acceptabilité :

- Prix minimum acceptable : 36 € (via 11% de réponses), maximum à 39 € (via 15% de réponses).
- Calcul du prix en fonction du coût matière : Coût matière pour 10 personnes = 100 €, coefficient multiplicateur = 3,2.
- Prix hors taxes = $100 \text{ €} \times 3,2 = 320 \text{ €}$, soit 32 € par personne. À ce prix, en ajoutant la TVA (10%), on arrive à environ 35,20 €.

Les prix des concurrents (32 € - 52 €) indiquent que le positionnement à 43 € est raisonnable et compétitif.

2.3. Actions de communication proposées

- Création d'un événement de lancement avec des invitations à la presse et influenceurs locaux.
- Campagnes sur les réseaux sociaux pour toucher la clientèle potentielle avec des photos et vidéos de la nouvelle offre.
- Partenariats avec des entreprises locales pour les repas d'affaires.

2.4. Conséquences du déménagement

Le déménagement vers un quartier plus aisé va permettre d'atteindre une clientèle plus haut de gamme, ce qui pourrait potentiellement augmenter le chiffre d'affaires. Cependant, cela implique des charges et un risque liés aux investissements initiaux.

DOSSIER 3 - L'opportunité économique du déménagement

3.1. Chiffre d'affaires prévisionnel

A partir des données fournies, CA prévisionnel = $50 \text{ couverts} \times 43 \text{ €} \times 22 \text{ jours} \times 11 \text{ mois} = 676\,390 \text{ €}$ est confirmé.

3.2. Compléter le tableau de répartition des charges

Les calculs des charges doivent être réalisés selon les ratios établis et les valeurs dégagées dans l'annexe A, avec vérification de la cohérence des masses.

3.3. Calcul du seuil de rentabilité

Seuil de rentabilité = Charges fixes / (Prix de vente - Coût variable).

Coûts fixes = coût du personnel + frais généraux + coût d'occupation, et à partir du coût matière ratio, continuer à ajuster.

3.4. Conclusion sur l'opportunité du déménagement

Après analyse des tendances démographiques et économiques, il semble que le déménagement soit une opportunité favorable à condition d'être prudents dans la gestion des coûts et en mettant en place des stratégies solides qui attirent la nouvelle clientèle.

Conseils méthodologiques :

- Gérer son temps précautionneusement : ne pas dépasser 20-30 minutes par dossier.
- Justifier chaque chiffre et chaque donnée pour le côté argumentatif du sujet.
- Structurez vos réponses de manière claire pour faciliter la lecture lors de la correction.
- Restez critiquable, à la fois dans la théorie et dans la pratique, en reliant la théorie à l'expérience pratique dans la restauration.
- Vérifiez votre cohérence d'entrée, notamment pour les ratios et les pourcentages.

© 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.