



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

Économie et Gestion Hôtelière

Session 2024 - Coefficient : 16 - Durée : 4 heures

Cette correction se décompose en trois dossiers analysant l'investissement et le financement, l'étude de faisabilité, et les relations humaines au sein du restaurant "Origines". Chaque question sera traitée en détail.

Dossier 1 - Investissement et Financement

Question 1.1 : Caractériser le type d'investissement réalisé. Justifier votre réponse.

Il s'agit d'un investissement matériel, car les époux Hinault vont acquérir des biens tangibles pour leur restaurant. Cet investissement est lié à l'expansion de l'activité (augmentation de la capacité) et vise à améliorer l'expérience client.

Question 1.2 : Montrer que cet investissement peut améliorer la performance économique du restaurant « Origines ».

En augmentant la capacité de 20 couverts, le chiffre d'affaires peut augmenter si le taux de fréquentation reste constant. Avec une augmentation des clients, les revenus augmentent, ce qui peut potentiellement couvrir les coûts de l'emprunt tout en augmentant les bénéfices. De plus, une terrasse peut attirer une nouvelle clientèle, surtout en haute saison.

Question 1.3 : Justifier pour l'année 2026 le calcul des montants suivants : capital restant dû en début de période, intérêts et amortissement.

Capital restant dû en début de période : Pour 2026, le capital restant dû est de 41 041 €.

Intérêts : Les intérêts de l'année sont calculés sur le capital restant dû à un taux de 5,5 % :

Intérêts = $5,5\% \times 41\,041 = 2\,257$ €

Amortissement : L'amortissement est constant à 11 709 € par année.

Question 1.4 : Indiquer le coût total de l'emprunt en précisant le détail de vos calculs.

Le coût total de l'emprunt est donné par le montant total des annuités moins le capital emprunté :

Coût total = $(5 \text{ annuités} \times 11\,709 \text{ €}) - 50\,000 \text{ €} = 58\,545 \text{ €} - 50\,000 \text{ €} = 8\,545 \text{ €}$.

Question 1.5 : Citer et expliciter les modes de financement qui pourraient être retenus par l'entreprise afin d'obtenir les fonds manquants.

- **Apport personnel :** Injection des fonds propres des propriétaires.
- **Subventions publiques :** Possible aide de l'Etat pour les investissements liés à l'accueil du public.
- **Financement participatif :** Recours à une plateforme pour financer en échange de contreparties.

Dossier 2 - Étude de la Faisabilité

Question 2.1 : Justifier le calcul du chiffre d'affaires prévisionnel 2025.

Le chiffre d'affaires prévisionnel est calculé comme suit :

Chiffre d'affaires = (Capacité totale * Taux de fréquentation * Nombre de jours * Nombre de services par jour * Ticket moyen)

Chiffre d'affaires = 50 couverts * 0.85 * 300 jours * 2 services * (61 € × 1.1) = 1 711 050 €.

Question 2.2 : Compléter le tableau de répartition des charges pour l'année 2025 présenté en annexe A.

Les charges de personnel sont de 598 500 € (fixes), les frais généraux sont de 200 000 € (fixes), et les coûts d'occupation de 220 000 € (fixes). Les coûts de matières sont à déterminer avec un ratio matière de 32 % du CA:

Pour un chiffre d'affaires de 1 711 050 €, le coût matière = 1 711 050 * 0.32 = 547 536 €.

Question 2.3 : Compléter le compte de résultat prévisionnel par variabilité pour l'année 2025 présenté en annexe B.

Chiffre d'affaires HT : 1 711 050 €

Charges variables (Coût matière) : 547 536 €

Marge sur charges variables : 1 711 050 - 547 536 = 1 163 514 €

Charges fixes : 598 500 + 200 000 + 220 000 = 1 018 500 €

Résultat courant avant impôts : 1 163 514 - 1 018 500 = 145 014 €.

Question 2.4 : Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts pour l'année 2025, puis en déduire le taux de fréquentation correspondant.

Le seuil de rentabilité se calcule comme suit : Seuil de rentabilité (en €) = Charges fixes / Taux de marge sur CA
Taux de marge = 1 - (Coût matière / Chiffre d'affaires) = 1 - (547 536 / 1 711 050) = 0.68 soit 68 %.
Donc, seuil de rentabilité = 1 018 500 / 0.68 = 1 498 529 €.

Pour les couverts :

Seuil de rentabilité (en couverts) = Seuil de rentabilité / Ticket moyen = 1 498 529 / (61 € × 1.1) = 24 504 couverts.

Question 2.5 : Conclure sur la pertinence du projet de construction de la terrasse extérieure.

Le projet est pertinent, car il permet d'augmenter la capacité d'accueil du restaurant, d'exploiter un potentiel de chiffre d'affaires supplémentaire, et de rester conforme à la demande des clients, le tout en générant une plus-value pour l'entreprise. Les bénéfices prévus dépassent les coûts, rendant l'investissement viable.

| Dossier 3 - Relations Humaines

Question 3.1 : Montrer que le climat social du restaurant « Origines » s'est effectivement dégradé au cours des dernières années.

Les indicateurs montrent une augmentation significative des retards, des absences et des départs de salariés, ce qui témoigne d'un climat de travail tendu. Par exemple, le nombre de minutes de retard a presque quadruplé entre 2021 et 2023.

Question 3.2 : Expliquer les conséquences d'un mauvais climat social sur la performance économique de l'établissement.

Un mauvais climat social entraîne une baisse de la motivation, ce qui peut affecter la qualité du service, augmenter le turnover du personnel, et finalement impacter négativement le chiffre d'affaires et la rentabilité du restaurant.

Question 3.3 : Proposer des leviers financiers et non financiers pour motiver le personnel et

améliorer ainsi la performance sociale et la réussite du projet d'agrandissement.

- **Leviers financiers :**

- Primes de performance liées aux ventes.
- Augmentations salariales basées sur l'ancienneté et la performance individuelle.

- **Leviers non financiers :**

- Encourager les formations et le développement professionnel.
- Organiser des événements de team-building pour renforcer la cohésion de l'équipe.

| Conseils méthodologiques

- Gérez votre temps judicieusement : une heure par dossier est idéale.
- Rédigez vos réponses clairement en structurant vos arguments.
- Supportez vos affirmations par des données chiffrées issues des documents annexés.
- Évitez les digressions et restez toujours concentré sur la question posée.
- Relisez vos réponses pour corriger d'éventuelles erreurs de calcul ou de raisonnement.

© 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.