



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 2025

Proposition de correction - Baccalauréat Technologique

Économie et Gestion Hôtelière

Session : 2025

Durée : 4 heures

Coefficient : 16

Correction - Dossier 1 - L'opportunité de se diversifier

1.1 Atouts de la mise en place d'une offre de Click and Collect

Il s'agit de présenter les avantages que peut offrir le Click and Collect au restaurant ONGI BIZI et à ses clients.

Démarche :

- **Pour le restaurant ONGI BIZI :** Le Click and Collect peut diversifier les sources de revenus, attirer de nouveaux clients et accroître la visibilité de l'établissement. Cela permet également de maximiser l'utilisation des ressources, comme les préparations en cuisine.
- **Pour les clients :** Cette option offre une expérience pratique et rapide. Les clients peuvent commander à l'avance sans avoir à attendre sur place, tout en ayant accès aux plats de leur choix.

Réponse : La mise en place du Click and Collect présente des atouts tant pour le restaurant, qui diversifie son offre, que pour les clients, qui bénéficient d'une expérience simplifiée et rapide.

1.2 Incidences sur l'organisation de l'entreprise

La question demande de préciser les impacts matériels et humains liés à la mise en place du Click and Collect.

Démarche :

- **Impacts matériels :** Cela nécessitera des ajustements dans l'aménagement de la cuisine pour permettre une préparation efficace des commandes à emporter. Il faudra également étudier les outils numériques pour gérer les commandes.
- **Impacts humains :** Il pourrait être nécessaire d'adapter les rôles des employés, avec une formation potentielle pour utiliser le nouveau système et gérer les commandes en ligne.

Réponse : La mise en place du Click and Collect exige une réorganisation de l'espace de travail en cuisine et une adaptation des tâches des collaborateurs, qui devront acquérir de nouvelles compétences.

1.3 Cohérence avec la clientèle du restaurant

Il convient de démontrer que la vente de produits d'épicerie fine s'aligne avec les attentes des clients de ONGI BIZI.

Démarche :

- La clientèle est constituée de citoyens CSP aisés, soucieux de la qualité et de l'origine des produits.
- Proposer une épicerie fine, avec des produits locaux et de saison, correspond à leurs valeurs écologiques et solidaires.

Réponse : La proposition de créer une épicerie fine vise une clientèle déjà sensible aux produits locaux et de

qualité, renforçant ainsi l'attractivité du restaurant.

1.4 Actions à engager pour informer les clients

Il s'agit de proposer des actions pertinentes pour annoncer l'ouverture de l'épicerie fine.

Démarche :

- **Communication directe :** Utiliser les canaux de communication existants comme les réseaux sociaux et la newsletter.
- **Événements :** Organiser une soirée de lancement pour faire découvrir les produits de l'épicerie aux clients actuels.

Réponse : Il est conseillé de combiner la communication digitale et l'organisation d'un événement pour informer les clients de l'ouverture de l'épicerie fine.

1.5 Impact des diversifications sur l'activité

Cette question demande de présenter les effets de la diversification sur l'activité de l'entreprise.

Démarche :

- Le Click and Collect peut générer un chiffre d'affaires additionnel sans coûts liés à l'accueil en salle.
- L'épicerie fine peut attirer de nouveaux clients et augmenter la notoriété de l'établissement, conduisant à des achats additionnels.

Réponse : Les diversifications proposées devraient accroître le chiffre d'affaires d'ONGI BIZI tout en consolidant sa position sur le marché local.

| Correction - Dossier 2 - La gestion des ressources humaines

2.1 Difficultés ressenties par les collaborateurs

Il faut identifier les obstacles potentiels à l'adhésion des employés au nouveau projet.

Démarche :

- Inquiétudes concernant les changements de leurs rôles et la charge de travail supplémentaire.
- Peur d'un impact négatif sur le service en salle et la qualité de l'expérience client.

Réponse : Les collaborateurs pourraient ressentir des craintes face à une charge de travail accrue et à d'éventuels changements dans leurs responsabilités.

2.2 Leviers pour mobiliser le personnel

Présenter les stratégies facilitant l'engagement du personnel dans ce projet.

Démarche :

- **Leviers financiers :** Offrir des primes ou des augmentations salariales pour récompenser les performances liées aux nouvelles activités.
- **Leviers non financiers :** Impliquer le personnel dans le processus décisionnel et reconnaître leurs contributions.

Réponse : Les incitations financières et la reconnaissance des efforts non financiers peuvent renforcer l'engagement des collaborateurs dans le projet.

2.3 Implication des collaborateurs et performance sociale

Il s'agit d'expliquer comment l'implication des équipes peut améliorer la performance sociale du restaurant.

Démarche :

- L'implication des collaborateurs crée un environnement de travail positif et encourage la motivation.

- Un personnel engagé offre un meilleur service, contribuant ainsi à une meilleure satisfaction client.

Réponse : L'implication des collaborateurs peut améliorer la performance sociale en favorisant un environnement motivant et en optimisant la qualité du service.

2.4 Calcul du salaire brut mensuel

Il faut calculer le salaire brut d'un nouveau collaborateur au niveau 1, échelon 1 (11,72 € de l'heure).

Démarche :

- Calcul du salaire de base pour 151,67 heures : $151,67 \text{ h} \times 11,72 \text{ €} = 1\,776,10 \text{ €}$.
- Heures supplémentaires (17,33 h à 10 %) : $17,33 \text{ h} \times 11,72 \text{ €} \times 1,10 = 203,56 \text{ €}$.
- Le salaire brut = salaire de base + heures supplémentaires = $1\,776,10 \text{ €} + 203,56 \text{ €} = 1\,979,66 \text{ €}$.

Salaire brut mensuel : 1 979,66 €

2.5 Coût annuel du nouveau salarié

Calculer le coût annuel du nouveau collaborateur connaissant un taux de cotisations patronales à 40 %.

Démarche :

- Coût salarial brut annuel = salaire brut mensuel $\times 12 = 1\,979,66 \text{ €} \times 12 = 23\,755,92 \text{ €}$.
- Coût total avec cotisations = coût salarial brut annuel $\times (1 + \text{taux de cotisation}) = 23\,755,92 \text{ €} \times 1,40 = 33\,257,85 \text{ €}$.

Coût annuel total du salarié : 33 257,85 €

Correction - Dossier 3 - Le financement et la gestion prévisionnelle

3.1 Justification des intérêts, amortissements et capital restant dû

Il s'agit de justifier par le calcul les montants pour l'année 2026.

Démarche :

- **Intérêts :** Montant emprunté $\times$ taux d'intérêt = $10\,000 \text{ €} \times 0,025 = 250 \text{ €}$.
- **Amortissement :** Annuité - Intérêts = $2\,658,18 \text{ €} - 250 \text{ €} = 2\,408,18 \text{ €}$.
- **Capital restant dû :** Montant emprunté - amortissements = $10\,000 \text{ €} - 2\,408,18 \text{ €} = 7\,591,82 \text{ €}$.

Réponse : Intérêts : 250 €, Amortissements : 2 408,18 €, Capital restant dû : 7 591,82 €.

3.2 Incidences de l'emprunt sur le résultat de l'entreprise

Expliquer comment l'emprunt impacte le résultat de l'établissement.

Démarche :

- L'emprunt génère des charges financières sous forme d'intérêts.
- Cela augmente les coûts fixes, réduisant le résultat net si le chiffre d'affaires n'augmente pas proportionnellement.
- Un flux de liquidités positif est nécessaire pour honorer les annuités.

Réponse : L'emprunt augmente les charges financières, impactant négativement le résultat si la croissance des revenus n'est pas au rendez-vous.

3.3 Présentation du tableau de gestion prévisionnel

Compléter l'annexe B en présentant les différents éléments financiers prévisibles pour 2026.

Démarche :

- Chiffre d'affaires Click and Collect : $4 \text{ repas/jour} \times 32 \text{ € HT/repas} \times 365 \text{ jours} = 46\,720 \text{ €}$.
- Chiffre d'affaires Restaurant : 580 350 € basé sur un taux de remplissage de 53 %.
- Coût des matières : $28 \% \times (580\,350 \text{ €} + 46\,720 \text{ €}) = 175\,580 \text{ €}$.

Tableau de bord prévisionnel : à compléter par les éléments calculés fournissant les montants nécessaires de chaque section.

3.4 Analyse de l'incidence de la diversification sur la performance économique

Il faut structurer une analyse sur comment la diversification affecte la performance économique.

Démarche :

- Évaluer l'augmentation du chiffre d'affaires par la diversifications.
- Analyser les marges réalisées à travers les nouvelles offres.
- Examiner l'effet sur les coûts fixes et variables générés par l'emprunt.

Réponse : La diversification devrait créer une nouvelle dynamique économique, améliorer les marges, mais nécessite une attention sur la gestion des coûts d'exploitation associée.

3.5 Conclusion sur l'opportunité du projet

Clore l'analyse par une évaluation finale sur l'opportunité de se lancer dans ce projet.

Démarche :

- Évaluer les bénéfices à long terme des nouvelles activités proposée.
- Considérer les risques financiers associés, notamment en période de transition.

Réponse : L'opportunité de se lancer dans le projet de diversification apparaît favorable, sous réserve de bien gérer la transition et d'évaluer l'impact sur la structure financière de l'établissement.

| Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps :** Consacrez suffisamment de temps à chaque dossier en fonction de son coefficient pour éviter de précipiter certaines réponses.
- **Précision des calculs :** Mettez en avant vos calculs et vérifiez bien les résultats pour éviter des erreurs basiques.
- **Vérification des annexes :** Assurez-vous d'avoir toutes les annexes à disposition et utilisez-les pour légitimer vos arguments.
- **Structure des réponses :** Adoptez une structure claire pour chaque réponse : introduction, développement, conclusion.
- **Synthèse finale :** Faites un résumé des points clé à la fin de chaque dossier pour montrer la compréhension globale du sujet.

© 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.