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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac STHR, veuillez visiter :
bacsthr.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC STHR • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Bac STHR

Économie et gestion hôtelière

Session 2022 • Code sujet : **22-HREGHME1** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **16**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la performance (4 questions) **Page 3**

2. Adaptation de l’offre de service (4 questions) **Page 5**

3. Rentabilité du projet (5 questions) **Page 7**

4. Éco-responsabilité de l’établissement (2 questions) **Page 10**

5. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bacsthr.fr/assets/annales/bac-sthr/Économie et gestion hôtelière/2022/Bac STHR - Économie et gestion hôtelière - Session 2022 - 3-Sujet.pdf

1. Analyse de la performance

Fleur de Sel a subi cinq mois et demi de fermeture administrative au cours de l'exercice 2021. Noéline souhaite compléter son tableau de gestion puis analyser les résultats et l'incidence de la baisse d'activité sur la performance de la brasserie.

Question obligatoire

Question 1.1. Compléter le tableau de gestion de l'entreprise Fleur de Sel pour l'exercice comptable 2021, en arrondissant les montants à l'euro le plus proche.

Le coût matière et les charges de personnel sont obtenus en appliquant leurs ratios au chiffre d'affaires HT. Les marges se calculent par différence, puis leur ratio par rapport au chiffre d'affaires.

Éléments	Réel 2021 (€)	% du CA HT
Chiffre d'affaires HT	351 208	100 %
Coût matières	129 947	37 %
Marge brute	221 261	63 %
Charges de personnel	119 411	34 %
Marge sur coût principal	101 850	29 %
Frais généraux	77 266	22 %
Résultat brut d'exploitation	24 584	7 %
Coût d'occupation	59 705	17 %
Résultat courant avant impôt	−35 121	−10 %

Annexe A complétée

Éléments	Réel 2021 (en €)	% du CAHT
Chiffre d'affaires HT	351 208	100 %
Coût matières	129 947	37 %
Marge brute	221 26	63 %
Charges de personnel	119 411	34 %
Marge sur coût principal	101 85	29 %
Frais généraux	77 266	22 %
Résultat brut d'exploitation	24 584	7 %
Coût d'occupation	59 705	17 %
Résultat courant avant impôt	–35 121	–10 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge brute : 221 261 € (63 %) ; marge sur coût principal : 101 850 € (29 %) ; résultat brut d'exploitation : 24 584 € ; résultat courant avant impôt : −35 121 €.

Question 1.2. Analyser la performance économique de Fleur de Sel au cours de l'exercice comptable 2021, à partir du tableau de gestion complété et des informations du sujet.

La performance est contrastée. Le ratio matières atteint 37 %, au-dessus de la référence de 25 à 35 %, et les frais généraux représentent 22 %, contre 10 à 15 % attendus. Les charges de personnel, à 34 %, sont dans la norme. L'exploitation dégage un résultat brut positif de 24 584 €, mais le coût d'occupation de 59 705 € entraîne une perte courante de 35 121 €. La fermeture pendant cinq mois et demi a réduit l'activité tandis que les charges d'occupation continuaient à peser.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'exploitation dégage un résultat brut positif, mais les ratios matière et frais généraux sont élevés et la perte courante atteint 35 121 €.

Question au choix : traiter 1.3 ou 1.4

Question 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.

Quand l'activité baisse, le chiffre d'affaires diminue. L'effet sur les ratios dépend de la nature des charges :

- Les charges variables diminuent généralement avec l'activité : leur ratio sur le chiffre d'affaires reste relativement stable.
- Les charges fixes restent globalement inchangées : elles pèsent davantage dans un chiffre d'affaires réduit, ce qui augmente leur ratio et dégrade le résultat.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La baisse d'activité réduit les charges variables, mais augmente le poids relatif des charges fixes et détériore ainsi les ratios et le résultat.

Question 1.4. Montrer l'importance d'un résultat brut d'exploitation positif et conclure sur la gestion de l'exploitation du restaurant par Noéline en période de crise.

Un résultat brut d'exploitation positif montre que l'activité couvre les charges d'exploitation avant le coût d'occupation et dégage une marge pour le financer. Fleur de Sel réalise ainsi 24 584 € malgré cinq mois et demi de fermeture.

Cependant, le coût d'occupation de 59 705 € dépasse cette marge et conduit à une perte courante de 35 121 €. Noéline a maintenu une exploitation excédentaire, mais les résultats montrent qu'elle ne suffit pas à absorber les charges d'occupation en période de crise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le résultat brut d'exploitation positif témoigne d'une activité qui reste excédentaire avant occupation, mais la perte courante confirme une rentabilité globale insuffisante.

2. Adaptation de l’offre de service

Pour compléter son activité et faire face à une éventuelle nouvelle fermeture, Noéline envisage une offre de restauration à emporter par distributeur automatique. Elle prévoit également de communiquer à sa clientèle l’installation de l’appareil et les menus proposés chaque semaine.

Question 2.1. À partir de vos réflexions et des annexes 1, 2, 3 et 4, montrer que la distribution automatique répond à une adaptation durable au comportement du consommateur.

La distribution automatique suit des changements durables des habitudes : repas moins structurés avec le télétravail, achats « sur le pouce » et recherche de facilité. Le marché s’adapte en diversifiant les produits et les moyens de paiement, notamment sans contact et par smartphone. Les consommateurs recherchent aussi des produits frais, de qualité, locaux et parfois bio, accessibles sans contrainte horaire. Les plats à emporter ont gagné du terrain : leur part dans la restauration à table est passée de 15 % en 2019 à 30 % en 2020. La disponibilité élargie et l’évolution de l’offre confirment cette adaptation au-delà d’une réponse ponctuelle à la crise.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La distribution automatique accompagne durablement des attentes de flexibilité, d’achat rapide, de produits diversifiés et de disponibilité étendue.

Question 2.2. Présenter les avantages et les limites de la mise en place du distributeur automatique de plats pour l’entreprise Fleur de Sel et ses clients. La réponse peut être présentée sous forme de tableau.

Partie concernée	Avantages	Limites
Fleur de Sel	Ventes additionnelles hors horaires d’ouverture ; activité possible en cas de fermeture au public ; valorisation des plats préparés par Noéline.	Loyer et coûts d’exploitation ; risque de vol ou de vandalisme ; réassort, surveillance et conservation des plats à organiser.
Clients	Accès aux plats 24 h/24 et 7 j/7 ; achat sans réservation et repas à emporter.	Choix limité aux plats disponibles dans les 40 casiers ; paiement par carte bancaire uniquement ; absence de conseil et de service à table.

L’installation extérieure facilite l’accès, mais expose l’appareil aux risques de sécurité. Fleur de Sel doit donc assurer la surveillance, le réassort et le respect de la chaîne du froid. L’automate complète l’offre du restaurant sans remplacer l’expérience du repas servi à table.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le distributeur élargit les ventes et l’accès aux repas, mais exige une gestion rigoureuse des coûts, des produits frais et de la sécurité.

Question 2.3. À l'aide de l'annexe 5 et de vos connaissances, présenter les atouts de Facebook comme moyen de communication pour informer la clientèle.

Facebook permet de diffuser rapidement une offre hebdomadaire à la clientèle actuelle et potentielle. La publication de l'annexe 5 présente visuellement les plats par jour, les dates, le prix de 12 € et le numéro de réservation. Noéline peut la renouveler chaque semaine et ajouter des informations en cas de changement. Les boutons « J'aime », « Commenter » et « Partager » favorisent les réactions, les échanges et la circulation de l'annonce auprès d'autres utilisateurs. Ce moyen de communication permet ainsi de présenter une offre détaillée et de garder un contact direct avec les clients, sans devoir imprimer de nouveaux supports chaque semaine.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Facebook diffuse une offre hebdomadaire visuelle et actualisable, favorise le partage et permet un échange direct avec les clients.

Question 2.4. Proposer deux autres moyens de communication adaptés pour informer la clientèle de l'offre hebdomadaire du distributeur automatique, puis justifier vos choix.

1. **SMS ou courriel :** transmettre chaque semaine le menu, les dates, le prix et les modalités de réservation aux clients ayant accepté ces communications. Le message les informe directement et rapidement.
2. **Affiche au restaurant et près du distributeur :** présenter l'offre aux clients sur place et aux passants, au moment où ils peuvent acheter. Ce support informe également les personnes qui n'utilisent pas Facebook.

Ces moyens complètent les réseaux sociaux : l'un touche directement les clients inscrits, l'autre rend l'offre visible au point de vente.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Informer les clients inscrits par SMS ou courriel, et afficher le menu au restaurant et près du distributeur.

3. Rentabilité du projet

Noéline prévoit d'installer un distributeur automatique de plats préparés le 1er janvier 2023, avec un accès libre-service 24 h/24 et 7 j/7. Le dossier porte sur le choix de la location, le compte de résultat prévisionnel par variabilité et la rentabilité du projet.

Question 3.1. À partir des annexes 6 et 7 et de vos connaissances, relever les avantages de la location du distributeur automatique.

La location évite de mobiliser immédiatement des fonds pour acheter le distributeur et préserve la trésorerie. Elle ne pèse pas sur le bilan comme un financement par emprunt. Dans l'offre proposée à Noéline, la maintenance est comprise : les dépenses sont plus prévisibles et l'entretien est facilité. La location permet aussi de renouveler plus facilement le matériel, d'accéder à des technologies récentes de paiement et de communication, et peut s'accompagner de services complémentaires comme l'assurance.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La location préserve la trésorerie, inclut la maintenance et facilite l'accès à un matériel récent.

Question 3.2. Calculer le coût annuel hors taxes de la location du distributeur automatique et indiquer ses conséquences sur le résultat courant.

Le loyer mensuel est de 420 € TTC et la TVA est de 20 %. Le coût annuel hors taxes est donc : **420 × 12 ÷ 1,20 = 4 200 € HT**. Cette location est une charge d'exploitation : toutes choses égales par ailleurs, elle réduit le résultat courant de 4 200 € par an. La maintenance étant comprise dans le loyer, il n'y a pas de coût distinct à ajouter.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût annuel : 4 200 € HT. Le résultat courant diminue de 4 200 €.

Question 3.3. Compléter le compte de résultat par variabilité prévisionnel 2023 du distributeur automatique figurant en annexe B, en arrondissant les montants à l'euro le plus proche.

Le chiffre d'affaires annuel HT s'obtient en retirant la TVA de 10 % du chiffre d'affaires TTC annuel. Les charges variables représentent 30 % + 15 % = 45 % du CA HT. La marge sur charges variables est le CA HT diminué de ces charges. Les charges fixes de 5 800 € comprennent le loyer annuel et 1 600 € de frais divers. Le salaire de Noéline n'est pas imputé à cette activité, conformément aux données du sujet.

Éléments	Calcul des montants	Montant (€)	% du CA HT
Chiffre d'affaires HT	10 350 × 12 ÷ 1,10	112 909	100 %
Charges variables	CA HT × 45 %	50 809	45 %
Marge sur charges variables	CA HT − charges variables	62 100	55 %
Charges fixes	4 200 + 1 600	5 800	
Résultat courant avant impôt	62 100 − 5 800	56 300	50 %

Les montants du tableau sont arrondis à l'euro le plus proche.

Annexe B complétée

Arrondir à l'euro le plus proche

Compte de résultat par variabilité prévisionnel 2023			
Éléments	**Calculs des montants**	**Montants (en €)**	**%**
Chiffre d'affaires HT	10 350 × 12 ÷ 1,10	112 90(100 %	
Charges variables	CA HT × 45 %	50 80(45 %	
Marge sur charges variables	CA HT – CV	62 10(55 %	
Charges fixes		5 800	
Résultat courant avant impôt	62 100 – 5 800	56 30(50 %	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

CA HT : 112 909 € ; charges variables : 50 809 € ; marge : 62 100 € ; charges fixes : 5 800 € ; résultat courant : 56 300 €.

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

Le taux de marge sur charges variables est de 100 % − 30 % − 15 % = 55 %. Le seuil de rentabilité est donc de 5 800 ÷ 0,55 = **10 545,45 € HT**. Le prix moyen d'un plat est de 11,50 ÷ 1,10 = 10,45 € HT. Le seuil correspond à environ 1 009 plats par an, soit 2,76 plats par jour sur 365 jours. Il faut donc prévoir au moins 3 plats par jour pour dépasser ce seuil en moyenne.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Seuil de rentabilité : 10 545 € HT, soit environ 1 009 plats par an et 3 plats par jour.

Question 3.5. Conclure sur l’opportunité de la mise en place du projet de distributeur automatique.

Selon les prévisions, le projet dégage un résultat courant avant impôt positif de 56 300 €. Le seuil est atteint à partir d’environ 3 plats vendus par jour, tandis que le chiffre d’affaires prévu correspond à près de 30 plats par jour. Le projet paraît donc économiquement opportun. Cette conclusion dépend toutefois de la réalisation des ventes estimées et de la maîtrise des coûts et des invendus.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Projet opportun selon les prévisions : résultat positif de 56 300 €, avec environ 30 plats vendus par jour pour un seuil de 3.

4. Éco-responsabilité de l’établissement

Déjà engagée dans une démarche locavore, Noéline cherche à réduire le gaspillage alimentaire dans le service à table et dans la future activité par distributeur. Les annexes abordent la prévention des pertes, leur coût pour l’entreprise et la valorisation des invendus.

Question au choix : traiter 4.1 ou 4.2

Question 4.1. À partir des annexes 8, 9 et 10 et de vos réflexions, proposer deux actions permettant de limiter le gaspillage alimentaire pour chacune des étapes suivantes : en amont de la production, lors de la production culinaire et lors de la vente au restaurant ou au distributeur.

Étape	Deux actions
En amont	Suivre les stocks, les dates et les déchets ; commander selon les ventes passées et les besoins prévus.
Production culinaire	Adapter les portions ; réutiliser les parures pour les bouillons et les fonds.
Vente	Proposer les invendus encore consommables à prix réduit, par exemple via Too Good To Go ; encourager les clients du restaurant à emporter les restes avec un doggy bag.

La prévention en cuisine et la valorisation des invendus limitent les pertes au restaurant comme au distributeur.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Suivre les stocks, adapter les portions, réutiliser les parures et valoriser les invendus consommables.

Question 4.2. À partir des annexes 8, 9 et 10 et de vos réflexions, montrer que la lutte contre le gaspillage alimentaire concourt à la performance économique de l’entreprise.

Réduire le gaspillage évite des achats et des pertes de matières inutiles : à chiffre d’affaires égal, les charges diminuent et la marge progresse. L’annexe 9 estime la perte alimentaire évitable à 1 € par commande et les coûts opérationnels supplémentaires à près de 20 000 € par emplacement et par an. Le suivi des stocks, des ventes et des déchets aide à mieux prévoir les achats et à corriger les portions. Enfin, vendre à prix réduit les invendus encore consommables, par exemple via Too Good To Go, apporte une recette plutôt qu’une mise au rebut. La démarche réduit aussi l’impact environnemental de l’établissement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Moins de gaspillage réduit les charges, améliore la marge et limite l’impact environnemental de Fleur de Sel.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2022)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve d'Économie et gestion hôtelière du baccalauréat technologique STHR, session 2022, code 22-HREGHME1, dure quatre heures et a un coefficient 16. L'étude de cas Fleur de Sel traite de la performance 2021, de l'adaptation de l'offre par distributeur automatique, de la rentabilité de sa location et de la lutte contre le gaspillage. Elle évalue l'analyse de gestion, les calculs et l'argumentation professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Marge brute = chiffre d'affaires HT - coût matières ; marge sur coût principal = marge brute - charges de personnel.
- Résultat brut d'exploitation = marge sur coût principal - frais généraux ; résultat courant avant impôt = résultat brut d'exploitation - coût d'occupation.
- Marge sur coûts variables = chiffre d'affaires HT - charges variables ; taux de marge sur coûts variables = marge sur coûts variables / chiffre d'affaires HT.
- Seuil de rentabilité en chiffre d'affaires = charges fixes / taux de marge sur coûts variables ; convertir ensuite ce seuil en nombre de plats à partir du prix HT et des jours d'activité.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les montants HT et TTC et appliquer le taux de TVA indiqué avant les calculs.
- Justifier toute information calculée et arrondir à l'euro le plus proche dans les tableaux demandés.
- Pour le seuil de rentabilité, utiliser les charges fixes annuelles et le taux de marge sur coûts variables.
- Respecter les choix imposés : traiter 1.3 ou 1.4, puis 4.1 ou 4.2.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût annuel HT de la location du distributeur ?

Le loyer est de 420 € TTC par mois, TVA à 20 % comprise. Le coût annuel HT est donc 420 / 1,20 × 12, soit 4 200 €. Il s'agit d'une charge qui diminue le résultat courant, toutes choses égales par ailleurs.

Q : Comment déterminer le seuil de rentabilité en nombre de plats par jour ?

Divisez les charges fixes annuelles par le taux de marge sur coûts variables pour obtenir le seuil en chiffre d'affaires HT. Divisez ensuite par le prix moyen HT d'un plat, puis par 365 jours, nombre de jours d'activité indiqué.

Q : Dois-je répondre à toutes les questions des dossiers ?

Traitez toutes les questions des dossiers 2 et 3, ainsi que les questions obligatoires 1.1 et 1.2. Dans le dossier 1, choisissez entre 1.3 et 1.4. Dans le dossier 4, choisissez entre 4.1 et 4.2.

Q : Quelles règles de présentation et de calcul le sujet demande-t-il ?

Le sujet demande de soigner la présentation, de justifier toute information calculée et de mentionner explicitement les hypothèses formulées. Les annexes A et B sont à rendre avec la copie ; les tableaux précisent l'arrondi à l'euro le plus proche.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacsthr.fr/assets/annales/bac-sthr/Économie et gestion hôtelière/2022/Bac STHR - Économie et gestion hôtelière - Session 2022 - 3-Sujet.pdf

Ressources Bac STHR : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.