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

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

Série :

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

ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

ÉTUDE DE CAS

Durée : 4 heures Coefficient : 16

SUJET

Documents à rendre avec la copie :

- Annexe A page 13 / 14
- Annexe B page 14 / 14

Document autorisé : aucun

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Le sujet comporte 14 pages numérotées 1 / 14 à 14 / 14.

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.

Restaurant ELSA'S

Le sujet comporte 3 dossiers indépendants.		Barème	Page
Dossier 1	**Analyser la performance économique du restaurant « La Loutre »**	38	4
Dossier 2	**Définir une nouvelle offre**	34	5
Dossier 3	**Mettre en œuvre le projet de reprise**	28	6
Le sujet comporte les annexes suivantes :			Page
Annexe 1	Informations de gestion 2021 et 2022 (restaurant « La Loutre »)		7
Annexe 2	Avis des clients de « La Loutre » (Tripadvisor)		8
Annexe 3	La Petite France séduit la génération Y		9
Annexe 4	Quelques tendances food à surveiller de près		10
Annexe 5	Gastronomie du terroir alsacien		11
Annexe 6	Gramme, Déviant, Citron : de quoi la mode du restaurant à mot unique est-elle le nom ?		12
Annexe 7	Offre de crédit de la Société Générale		12
Annexe A	Tableaux de gestion 2021 et 2022 du restaurant « La Loutre » **(à rendre avec la copie**)		13
Annexe B	Tableau de remboursement d'emprunt **(à rendre avec la copie)**		14

AVERTISSEMENT

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou de les) mentionner explicitement dans votre copie.

Il vous est demandé d'apporter un soin particulier à la présentation de votre copie.
Toute information calculée devra être justifiée.

SUJET

ELSA'S

Elsa JÄGER vient d'hériter d'une somme importante lui permettant de réaliser son rêve : ouvrir son propre établissement.

Après plusieurs années passées à Lyon en tant que cheffe de cuisine d'un restaurant bistronomique réputé, elle souhaite revenir s'installer dans sa région d'origine : l'Alsace ou Elsass en dialecte alsacien et en langue allemande.

Son choix se porte sur Strasbourg, ville dynamique qui abrite le siège officiel du Parlement européen. Située près de la frontière allemande, Strasbourg possède un patrimoine culturel et touristique riche avec en particulier sa cathédrale, son marché de Noël, ses restaurants et bars à vins alsaciens.

Elsa JÄGER a trouvé une affaire à reprendre au cœur de La Petite France, quartier pittoresque, connu pour ses rues pavées et ses maisons traditionnelles. Parcouru de canaux, ce lieu est le point de rendez-vous des touristes et des habitants en quête d'un moment de partage et de curiosité.

Elle envisage d'acquérir le fonds de commerce du restaurant « La Loutre », établissement en bord de rivière. Celui-ci propose une cuisine traditionnelle revendiquant une inspiration alsacienne. Le restaurant a du potentiel avec ses 80 couverts en salle et son beau jardin. Inexploitée jusqu'à présent, ce dernier dispose d'une terrasse d'au moins 30 couverts.

Si Elsa JÄGER souhaite revenir à Strasbourg, elle ne veut cependant pas se lancer dans l'acquisition de cet établissement sans réflexion préalable.

Dans l'optique de connaître le potentiel de ce restaurant, elle vous sollicite pour en comprendre son fonctionnement actuel et en évaluer ses performances. Forte de ces analyses, il s'agira de réfléchir à une possible évolution du concept de restauration.

DOSSIER 1 – ANALYSER LA PERFORMANCE ÉCONOMIQUE DU RESTAURANT « LA LOUTRE »

Elsa JÄGER est séduite par la qualité de l'emplacement et par le prix peu élevé demandé par l'actuel propriétaire de « La Loutre » pour céder son fonds de commerce. Compte tenu de la somme dont elle vient d'hériter, elle pourrait acheter « La Loutre » sans s'endetter.

Elle est cependant consciente qu'il serait dangereux de se porter acquéreur de ce fonds de commerce qui paraît en déclin sans une analyse préalable de ses performances économiques.

Elle dispose du tableau de gestion de 2021 et des données brutes de l'activité de 2022. Elle vous demande de l'aider à synthétiser les informations en sa possession.

À l'aide de l'annexe 1 et de vos connaissances :

1.1 Compléter le tableau de gestion et calculer le taux de fréquentation pour l'exercice 2022 en annexe A (à rendre avec la copie) en justifiant vos calculs.

1.2 Présenter les raisons qui peuvent expliquer la hausse du coût matières de « La Loutre » en 2022 par rapport à l'année précédente.

1.3 Commenter, dans un développement structuré, l'évolution entre 2021 et 2022 de la performance de « La Loutre » et sa situation par rapport aux moyennes professionnelles.

1.4 Conclure sur l'intérêt du rachat de « La Loutre » en tenant compte des aspects financiers mais aussi des caractéristiques du fonds acheté.

DOSSIER 2 – DÉFINIR UNE NOUVELLE OFFRE

Elsa JÄGER poursuit sa réflexion sur la reprise du fonds de commerce de « La Loutre ». Elle s'interroge toutefois sur la pertinence de l'offre actuelle de restauration de cet établissement. Elle a recueilli sur internet un certain nombre d'avis de clients.

À l'aide de l'annexe 2 et de vos connaissances :

2.1 Présenter les principales critiques (positives et négatives) formulées par les clients à l'égard du restaurant « La Loutre ».

Elsa JÄGER a bien pris conscience de la nécessité de faire évoluer le concept du restaurant. Elle doit proposer une offre adaptée aux attentes de la clientèle qui fréquente aujourd'hui le quartier de la Petite France à Strasbourg.

À l'aide des annexes 3, 4, 5 et de vos connaissances :

2.2 Repérer les attentes de la clientèle potentielle fréquentant le quartier de la Petite France.

2.3 Proposer un concept de restauration adapté à la demande de la clientèle visée en détaillant les composantes de l'offre de service. Justifier votre proposition.

Séduite par votre proposition d'offre de restauration, Elsa JÄGER considère que le nom actuel du restaurant n'est plus adapté. Elle propose de renommer l'établissement « **ELSA'S** ».

À l'aide de l'annexe 6 et de vos connaissances :

2.4 Commenter la pertinence du choix du nom opéré par Elsa JÄGER.

Elsa JÄGER s'interroge sur les moyens de communication à développer pour valoriser sa nouvelle offre.

2.5 Présenter des actions de communication à envisager pour faire connaître le nouveau concept de restauration. Justifier votre réponse.

DOSSIER 3 – METTRE EN ŒUVRE LE PROJET DE REPRISE

Elsa JÄGER a finalement décidé de se lancer. Elle achète le fonds de commerce de « La Loutre » pour 300 000 € et un ensemble de mobilier de restaurant pour un montant de 20 000 €. Ayant hérité de 360 000 €, il lui reste 40 000 € de liquidités disponibles pour engager les investissements indispensables à la mise en œuvre de son nouveau projet.

Elle doit réaliser une rénovation complète de l'établissement pour le mettre au goût du jour ce qui suppose 80 000 € de travaux. Elle a donc décidé d'emprunter à la Société Générale la somme manquante (40 000 €) pour boucler son financement.

À l'aide de l'annexe 7 et de vos connaissances :

3.1 Compléter le plan de remboursement de l'emprunt en annexe B arrondi à l'euro le plus proche (à rendre avec la copie).

3.2 Préciser le coût de l'emprunt. Justifier votre réponse.

3.3 Analyser les répercussions de cet emprunt sur le tableau de gestion du restaurant Elsa's en 2023.

Elsa JÄGER envisage de renouveler le matériel de cuisine de son restaurant.

3.4 Présenter un autre mode de financement que l'emprunt pour disposer d'équipements neufs au moment du lancement de l'activité. Développer votre réponse.

En reprenant le restaurant « La Loutre », Elsa JÄGER conserve tous les salariés de l'ancienne équipe. Ces derniers semblent un peu perdus, désorientés devant les changements à venir. Elsa cherche des solutions pour remobiliser l'équipe autour de son projet.

3.5 Proposer des solutions pour développer l'efficacité de l'équipe et contribuer au succès de l'Elsa's.

Elsa JÄGER sait que, pour réussir, il lui faut la pleine participation de son personnel, ce qui nécessite un bon climat social. C'est pourquoi, elle veut pouvoir mesurer la performance sociale de son restaurant.

3.6 Suggérer des indicateurs qu'Elsa JÄGER pourrait retenir pour évaluer la performance sociale de son établissement.

ANNEXE 1 – Informations de gestion 2021 et 2022 - restaurant « La Loutre »

- **Données brutes pour l'exercice 2022**

Nombre de couverts	80
Nombre de services par jour	2
Nombre jours d'ouverture par an	360
Ticket moyen HT	24 €
Nombre de couverts servis	24 768
Ratio matières	39 %
Ratio personnel	48 %
Ratio frais généraux	15 %
Coût d'occupation	45 752 € HT

- **Moyennes du secteur de la restauration traditionnelle (Strasbourg)**

Taux de fréquentation	58 %
Ratio matières	29 %
Ratio personnel	36 %
Ratio frais généraux	16 %

- **Notion de fonds de commerce**

C'est l'ensemble des éléments mobiliers corporels et incorporels qu'un commerçant regroupe en vue de faire fonctionner une activité économique. Il comprend le droit au bail (reprise du droit à louer le local), la clientèle, les licences, le mobilier et les équipements, ainsi que le stock. La valeur du fonds dépend donc de :

- la clientèle fréquentant l'établissement,
- la localisation de l'établissement,
- sa capacité à attirer les clients,
- l'état du mobilier, du matériel et de la décoration,
- la valeur des stocks.

Source : dico-affaires.fr

ANNEXE 2 – Avis des clients de « La Loutre » (Tripadvisor)

Camille S. - Un service très lent

On a attendu une heure avant d'être servis. Pourtant les plats sont déjà faits d'avance ! Ça sent le réchauffé.
Les serveurs sont sympathiques mais ils ne parviennent pas à suivre, ni à faire oublier la qualité quelconque de la cuisine.

Charlotte (75) - Mauvais rapport qualité / prix

Ok les prix sont très abordables, 5,50 € la tarte au dessert. Mais c'est toujours trop cher pour une pauvre tarte surgelée ! Je n'y reviendrai pas.

Stéphane D. - Quelle tristesse !

Rien d'original dans la carte, d'ailleurs il serait temps de la refaire, elle est toute cornée. On se croirait revenu en 1970 ! Dire qu'il y en a qui prétendent que c'était mieux avant…
Pour la décoration, là on est en 1860. Il serait temps de bouger.
Un point positif tout de même, les serveurs sont souriants et attentifs… Mais ça ne suffit pas.

Laurent K. – De la place !

Vendredi soir, Strasbourg était bondé. Aucune place en terrasse ou en salle… sauf… à « La Loutre » ! Un restaurant à conseiller à tous ceux qui ont vraiment faim et qui veulent manger assis. En revanche, n'attendez aucune originalité de ce restaurant. Si vous voulez une cuisine faite maison à partir de produits frais et de qualité, passez votre chemin.
Si vous pouvez patienter, vous trouverez facilement d'autres restaurants dans le quartier, beaucoup plus sympas, proposant une cuisine maison, originale, faite à partir de produits frais et de qualité. Ça mérite largement d'attendre plutôt que de goûter la triste tambouille de « La Loutre ».

ANNEXE 3 – La Petite France séduit la génération Y

Depuis une dizaine d'années, une clientèle nouvelle fréquente La Petite France. Il s'agit de personnes nées entre 1980 et 2000, autrement dit la fameuse génération Y. Parmi eux, on compte de nombreux jeunes actifs, qui cherchent à partager des expériences uniques, des instants de convivialité quand ils sortent entre amis. Ces jeunes actifs sont déjà une clientèle pour aujourd'hui. Ce sera aussi la clientèle de demain.

Très sensibles à la protection de l'environnement, ils privilégient, lorsqu'ils le peuvent, une cuisine faite à partir de produits locaux, bio, ou issus de l'agriculture raisonnée.

Préoccupés par leur santé, ils veulent qu'on leur propose des plats goûteux, simples et légers même s'ils sont capables de temps en temps de craquer sur un bon hamburger « maison ». Ils rejettent le service classique et conventionnel, et préfèrent un accueil simple et convivial. Quand ils vont au restaurant, ils ont envie de se sentir comme chez eux ou comme chez leurs amis. S'ils continuent à venir majoritairement manger aux heures traditionnelles des repas, ils apprécient également de pouvoir grignoter à n'importe quel moment, selon leurs envies et leurs besoins.

Ils sont toujours à l'affût des bons plans échangés sur les réseaux sociaux. C'est d'ailleurs par ce biais qu'ils s'informent et partagent leur expérience. Ils aiment bien changer, découvrir de nouveaux concepts, décalés si possible.

Cette génération du mouvement ne se satisfait plus des formats traditionnels. Heureusement, beaucoup d'hôtels, de restaurants et de bars l'ont compris et ont su proposer une offre adaptée. Quel foisonnement de l'offre de restauration dans le quartier de La Petite France !

Source : Mon-Strasbourg.blog

ANNEXE 4 – Quelques tendances food à surveiller de près

Les régimes « sans » - Les régimes « sans » ont la côte : sans lactose, sans gluten, sans viande, sans gras, sans additifs… Effet de mode ou nécessité ? J'aurais envie de répondre « les deux, mon Capitaine ! ».

Du végétal à tous les étals - En 2017, un français sur 2 déclarait vouloir consommer plus de végétaux, selon un sondage IFOP/Lesieur. Un chiffre cohérent avec la proportion croissante de végétariens, flexitariens[1] ou vegans en France. Que ce soit par effet de mode, pour préserver l'environnement, défendre la cause animale ou mener une vie plus saine, les français diminuent leur consommation de viande et se convertissent à de nouveaux régimes faisant la part belle au végétal. Tant qu'à travailler les végétaux dans votre restaurant, optez pour des produits bio, auxquels les français consacrent une part de plus en plus importante de leur budget.

Ce qui est bon pour la planète - En 2020, les acteurs de la restauration devront plus que jamais s'investir dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et s'engager dans des actions « bonnes pour le climat et pour la planète ». De l'arrêt des gobelets ou des pailles en plastique à l'utilisation de doggy bags en passant par le recyclage des déchets ou la création de recettes anti-gaspillage… Les possibilités sont multiples et n'ont pour seule limite que le respect et la préservation de l'environnement.

Plus de transparence - Manger n'est plus un acte anodin. Pour beaucoup, c'est devenu un acte citoyen et une façon d'exprimer sa personnalité et son identité. En quête de vérité, d'authenticité et de transparence, ces consomm'acteurs veulent savoir ce qu'il y a dans leurs assiettes et connaître la provenance des produits. Ils veulent comprendre les processus de fabrication, rentrer dans vos coulisses et voir l'humain qui se cache derrière l'enseigne.

Le Snacking, c'est « In » ! - Pour être qualifiée de « snacking » une offre alimentaire doit répondre à certains codes : elle doit être servie rapidement (en moins de 30 minutes), avoir un prix très attractif (pas plus d'un ticket restaurant), pouvoir être consommée « sur le pouce » et en mode « nomade », elle peut être prise en dehors des repas réguliers, ou à la place des repas réguliers, elle doit pouvoir être incluse dans une formule du type « plat, dessert et boisson ».

En raison de l'évolution de nos modes de vie, plus urbains, plus nomades et plus pressés par le temps, le snacking est devenu un mode d'alimentation pour beaucoup : 30 % de ce que nous mangeons est en effet aujourd'hui consommé en mode « snacking ».

Source : restoconnection.fr

[1] flexitarien : individu qui a choisi de suivre un régime végétarien mais qui mange occasionnellement de la viande.

ANNEXE 5 – Gastronomie du terroir alsacien

À Strasbourg, la gastronomie est bien plus qu'un art de vivre, c'est une culture nourrie de siècles de tradition qui se renouvelle constamment, alimentée par le talent des grands chefs et le dynamisme de tous les restaurateurs.

Choucroute, baeckeoffe, tarte flambée, spaetzle, foie gras... les spécialités traditionnelles se dégustent en particulier dans les winstubs, ces tavernes à l'ambiance chaleureuse et conviviale. Strasbourg s'illustre par ses centaines de restaurants et brasseries ouverts aux nouvelles tendances et aux cuisines du monde.

Baeckeoffe

Ce plat de pommes de terre mijotées dans le vin blanc d'Alsace associe trois viandes : le porc, le bœuf et le mouton. On le cuit dans un plat spécial que l'on scelle avec de la pâte.

Choucroute

Le chou râpé et mis en saumure dans des tonneaux était jadis le seul légume hivernal. La choucroute, monument alsacien de la gastronomie, se déguste en toutes saisons. On l'accompagne de charcuterie ou, dans une version plus légère, de poisson.

Flammekueche ou Tarte flambée

Certains restaurants de campagne ne servent quasiment que ce plat. Cette fine pâte recouverte de crème, d'oignons et de lardons est posée sur la table sur une planche de bois. La tarte se partage entre convives et se mange avec les doigts. Inutile d'en recommander, on vous en rapporte jusqu'à ce que vous disiez stop. Pour les bons mangeurs c'est une entrée, pour les autres un délicieux plat principal.

Source : Office de tourisme de Strasbourg

ANNEXE 6 – Gramme, Déviant, Citron : de quoi la mode du restaurant à mot unique est-elle le nom ?

Si, en 2020, le lieu de vos repas préférés persiste à se doter d'un « Le » ou un « Chez » avant de s'annoncer, c'est que vous êtes passé à côté de la grosse tendance du moment.

Les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration semblent s'être concertés pour mettre fin à une tradition tenace, celle qui consistait à faire précéder le nom de l'établissement d'un article défini, comme dans les exemples La bonne Table, Les Délices d'Asie, Le Potager de Charlotte ou Le comptoir de Mauricette. Parfois, ce petit mot qui précédait le nom se rapportait directement au fondateur : on se rendait Chez André ou Chez Michel.

Ces fioritures grammaticales appartiennent au passé. Désormais un restaurant, un bar ou un commerce de bouche bien dans son époque doit choisir pour enseigne (ou pour nom) un substantif esseulé, un adjectif voire un adverbe ou un verbe à l'infinitif.

Le phénomène semble généralisé dans la capitale où, me promenant dans une rue à la recherche d'indices confirmant l'épidémie, je suis tombé à quelques dizaines de mètres d'intervalle sur un restaurant nommé « Source » puis sur un autre appelé « Impatience ».

La politique du mot unique se décline également en épicerie (Fine), en version bistronomique (Buffet), en coffee shop (Fragments), en boulangerie (Utopie), en boulangerie et en adjectif (Sain).

Comme me l'explique Romain Tellier, restaurateur après une reconversion professionnelle dans le conseil qui a cofondé Gramme, « cantine parisienne » et coffee shop dans le Marais, avec une associée venant de chez Universal Music, *« on a cherché un mot qui évoque la cuisine et qui soit facile à retenir, pour une clientèle française mais également internationale, très présente dans notre quartier ».*

La réduction extrême de la communication à un seul mot présage d'une guerre impitoyable pour se faire une petite place dans le cerveau encombré du Millennial (membre de la génération Y). *« Avec ce nom, je voulais dire que le pain peut être très bon pour la santé »*, explique dans Le Parisien l'ancien chef Anthony Courteille, fondateur de la boulangerie Sain.

D'après : slate.fr/story

ANNEXE 7 – Offre de crédit de la Société Générale

Montant prêté : 40 000 €

Durée de remboursement : 5 ans

Taux d'intérêt : 2,5 %

Annuité constante de remboursement : 8 610 €

Annexe à rendre avec la copie

ANNEXE A – Tableaux de gestion 2021 et 2022 du restaurant « La Loutre »

Éléments	2022		2021	
	Montants (en €)	ratios	Montants (en €)	ratios
Chiffre d'affaires	594 432,00	100,00%	603 280,00	100,00 %
Coût matières			223 213,60	37,00 %
Marge brute			**380 066,40**	**63,00 %**
Coût personnel			271 476,00	45,00 %
Marge sur coût principal			**108 590,40**	**18,00 %**
Frais généraux			102 557,60	17,00 %
Résultat brut d'exploitation			**6 032,80**	**1,00 %**
Coût d'occupation			48 262,40	8,00 %
Résultat courant avant impôts			**-42 229,60**	**-7,00 %**

Justification du calcul du coût matières :

• Coût matières 2022	

Calcul du taux de fréquentation 2022 :

• Taux de fréquentation 2022	

Modèle CCYC : ©DNE

NOM DE FAMILLE (naissance) **:**
(en majuscules)

PRENOM :
(en majuscules)

N° candidat :

N° d'inscription :

(Les numéros figurent sur la convocation, si besoin demander à un surveillant.)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Né(e) le : ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐

1.2

Annexe à rendre avec la copie

Annexe B – Tableau de remboursement d'emprunt

(Arrondir à l'euro le plus proche)

Années	Capital restant dû en début de période	Intérêts	Amortissement de l'emprunt	Annuité	Capital restant dû en fin de période
2023	40 000				
2024					
2025	24 590	615	7 995	8 610	16 595
2026	16 595	415	8 195	8 610	8 400
2027	8 400	210	8 400	8 610	0
	Total				

Justifications des calculs :

• Intérêts 2023	
• Amortissements 2023	
• Capital restant dû en fin de période 2023	

Modèle CCYC : ©DNE

NOM DE FAMILLE (naissance) :
(en majuscules)

PRENOM :
(en majuscules)

N° candidat :

N° d'inscription :

(Les numéros figurent sur la convocation, si besoin demander à un surveillant.)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Né(e) le : ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐

1.2

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.