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

Économie et gestion hôtelière

Session 2024 • Code sujet : **24-HREGHME1** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **16**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La performance du Jin Long avant déménagement** (3 questions) — **Page 3**
2. **Définition d’une nouvelle offre** (4 questions) — **Page 5**
3. **L’opportunité économique du déménagement** (4 questions) — **Page 7**
4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bacsthr.fr/assets/annales/bac-sthr/Économie et gestion hôtelière/2024/Bac STHR - Économie et gestion hôtelière - Session 2024 - 2-Sujet.pdf

1. La performance du Jin Long avant déménagement

Les associés du restaurant Jin Long veulent évaluer la performance de leur établissement et comprendre si ses résultats leur permettent une rémunération à la hauteur de leur engagement. Les annexes fournissent les comptes et indicateurs commerciaux des années 2022 et 2023 ainsi que des ratios sectoriels de comparaison.

Question 1.1. Retrouver par le calcul, pour l'année 2023, le ticket moyen, le montant du coût matières, le montant du coût du personnel et le montant du coût d'occupation.

La capacité annuelle théorique est de 25 × 22 × 2 × 11 = 12 100 couverts. Avec 83 % de fréquentation, cela représente 10 043 couverts servis. Le ticket moyen est donc le chiffre d'affaires divisé par les couverts servis.

Élément	Calcul	Montant 2023
Ticket moyen HT	261 118 ÷ 10 043	26,00 €
Coût matières	78 147 + 1 458 - 1 142	78 463 €
Coût du personnel	27 612 + 6 075	33 687 €
Coût d'occupation	36 000 + 2 500 + 15 457 + 6 932 - 4 200	56 689 €

Le coût d'occupation inclut le loyer, le crédit-bail, les amortissements et les charges financières hors commissions de paiement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ticket moyen : 26,00 € HT ; coût matières : 78 463 € ; coût du personnel : 33 687 € ; coût d'occupation : 56 689 €.

Question 1.2. Analyser la performance commerciale du Jin Long et son évolution.

Le chiffre d'affaires passe de 242 000 € à 261 118 €, soit une hausse de 7,9 %. Le ticket moyen progresse de 25 € à 26 €, soit +4 %, et la fréquentation de 80 % à 83 %, soit +3 points. La progression commerciale vient donc à la fois d'une dépense moyenne plus élevée et d'une fréquentation accrue.

Les avis soulignent la qualité et l'originalité de la cuisine ainsi qu'un bon rapport qualité-prix. La petite capacité limite toutefois les ventes : le restaurant est souvent complet à midi et doit refuser des clients, même si le soir est moins fréquenté.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La performance commerciale s'améliore en 2023 : chiffre d'affaires +7,9 %, ticket moyen +4 % et fréquentation +3 points. La capacité reste un frein aux ventes.

Question 1.3. Commenter les ratios du restaurant en les comparant avec les normes sectorielles.

Le ratio matières est de 30,05 %, proche de la restauration traditionnelle (30 %) et inférieur à la référence bistronomique indicative (32 %). Il se dégrade néanmoins de 0,90 point par rapport à 2022. Le coût du personnel, à 12,90 %, est très inférieur à la référence bistronomique de 41 % : les associés travaillent sans être salariés, ce qui sous-estime le coût réel de la main-d'œuvre.

Les frais généraux atteignent 17,26 %, au-dessus de la fourchette sectorielle de 10 à 15 %. Malgré cela, le résultat courant passe de 15,47 % à 18,08 % du chiffre d'affaires. Le bénéfice progresse, mais il doit aussi rémunérer le travail des deux associés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût matières proche des références ; frais généraux trop élevés ; coût du personnel artificiellement faible, car les associés ne sont pas salariés. Le bénéfice augmente, mais rémunère aussi leur travail.

2. Définition d’une nouvelle offre

Léa et Hugo projettent de transférer leur restaurant dans un local de 50 couverts, entre les quartiers Saint-Genès et Ornano, et de proposer une offre plus haut de gamme. Les documents présentent la clientèle actuelle, les quartiers visés, un test de prix, les coûts du menu et les tarifs de restaurants concurrents.

Question 2.1. Décrire les caractéristiques de la nouvelle clientèle ciblée par le Jin Long.

Les quartiers ciblés sont jeunes : l’âge moyen est de 37 ans à Saint-Genès et de 35 ans à Ornano. Les couples sans enfant représentent 43 % des habitants de Saint-Genès et 56 % des ménages d’Ornano. Les cadres et chefs d’entreprise constituent respectivement les trois quarts et près des deux tiers des actifs. Le Jin Long vise donc une clientèle locale au pouvoir d’achat plus élevé, composée notamment de professionnels et de couples, intéressée par une cuisine soignée et des repas d’affaires.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Clientèle locale plutôt jeune et aisée, notamment des cadres, des chefs d’entreprise et des couples sans enfant.

Question 2.2. Étudier la fixation du prix du menu : retrouver le prix d’acceptabilité, calculer le prix déterminé avec le coefficient multiplicateur choisi par Hugo Xing, comparer le prix proposé à ceux de la concurrence et conseiller à Léa et Hugo un prix TTC cohérent.

Le taux d’acceptabilité maximal est de 29 % à 35 € TTC : 100 % − 40 % − 31 % = 29 %. Le coût matières unitaire est de 100 € ÷ 10 = 10 € HT ; avec le coefficient 3,2, le prix calculé est de 32 € HT, soit 35,20 € TTC en appliquant une TVA de 10 %. Les menus du soir concurrents coûtent de 32 € à 52 €. Un prix affiché de 35 € TTC est donc cohérent avec le test et le marché, tout en restant proche du prix issu du coefficient.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Prix conseillé : 35 € TTC par menu du soir.

Question 2.3. Présenter plusieurs actions de communication pour faire connaître la nouvelle offre à la clientèle actuelle et potentielle.

Pour préserver les habitués et attirer de nouveaux clients, la communication peut combiner plusieurs canaux :

- Informer les clients fidèles par courriel et au restaurant, en annonçant la nouvelle adresse et la carte.
- Actualiser le site, les réseaux sociaux et la fiche Google avec les menus, les prix et la réservation.
- Distribuer des invitations aux habitants et aux cabinets professionnels voisins.
- Organiser une soirée d’ouverture ou des dégustations et encourager les avis en ligne.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Informer les habitués, renforcer la présence numérique, cibler les habitants et professionnels voisins, puis créer un événement d’ouverture.

Question 2.4. Préciser les conséquences du déménagement du Jin Long dans les quartiers Saint-Genès et Ornano.

Le nouvel emplacement permet de viser une clientèle plus aisée et des professionnels, en cohérence avec la montée en gamme. Le restaurant pourra accueillir 50 couverts au lieu de 25 et reste proche de l'ancienne adresse, ce qui peut faciliter la fidélisation. En revanche, l'éloignement de la place de la Victoire peut faire perdre des clients étudiants. Le loyer annuel augmente de 36 000 € à 90 000 €, et le local vide nécessite un investissement important en cuisine, mobilier et décoration.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Potentiel de clientèle et capacité accrus, mais risque de perdre des étudiants et hausse importante des charges et de l'investissement.

3. L’opportunité économique du déménagement

Les associés prévoient l’activité et les charges du restaurant à sa nouvelle adresse pour 2025, avec une capacité de 50 couverts, une fréquentation estimée à 65 % et une addition moyenne de 43 € HT. Ils doivent répartir les charges, établir le compte de résultat par variabilité, calculer le seuil de rentabilité et apprécier le risque du projet.

Question 3.1. Retrouver par le calcul le montant du chiffre d’affaires prévisionnel de 676 390 € indiqué dans l’annexe A.

Le volume annuel prévu est de 50 × 65 % × 2 services × 22 jours × 11 mois, soit 15 730 couverts. Multiplié par l’addition moyenne de 43 € HT, il donne le chiffre d’affaires prévisionnel.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Chiffre d’affaires prévisionnel 2025 : **676 390 € HT**.

Question 3.2. Compléter, pour l’exercice 2025, le tableau de répartition des charges et le compte de résultat par variabilité de l’annexe A, à rendre avec la copie.

Les matières et 10 % des frais généraux sont variables. Le personnel est fixe. Le coût d’occupation regroupe le loyer, les intérêts, les amortissements et le crédit-bail. Les montants du tableau sont arrondis à l’euro.

Éléments	Variable (€)	Fixe (€)	Total (€)
Coût matières	209 681	0	209 681
Coût du personnel	0	114 192	114 192
Frais généraux	67 639	20 000	87 639
Coût d’occupation	0	150 500	150 500
Totaux	**277 320**	**284 692**	**562 012**

Le coût variable représente 41 % du chiffre d’affaires. La marge sur coût variable est de 59 %.

Compte de résultat par variabilité	Montant HT (€)	% du CA
Chiffre d’affaires	676 390	100 %
Coût variable	277 320	41 %
Marge sur coût variable	399 070	59 %
Charges fixes	284 692	42,09 %
Résultat courant avant impôt	114 378	16,91 %

Annexe A complétée

Tableau de répartition des charges pour 2025 (arrondir à l'euro)

Éléments	Montant variable en €	Montant fixe en €	Montant total en €
Coût matières	209 681	0	209 681
Coût du personnel	0	114 1	114 192
Frais généraux	67 639	20 000	87 639
Coût d'occupation	0	150 5	150 500
TOTAUX	277 320	284 €	562 012

Détail des calculs pour 2025

- Matières : 676 390 × 31 % = 209 681 €
- Frais généraux variables : 676 390 × 10 % = 67 639 €
- Occupation : 90 000 + 18 000 + 40 000 + 2 500 = 150 500 €

Compte de résultat par variabilité

	Montant HT en €	% du CA
Chiffre d'affaires hors taxes	676 676 390	100
Coût variable	277 320	41
Marge sur coût variable	399 070	59
Charges fixes	284 692	42,09
Résultat courant avant impôt	114 378	16,91

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût variable : **277 320 €** ; charges fixes : **284 692 €** ; résultat courant avant impôt : **114 378 €**.

Question 3.3. Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts.

Les charges variables représentent 31 % + 10 % = 41 % du chiffre d'affaires ; le taux de marge sur coût variable est donc de 59 %. Le seuil de rentabilité est égal aux charges fixes divisées par ce taux. Le nombre de couverts correspondant est arrondi au couvert supérieur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : **482 529 € HT**, soit **11 222 couverts**.

Question 3.4. Conclure sur l'opportunité de procéder au déménagement envisagé.

Le chiffre d'affaires prévisionnel dépasse le seuil de rentabilité et le résultat courant avant impôt prévu est positif. Le volume prévu est supérieur au seuil de 4 508 couverts. Le déménagement paraît donc économiquement envisageable, à condition de sécuriser le financement des investissements et de suivre attentivement la fréquentation, car le loyer et les charges fixes sont élevés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déménagement envisageable, sous réserve de maîtriser le financement des investissements et le risque lié aux charges fixes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2024)

Bilan de l'épreuve : Cette étude de cas d'Économie et gestion hôtelière du baccalauréat technologique STHR, session 2024, porte le code 24-HREGHME1 et dure 4 heures, coefficient 16. À travers le restaurant singapourien Jin Long, elle évalue l'analyse de performance, la conception et le prix d'une nouvelle offre, la communication, la répartition des charges, le seuil de rentabilité et la décision de déménagement.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le taux de marge sur coût variable correspond à la marge sur coût variable divisée par le chiffre d'affaires HT.
- Le seuil de rentabilité en euros se calcule ainsi : charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable.
- Le nombre de couverts au seuil de rentabilité s'obtient en divisant le seuil en euros par l'addition moyenne HT.
- Le prix de vente HT obtenu avec un coefficient multiplicateur égale le coût matière unitaire HT multiplié par ce coefficient.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier chaque information calculée et expliciter les hypothèses nécessaires.
- Comparer les ratios de 2023 aux références bistronomiques en tenant compte du travail non salarié des associés.
- Distinguer le prix d'acceptabilité, le prix obtenu par coefficient et les tarifs concurrents avant de conseiller un prix TTC.
- Classer les coûts selon les données : matières et part variable des frais généraux sont variables, les autres charges indiquées sont fixes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer le seuil de rentabilité en euros ?

Calculez la marge sur coût variable, puis divisez-la par le chiffre d'affaires pour obtenir son taux. Divisez ensuite le total des charges fixes par ce taux. Le résultat est le chiffre d'affaires nécessaire pour couvrir les charges.

Q : Comment calculer le prix obtenu avec le coefficient multiplicateur du menu ?

Divisez le coût matières HT de 100 € par les 10 personnes de la fiche technique, puis multipliez le coût unitaire par 3,2. Le résultat est un prix HT ; convertissez-le en TTC avant de le comparer au test.

Q : Quelle répartition des points est indiquée pour les dossiers ?

Le dossier 1 vaut 30 points, le dossier 2 vaut 40 points et le dossier 3 vaut 30 points. Le sujet ne précise pas de répartition des points entre les différentes questions de chaque dossier.

Q : Quels éléments prendre en compte pour conclure sur le déménagement ?

Comparez le chiffre d'affaires prévisionnel au seuil de rentabilité et examinez le résultat attendu. Prenez aussi en compte l'investissement nécessaire, la hausse du loyer, la capacité d'accueil et le potentiel de la clientèle ciblée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacsthr.fr/assets/annales/bac-sthr/Économie et gestion hôtelière/2024/Bac STHR - Économie et gestion hôtelière - Session 2024 - 2-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.