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

ÉPREUVE DU MERCREDI 19 JUIN 2024

ÉTUDE DE CAS

Durée : 4 heures Coefficient : 16

SUJET

Document à rendre avec la copie :

- Annexe A page 13

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 13 pages numérotées 1/13 à 13/13.

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

Le Jin Long

Le sujet comporte 3 dossiers indépendants.		Barème	Page
Dossier 1	**La performance du Jin Long avant déménagement**	30 pts	4
Dossier 2	**Définition d'une nouvelle offre**	40 pts	4 et 5
Dossier 3	**L'opportunité économique du déménagement**	30 pts	5
Le sujet comporte les annexes suivantes :			Page
Annexe 1	Le compte de résultat du restaurant Jin Long 2023 et 2022		6
Annexe 2	Le tableau de bord du Jin Long 2023 et 2022		7
Annexe 3	Extrait d'un courriel du Cabinet Biot Expertise Comptable reçu par Léa Tournier		8
Annexe 4	Le Jin Long, Place de la Victoire, Bordeaux (33 000) – Trip Advisor		9
Annexe 5	Les quartiers Saint Genès et Ornano à Bordeaux		9
Annexe 6	Données pour la fixation du prix		10 et 11
Annexe 7	Les prévisions d'activité et de coûts pour le nouveau projet (déménagement à la nouvelle adresse)		12
Annexe A	Nouveau projet (répartition des coûts et compte de résultat par variabilité) **(à rendre avec la copie)**		13

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

LE JIN LONG

Hugo Xing et Léa Tournier ont créé en 2018 leur restaurant, le Jin Long, près de la place de la Victoire à Bordeaux, au cœur du quartier étudiant.

C'est à Singapour qu'ils se sont rencontrés. Léa Tournier, fraîchement diplômée d'un BTS Hôtellerie Restauration, était venue y découvrir la culture et la cuisine inventive de cette grande cité-État située à l'extrême sud de la Malaisie. Marquée par les influences de la Chine, de la Malaisie, de l'Inde, du Portugal et même du Japon, la cuisine singapourienne est tout à la fois diverse et singulière. C'est au restaurant Hu Tong de Singapour où elle avait été embauchée en qualité de responsable de salle, qu'elle a fait la connaissance d'Hugo Xing, chef prometteur de ce restaurant, qu'elle a épousé par la suite.

Après quelques années dans la cité-État de Singapour, elle a convaincu Hugo Xing de la suivre en France, à Bordeaux, sa ville d'origine, pour y monter un restaurant singapourien. Ils se sont associés pour reprendre le local d'un restaurant de 25 couverts et y lancer leur affaire. Pour se porter chance, ils l'ont appelé le Jin Long, ce qui signifie en chinois le Dragon d'Or (les Singapouriens d'origine chinoises sont souvent superstitieux et l'or est censé être favorable au commerce).

Le Jin Long propose une cuisine bistronomique purement singapourienne. Tous les plats proposés par l'établissement sont faits maison, à partir de produits frais. Hugo Xing, en tant que chef de cuisine, est intransigeant sur la qualité des mets servis. Le restaurant est ouvert en moyenne 22 jours par mois sur 11 mois dans l'année (il ferme en août pour congés). Il propose 2 services par jour d'ouverture. Il emploie un salarié à temps complet et fait appel à des extras lorsque l'activité l'exige. Les deux associés, Léa Tournier et Hugo Xing, se rémunèrent sur le résultat de leur établissement (ils n'en sont pas salariés).

Après réflexion, Léa Tournier et Hugo Xing envisagent de faire évoluer leur offre. Ils aimeraient déménager leur restaurant dans le quartier résidentiel et bourgeois limitrophe pour capter davantage une clientèle aisée et monter encore en gamme. Leur objectif est d'améliorer leur performance économique et commerciale ce qui leur permettra de mieux se rémunérer.

Ils vous confient l'analyse de leur performance actuelle, une réflexion sur leur nouvelle offre et vous demandent d'apprécier la rentabilité prévisionnelle de leur projet.

DOSSIER 1 – La performance du Jin Long avant déménagement

Après quelques années d'exploitation, Léa Tournier et Hugo Xing, souhaitent faire le point sur la performance du Restaurant Jin Long dans lequel ils s'investissent énormément. Ils ont le sentiment de ne pas recevoir une rémunération à la hauteur de leur engagement et de la satisfaction de la clientèle.

À partir des annexes 1, 2 et 3 et de vos connaissances :

1.1. Retrouver par le calcul pour l'année 2023 :
- le ticket moyen ;
- le montant du coût matières ;
- le montant du coût du personnel ;
- le montant du coût d'occupation.

1.2. Analyser la performance commerciale et son évolution.

1.3. Commenter les ratios en les comparant avec les normes sectorielles.

DOSSIER 2 – Définition d'une nouvelle offre

En vue de leur déménagement futur, Léa et Hugo ont déniché, à la frontière des quartiers Saint Genès et Ornano, un local disponible pour un établissement de 50 couverts (25 en salle et le reste dans une cour couverte par un toit amovible), pour un loyer annuel de 90 000 € contre 36 000 € actuellement. Ce local demande un investissement important car il est vide : la cuisine n'est pas équipée, la salle n'est ni meublée, ni décorée.

Les rues des quartiers qui bordent ce nouvel emplacement sont très appréciées des Bordelais aisés, qui peuvent y trouver de très belles bâtisses (maisons individuelles traditionnelles typiques de Bordeaux avec jardin) ou de beaux appartements, tout en restant à proximité immédiate du centre-ville. En outre, le quartier accueille de nombreux cabinets d'avocats, d'architectes ou de médecins.

Le déménagement en lui-même ne devrait pas poser de grandes difficultés techniques puisque les 2 locaux sont relativement proches l'un de l'autre : moins de 10 minutes en voiture et une quinzaine de minutes à pied.
Leur nouvelle offre valorisera davantage l'excellence de leur savoir-faire par une montée en gamme des plats proposés et ciblera une clientèle à plus fort pouvoir d'achat.

À partir des annexes 4, 5 et de votre réflexion :

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

Léa Tournier a annoncé à ses plus fidèles clients que le restaurant pourrait déménager début 2025. Avec son mari, elle a choisi d'ouvrir exceptionnellement le Jin Long, les samedis 2 et 9 mars 2024 midi et soir, pour tester un menu du soir type et lui permettre de déterminer le prix de cette nouvelle offre plus qualitative.

À partir de l'annexe 6 :

2.2. Pour étudier la fixation du prix de ce menu :
- retrouver le prix d'acceptabilité ;
- calculer le prix en fonction du coefficient multiplicateur choisi par Hugo Xing ;
- comparer le prix proposé avec ceux de la concurrence ;
- conclure en conseillant un prix TTC cohérent à Léa et Hugo.

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

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

DOSSIER 3 – L'opportunité économique du déménagement

Léa Tournier et Hugo Xing ont commencé à prévoir pour l'année 2025, l'activité du Jin Long ainsi que les charges auxquelles ils devraient faire face. Ils souhaitent mesurer le risque financier lié au déménagement de leur établissement.

À partir de l'annexe 7 et de votre réflexion :

3.1. Retrouver par le calcul le montant du chiffre d'affaires prévisionnel de 676 390 € (annexe A).

3.2. Compléter le tableau de répartition des charges et le compte de résultat par variabilité pour l'exercice 2025 en annexe A (à rendre avec la copie).

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

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

ANNEXE 1 – Le compte de résultat du restaurant JIN LONG 2023 et 2022

CHARGES (en €)			**PRODUITS (en €)**		
	2023	**2022**		**2023**	**2022**
Charges d'exploitation			**Produits d'exploitation**		
Achat de matières premières et autres approvisionnements	78 147	71 897	Production vendue	261 118	242 000
Variation des stocks	1 458	- 241			
Autres achats et charges externes **(1)**	72 147	70 014	**Sous total A : chiffre d'affaires**	**261 118**	**242 000**
Impôts, taxes et versements assimilés	3 133	3 010			
Salaires et traitements	27 612	26 703	Production stockée		
Charges sociales	6 075	5 875	Production immobilisée et consommée	1 142	1 113
Dotations aux amortissements	15 457	16 741			
Autres charges	4 102	4 825			
			Sous total B	**1 142**	**1 113**
Total 1	**208 131**	**198 824**	**Total 1 (A+B)**	**262 260**	**243 113**
Charges financières			**Produits financiers**		
Intérêts et charges assimilées **(2)**	6 932	6 855	De participation	0	0
Total 2	**6 932**	**6 855**	**Total 2**	**0**	**0**
Charges exceptionnelles	0	0	**Produits exceptionnels**	0	0
Total 3	**0**	**0**	**Total 3**	**0**	**0**
Total des charges	**215 063**	**205 679**	**Total des produits**	**262 260**	**243 113**
Solde créditeur = bénéfice	**47 197**	**37 434**	**Solde débiteur = perte**		
TOTAL GÉNÉRAL	**262 260**	**243 113**	**TOTAL GÉNÉRAL**	**262 260**	**243 113**

(1) Loyer annuel : 36 000 €
Redevance annuelle de crédit-bail : 2 500 €

(2) Dont commissions sur moyens de paiement : 4 200 €

ANNEXE 2 – Le tableau de bord du restaurant Jin Long (2023 et 2022) avant déménagement

Indicateurs commerciaux

Éléments	2023	2022
Ticket moyen hors taxes	26,00 €	25,00 €
Taux de fréquentation	83 %	80 %

Tableau de gestion

	2023	En % du CA	2022	En % du CA
Chiffre d'affaires	261 118 €	100,00 %	242 000 €	100,00 %
Coût matières	78 463 €	30,05 %	70 543 €	29,15 %
Marge brute	182 655 €	69,95 %	171 457 €	70,85 %
Coût du personnel	33 687 €	12,90 %	32 578 €	13,46 %
Marge sur coût principal	148 968 €	57,05 %	138 879 €	57,38 %
Frais généraux	45 082 €	17,26 %	42 149 €	17,41 %
Résultat brut d'exploitation	103 886 €	39,79 %	96 730 €	39,97 %
Coût d'occupation	56 689 €	21,71 %	59 296 €	24,50 %
Résultat courant avant impôt	47 197 €	18,08 %	37 434 €	15,47 %

ANNEXE 3 – Extrait d'un courriel du Cabinet Biot Expertise Comptable reçu par Léa Tournier

Bonjour Madame Tournier,

Vous nous avez demandé quels étaient les ratios de gestion types pour les restaurants « bistronomiques ». Je vais peut-être vous décevoir, mais il n'existe pas vraiment de statistiques très solides spécifiques à cette forme de restauration. Pourtant, cette cuisine inventive qui s'inspire des classiques de la cuisine populaire pour les sublimer, s'est fortement développée depuis une quinzaine d'année. Un restaurant comme le vôtre en applique les codes sur une base de cuisine singapourienne.

Comme les autres restaurants « bistronomiques » vous proposez à vos clients des plats très populaires, élaborés à partir de produits frais et de saison, que vous sublimez par des techniques culinaires de très haut niveau. Si le niveau culinaire de votre établissement est proche de celui qu'on trouve dans les restaurants gastronomiques, l'ambiance est beaucoup plus décontractée et les prix bien plus abordables.

Nous considérons donc que les ratios matières et personnels des restaurants bistronomiques devraient se situer entre ceux de la restauration traditionnelle et ceux de la restauration gastronomique (et c'est d'ailleurs ce que nous observons effectivement en général dans ce type d'établissements).

Attention toutefois, comme vous travaillez avec votre mari sans être salarié du restaurant, vos coûts de personnel devraient être inférieurs à ceux des établissements comparables au vôtre qui ne « tournent » qu'avec des salariés. C'est nécessaire pour obtenir un résultat (bénéfice) suffisamment important pour que vous puissiez vous rémunérer.

Je vous donne ci-dessous, un tableau reprenant les ratios types pour différentes catégories de restaurants. J'ai créé une colonne pour la restauration bistronomique (elle n'est qu'indicative car elle n'a pas été réalisée à partir d'un très grand nombre de restaurants bistronomiques).

Bien cordialement.

MJ BIOT (Cabinet d'Expertise Comptable BIOT)

	Crêperie - pizzéria	**Restauration traditionnelle**	**Restauration gastronomique**	**Restauration bistronomique**
Ratio matière	24 %	30 %	34 %	32 %
Ratio personnel	38 %	40 %	42 %	41 %
Ratio de frais généraux	10 % - 15 %	10 % - 15 %	10 % - 15 %	10 % - 15 %

Source : Cabinet d'Expertise Comptable BIOT

ANNEXE 4 – Le JIN LONG, Place de la Victoire, Bordeaux (33 000) – Trip Advisor

Seb33 - Quel plaisir tout était parfait : le poulet croustillant, les wontons, et un délicieux cheese cake. Bravo. En plus le rapport qualité prix est imbattable. J'ai payé 25 € pour le repas et la délicieuse bière à la pression. J'y reviendrai avec mes copains de la fac de médecine (je n'oublierai pas de réserver car sans réservation on ne peut pas avoir de place, on a vu plein de gens être refusés car le restau était complet, faut dire qu'il est tout petit !). On habite tous dans le quartier de la Victoire en plus. Le resto est hyper central pour nous.

Léa47 - En vrai on a aimé avec mon amoureux. Mais on a payé 25 € chacun. Alors j'enlève deux points pour le prix. C'est le meilleur resto que j'ai fait, avec des goûts d'un autre monde, mais le prix c'est un peu abusé pour des étudiants comme nous. C'est le plus cher de la place de la Victoire. Pourtant il y a du monde dans ce tout petit restaurant.

Bédut - Jamais déçu. Ce petit restaurant est un spot unique pour les repas de travail. On y mange une divine cuisine asiatique mêlant les influences chinoises (les wontons sont d'excellentes ravioles), japonaises (les ramens sont bien plus subtils que ceux qu'on trouve ailleurs) et Thaï. On s'y retrouve une fois par semaine avec quelques collègues enseignants de la faculté de sociologie. On apprécie ce mélange de clientèle enseignante, étudiante et gens du quartier. On réserve d'une fois sur l'autre car c'est souvent complet à midi (d'après la patronne, c'est moins vrai le soir). On est toujours étonné du rapport qualité prix. Un repas fait maison à partir de produits frais, une cuisine subtile et hyper maîtrisée pour moins de 35 € par personne (avec un ou deux verres de vin). Il n'y a pas beaucoup d'adresses comme ça à Bordeaux. C'est même la seule pour autant que je sache. Profitons avant qu'ils ne se décident à s'installer ailleurs et/ ou à augmenter les prix.

Source : Tripadvisor

ANNEXE 5 – Les quartiers Saint Genès et Ornano à Bordeaux

Démographie (Saint Genès)

Quartier relativement jeune, Saint Genès compte 3 059 habitants dont la moyenne d'âge est de seulement 37 ans. Il est principalement composé de couples sans enfant (43 %). Les cadres et chefs d'entreprise y représentent trois quarts des actifs.

Démographie (Ornano)

Quartier relativement jeune, Ornano compte 12 647 habitants dont la moyenne d'âge est de seulement 35 ans. Il est en grande partie composé de couples sans enfant (56 % des ménages). Les cadres et chefs d'entreprise y représentent près de deux tiers des actifs.

Source : nexity.fr

ANNEXE 6 (1/2) – Données pour la fixation des prix

1 - Le test du menu type soir (test réalisé les samedis 2 et 9 mars 2024)

Léa Tournier n'a eu aucune difficulté à trouver 100 clients fidèles et intéressés pour tester cette nouvelle offre (menu du soir).
À la fin de leur repas, les 100 clients ont répondu à un petit questionnaire qui comportait les deux questions suivantes :
1 – En dessous de quel prix TTC pensez-vous que ce menu (sans les boissons) est de mauvaise qualité ?
2 – Au-dessus de quel prix TTC pensez-vous qu'il est trop cher ?

Léa Tournier a recensé les réponses et les a compilées pour obtenir le tableau ci-dessous.

Prix en euros	Nombre de réponses « trop cher»	Prix maximum		Nombre de réponses « qualité insuffisante »	Prix minimum		Taux d'acceptabilité = 100 - (A+B)
		Fréquences en %	Fréquences cumulées croissantes (A)		Fréquences en %	Fréquences cumulées décroissantes (B)	
29,00	0	0 %	0 %	10	10 %	100 %	0 %
30,00	2	2 %	2 %	9	9 %	90 %	8 %
31,00	4	4 %	6 %	9	9 %	81 %	13 %
32,00	6	6 %	12 %	9	9 %	72 %	16 %
33,00	8	8 %	20 %	15	15 %	63 %	17 %
34,00	9	9 %	29 %	17	17 %	48 %	23 %
35,00	11	11 %	40 %	11	11 %	31 %	29 %
36,00	12	12 %	52 %	11	11 %	20 %	28 %
37,00	15	15 %	67 %	9	9 %	9 %	24 %
38,00	18	18 %	85 %	0	0 %	0 %	15 %
39,00	15	15 %	100 %	0	0 %	0 %	0 %
40,00	0	0 %	100 %	0	0 %	0 %	0 %
TOTAL	100	100 %		100	100 %		

2 - Coûts matières et coefficient multiplicateur

Hugo a établi une fiche technique pour son menu (sur une base de 10 personnes).

Selon cette dernière, le coût matières du menu pour 10 personnes s'élève à 100 € hors taxes et hors boissons.

Il compte appliquer un coefficient multiplicateur de 3,2 pour fixer le prix hors taxes du menu.

ANNEXE 6 (2/2) – Données pour la fixation des prix

3 - Les offres des restaurants bistronomiques – Quartiers Saint Genès et Ornano & alentours

Nom du Restaurant	Description de l'offre	Prix du menu type
Loco by Jem's	Cuisine française moderne aux saveurs bien marquées et contrastées.	42 € le soir, 29 € le midi
Fleur de Cèdres	Cuisine libanaise raffinée et pleine de saveurs.	32 € le soir et 20 € le midi
Le 428	Cuisine française de saison. Tout est fait maison à base de produits frais et sélectionnés. Ambiance cosy et chaleureuse.	52 € le soir et 25 € le midi

ANNEXE 7 – Les prévisions d'activité et de coûts pour le nouveau projet (déménagement à la nouvelle adresse)

Elle a réuni dans le tableau ci-dessous, tous ses éléments de prévisions pour l'exercice 2025.

DONNÉES COMMERCIALES	VALEUR
Addition moyenne prévisionnelle	43 € HT
Taux de fréquentation prévisionnel	65 %
Capacité du restaurant (nombre de couverts)	50
Nombre de jours d'ouverture / mois	22
Nombre de services / jour	2
Nombre de mois d'ouverture dans l'année	11
DONNÉES DE GESTION	**VALEUR**
Ratio matière	31 % du CA HT
Coût du personnel pour 4 salariés (entièrement fixe)	114 192,00 €
Frais généraux part fixe	20 000,00 €
Frais généraux partie variable	10 % du CA HT
Intérêts d'emprunt	18 000,00 €
Loyer annuel	90 000,00 €
Dotations aux amortissements (nouveau projet)	40 000,00 €
Redevances de crédit-bail annuelles	2 500,00 €

À rendre avec la copie

ANNEXE A – Nouveau projet (répartition des charges et compte de résultat par variabilité)

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

Éléments	Montant variable en €	Montant fixe en €	Montant total en €
Coût matières			
Coût du personnel			
Frais généraux			
Coût d'occupation			
TOTAUX			

Détail des calculs pour 2025

- Calcul du coût matières prévisionnel :

- Calcul des frais généraux part variable :

- Calcul du coût d'occupation :

Compte de résultat par variabilité

	Montant HT en €	% du CA
Chiffre d'affaires hors taxes	**676 390**	**100**
Coût variable		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat courant avant impôt		

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.