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 - Étude de cas

Session 2024 • Code sujet : **24-HREGHPO1** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **16**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Investissement et financement** (5 questions) — **Page 3**
2. **Étude de la faisabilité et de la rentabilité** (5 questions) — **Page 5**
3. **Relations humaines et performance sociale** (3 questions) — **Page 9**
4. **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/2024/Bac STHR - Économie et gestion hôtelière - Session 2024 - 3-Sujet.pdf

1. Investissement et financement

Le restaurant Origines envisage une terrasse extérieure de 20 couverts supplémentaires, utilisable aussi en hiver, pour un investissement de 90 000 €. Les annexes présentent les avantages d'une terrasse et l'échéancier d'un emprunt bancaire de 50 000 €.

Question 1.1. Caractériser le type d'investissement réalisé pour la terrasse et justifier la réponse.

La terrasse est un investissement matériel, car elle comprend des aménagements et des équipements durables : travaux, panneaux de verre et mobilier. C'est un investissement de capacité puisqu'elle ajoute 20 couverts à l'offre existante. Elle relève aussi d'un investissement de développement : le restaurant cherche à répondre à une demande supérieure et à accroître son activité, et non à remplacer un équipement devenu inutilisable.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Investissement matériel, de capacité et de développement : la terrasse augmente durablement la capacité d'accueil de 20 couverts.

Question 1.2. Montrer que cet investissement peut améliorer la performance économique du restaurant Origines.

Le restaurant refuse régulièrement des clients faute de places : les 20 couverts supplémentaires peuvent donc augmenter la fréquentation. Les panneaux rétractables permettent d'utiliser la terrasse en hiver, tandis que l'espace extérieur peut attirer une clientèle supplémentaire et accueillir des événements. La hausse de l'activité peut accroître le chiffre d'affaires et les bénéfices. L'amélioration économique sera effective si les recettes nouvelles couvrent les charges d'exploitation et le coût de l'investissement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La terrasse peut accroître la fréquentation, le chiffre d'affaires et les bénéfices, si les recettes supplémentaires couvrent les coûts associés.

Question 1.3. Justifier, pour l'année 2026, le calcul du capital restant dû en début de période, des intérêts et de l'amortissement.

En 2026, le capital restant dû au début de période reprend celui de la fin de 2025 : 41 041 €. Les intérêts sont calculés sur ce capital au taux annuel de 5,5 %, soit 41 041 × 5,5 % = 2 257,255 €, arrondis à 2 257 €. L'amortissement du capital correspond à l'annuité diminuée des intérêts : 11 709 − 2 257 = 9 452 €. Ces montants concordent avec l'échéancier fourni.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pour 2026 : capital dû en début de période 41 041 €, intérêts 2 257 € et amortissement 9 452 €.

Question 1.4. Indiquer le coût total de l'emprunt en précisant le détail des calculs.

Le coût financier de l'emprunt correspond aux intérêts payés, et non au total des annuités, qui inclut aussi le remboursement du capital. On additionne donc les intérêts indiqués pour les cinq années de l'échéancier. Le tableau récapitule cette addition. Les valeurs de l'annexe étant arrondies à l'euro, le coût retenu est celui calculé à partir des intérêts affichés.

Année	Intérêts (€)
2025	2 750
2026	2 257
2027	1 737
2028	1 189
2029	610
Total	**8 543**

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Coût total de l'emprunt : 8 543 € d'intérêts sur les cinq annuités.

Question 1.5. Citer et expliciter les modes de financement que l'entreprise pourrait retenir afin d'obtenir les fonds manquants.

Le financement à trouver est de 40 000 €, différence entre le coût du projet et le prêt accordé. Plusieurs solutions peuvent être combinées :

- **Autofinancement :** bénéfices conservés dans l'entreprise et capacité d'autofinancement.
- **Apports des propriétaires :** fonds personnels ou apport au capital.
- **Emprunt complémentaire :** ressources bancaires remboursables avec intérêts.
- **Crédit-bail :** équipements financés par un organisme et utilisés contre des loyers, avec option d'achat éventuelle.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Les 40 000 € restants peuvent être couverts par autofinancement, apports des propriétaires, emprunt complémentaire ou crédit-bail.

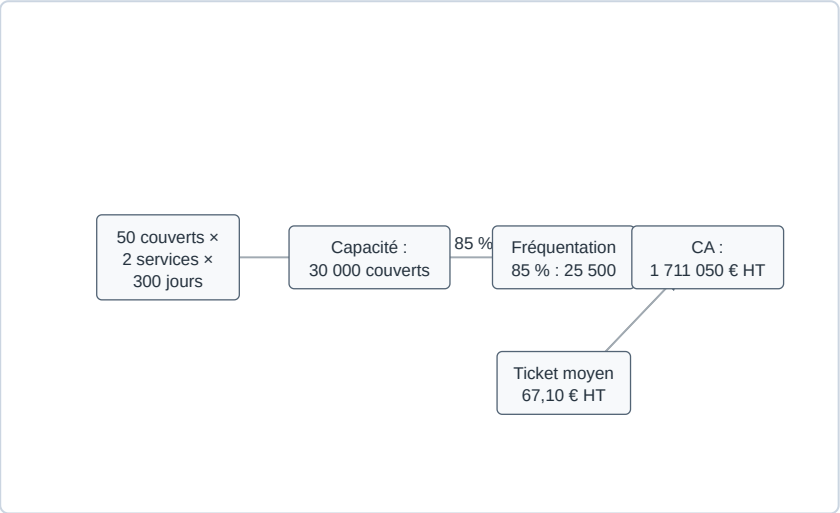
2. Étude de la faisabilité et de la rentabilité

La terrasse porterait la capacité totale à 50 couverts, avec deux services par jour pendant 300 jours et un taux de fréquentation moyen estimé à 85 %. Les données prévisionnelles 2025 et les annexes à compléter permettent d'étudier les charges, le résultat et le seuil de rentabilité.

Question 2.1. Justifier le calcul du chiffre d'affaires prévisionnel pour l'année 2025.

La capacité totale prévue est de 50 couverts par service. Sur 300 jours et deux services par jour, le restaurant peut servir 30 000 couverts. Avec 85 % de fréquentation, cela représente 25 500 couverts. Le ticket moyen HT augmente de 10 % par rapport aux 61 € de 2024, soit 67,10 €. Le chiffre d'affaires prévisionnel s'obtient en multipliant ces couverts servis par le ticket moyen.

Calcul du chiffre d'affaires prévisionnel



Calcul à partir des données prévisionnelles de l'annexe 3.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d'affaires prévisionnel 2025 : 25 500 couverts × 67,10 €, soit 1 711 050 € HT.

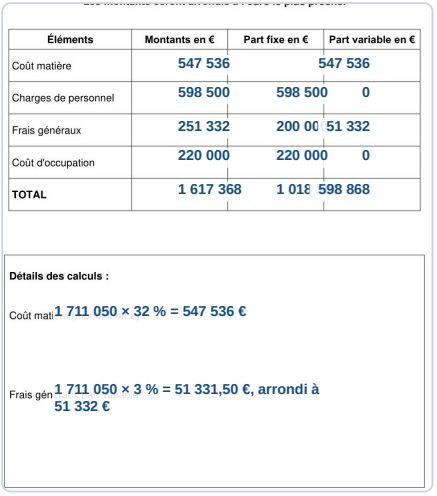
Question 2.2. Compléter le tableau de répartition des charges pour l'année 2025 présenté en annexe A, à rendre avec la copie. Arrondir les montants à l'euro le plus proche et indiquer les détails de calcul demandés.

Le coût matière est variable et représente 32 % du chiffre d'affaires. Les charges de personnel et les coûts d'occupation sont entièrement fixes. Les frais généraux comprennent une part fixe de 200 000 € et une part variable égale à 3 % du chiffre d'affaires. Les montants sont arrondis à l'euro le plus proche, conformément à l'annexe A.

Éléments	Montants en €	Part fixe en €	Part variable en €
Coût matière	547 536	0	547 536
Charges de personnel	598 500	598 500	0
Frais généraux	251 332	200 000	51 332
Coût d’occupation	220 000	220 000	0
TOTAL	**1 617 368**	**1 018 500**	**598 868**

Les deux calculs à reporter sont : coût matière = 1 711 050 × 32 % ; frais généraux variables = 1 711 050 × 3 %.

Annexe A complétée



Éléments	Montants en €	Part fixe en €	Part variable en €
Coût matière	547 536		547 536
Charges de personnel	598 500	598 500	0
Frais généraux	251 332	200 00	51 332
Coût d'occupation	220 000	220 000	0
TOTAL	1 617 368	1 018	598 868

Détails des calculs :

Coût mati 1 711 050 × 32 % = 547 536 €

Frais gén 1 711 050 × 3 % = 51 331,50 €, arrondi à 51 332 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total des charges : 1 617 368 €, dont 1 018 500 € de charges fixes et 598 868 € de charges variables.

Question 2.3. Compléter le compte de résultat prévisionnel par variabilité pour l’année 2025 présenté en annexe B, à rendre avec la copie, en arrondissant les montants à l’euro le plus proche.

Les charges variables regroupent le coût matière et la part variable des frais généraux : elles représentent 32 % + 3 %, soit 35 % du chiffre d’affaires. La marge sur charges variables est donc de 65 %. Les charges fixes comprennent le personnel, les frais généraux fixes et les coûts d’occupation. Le résultat courant avant impôts s’obtient en retranchant ces charges fixes de la marge sur charges variables. Les pourcentages du tableau sont rapportés au chiffre d’affaires HT.

Éléments	Montants en €	%
Chiffre d’affaires HT	1 711 050	100 %
Charges variables	598 868	35 %
Marge sur charges variables	**1 112 182**	**65 %**
Charges fixes	1 018 500	
Résultat courant avant impôts	**93 682**	**5,5 %**

Annexe B complétée

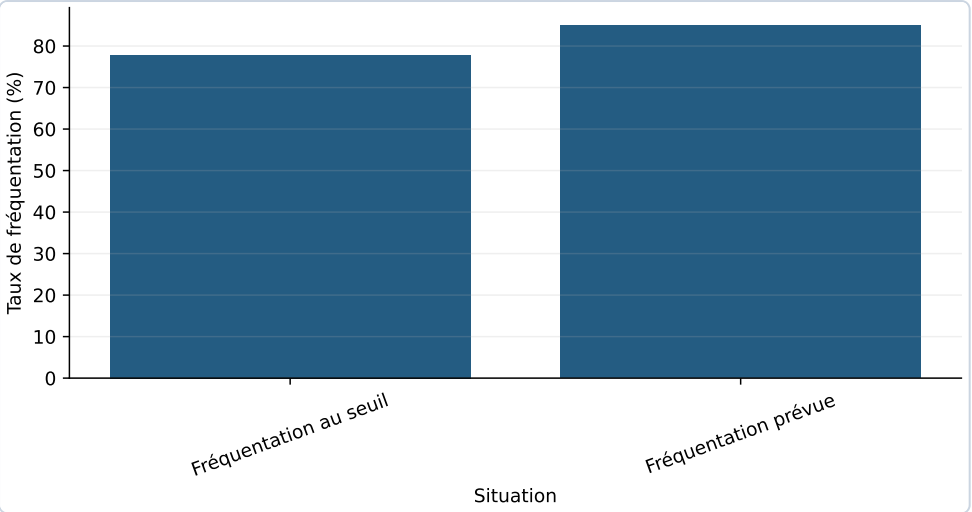
Éléments	Montants en €	%
Chiffre d’affaires HT	1 711 050 €	100 %
Charges variables	598 868	35 %
Marge sur charges variables	1 112 182	65 %
Charges fixes	1 018 500	
Résultat courant avant impôts	93 682	5,5 %

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Résultat courant prévisionnel avant impôts : 93 682 €, soit 5,5 % du chiffre d’affaires HT.

Question 2.4. Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts pour l’année 2025, puis en déduire le taux de fréquentation correspondant.

Le taux de marge sur charges variables est de 65 %. Le seuil de rentabilité en euros se calcule en divisant les charges fixes par ce taux. Le nombre de couverts correspondant s’obtient en divisant ce seuil par le ticket moyen HT de 67,10 €. La capacité annuelle maximale est de 50 × 2 × 300, soit 30 000 couverts. Pour atteindre le seuil, le nombre de couverts est arrondi à l’entier supérieur, puis rapporté à cette capacité pour obtenir le taux de fréquentation correspondant.



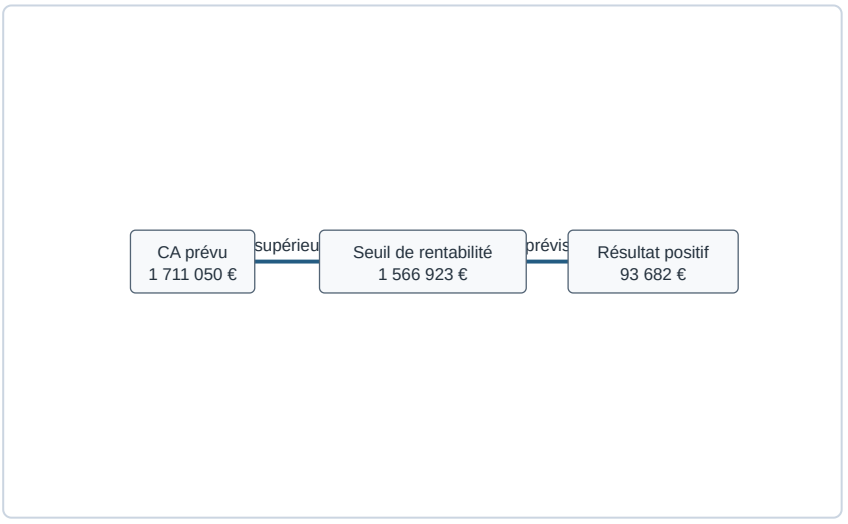
✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 1 566 923 € HT, soit au minimum 23 353 couverts et un taux de fréquentation d'environ 77,84 %.

Question 2.5. Conclure sur la pertinence du projet de construction de la terrasse extérieure.

Le projet paraît pertinent selon les prévisions : le chiffre d'affaires attendu dépasse le seuil de rentabilité et le résultat courant avant impôts est positif. La fréquentation prévue de 85 % excède le taux nécessaire, proche de 77,84 %. L'écart est toutefois limité à environ 7,16 points de fréquentation. La rentabilité dépendra donc de la réalisation des prévisions et de la maîtrise des charges. Il faudra également organiser l'activité et les équipes pour accompagner l'augmentation de capacité.

Conclusion sur la rentabilité prévisionnelle



Conclusion à partir des prévisions 2025.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Projet pertinent selon les prévisions : résultat positif de 93 682 € et fréquentation prévue supérieure au seuil de rentabilité.

3. Relations humaines et performance sociale

L'activité soutenue du restaurant s'accompagne de tensions entre la salle et la cuisine, et l'agrandissement nécessitera du personnel supplémentaire. Un extrait du bilan social de 2021 à 2023 et un article sur les pratiques de management en restauration servent de supports aux analyses et propositions.

Question 3.1. Montrer, à partir des indicateurs, que le climat social du restaurant Origines s'est effectivement dégradé au cours des dernières années.

Indicateur social	2021	2022	2023
Retards cumulés	580 min	1 250 min	2 190 min
Jours d'absence cumulés	10	28	35
Accidents du travail	0	1	2
Départs de salariés	0	1	2
Embauches	0	2	2

Les retards, les absences, les accidents et les départs augmentent nettement entre 2021 et 2023 : ces indicateurs convergent vers une dégradation du climat social. Les embauches ne prouvent pas, à elles seules, une dégradation, mais leur nombre égal aux départs en 2023 montre un renouvellement de l'effectif. Ces données confirment les tensions signalées entre la salle et la cuisine.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le climat social s'est dégradé : retards, absences, accidents du travail et départs progressent de 2021 à 2023.

Question 3.2. Expliquer les conséquences d'un mauvais climat social sur la performance économique de l'établissement.

Les tensions et le stress peuvent désorganiser le service, augmenter les erreurs et altérer la qualité des plats comme celle de l'accueil. L'insatisfaction risque alors de faire perdre des clients fidèles et de nuire à la réputation, ce qui réduit le chiffre d'affaires. L'absentéisme et les départs génèrent des coûts de remplacement et de formation. Enfin, une équipe désunie ou en sous-effectif peut exploiter difficilement la terrasse et limiter les recettes attendues.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Un mauvais climat social dégrade le service, éloigne les clients, augmente les coûts de personnel et freine l'exploitation de la terrasse.

Question 3.3. Proposer des leviers financiers et non financiers pour motiver le personnel, améliorer la performance sociale et contribuer à la réussite du projet d'agrandissement.

Les leviers financiers peuvent associer une rémunération adaptée à des primes collectives liées à la qualité ou à la satisfaction, ainsi que des avantages sociaux. Ils doivent s'accompagner d'actions non financières :

- Organiser des briefings avant chaque service et clarifier les rôles pour mieux coordonner salle et cuisine.
- Consulter les salariés sur l'organisation de la terrasse et reconnaître leurs efforts.
- Montrer l'exemple par un management respectueux, favoriser la cohésion et accompagner l'intégration des nouvelles recrues.

Ces mesures peuvent réduire les tensions et soutenir la qualité du service pendant l'agrandissement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Associer rémunération et primes à une organisation claire, des briefings, la participation des salariés, la reconnaissance et l'accompagnement des recrues.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve d'Économie et gestion hôtelière du baccalauréat technologique STHR, session 2024, porte le code 24-HREGHPO1. D'une durée de quatre heures et de coefficient 16, elle s'appuie sur le cas du restaurant Origines et son projet de terrasse. Les compétences évaluées concernent l'investissement, le financement, l'analyse de rentabilité et la gestion des relations humaines.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une annuité d'emprunt se décompose en intérêts de la période et amortissement du capital.
- Intérêts d'une période = capital restant dû en début de période × taux annuel.
- Marge sur charges variables = chiffre d'affaires HT - charges variables.
- Seuil de rentabilité en valeur = charges fixes ÷ taux de marge sur charges variables.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier toute information calculée et mentionner explicitement les hypothèses retenues.
- Distinguer les charges fixes des charges variables selon les données prévisionnelles.
- Arrondir les montants des annexes A et B à l'euro le plus proche et rendre les deux annexes.
- Pour conclure sur le projet, relier le seuil de rentabilité à la capacité et au taux de fréquentation prévus.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les intérêts et l'amortissement dans l'échéancier de l'emprunt ?

Les intérêts annuels se calculent en multipliant le capital restant dû au début de la période par le taux annuel. L'amortissement correspond à l'annuité diminuée des intérêts, et le capital restant dû baisse de ce montant.

Q : Comment déterminer le nombre de couverts prévisionnel à partir du taux de fréquentation ?

Multipliez la capacité par service par le nombre de services quotidiens et les jours d'ouverture, puis par le taux de fréquentation. Pour Origines, les hypothèses sont 50 couverts, deux services, 300 jours et 85 %.

Q : Comment organiser son temps pour traiter les trois dossiers ?

Le sujet comporte trois dossiers indépendants, notés respectivement 31, 38 et 31 points. Répartissez le temps en fonction du barème, gardez une marge pour vérifier les calculs et pensez à rendre les annexes A et B.

Q : Qu'attend le jury pour les calculs et la conclusion de rentabilité ?

Toute information calculée doit être justifiée et les montants des annexes A et B arrondis à l'euro. La conclusion doit s'appuyer sur les résultats de rentabilité et les mettre en relation avec les hypothèses de fréquentation.

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