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 11
- Annexe B page 12

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 12 pages numérotées 1/12 à 12/12.

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

ORIGINES

Le sujet comporte 3 dossiers indépendants.		Barème	Page
Dossier 1	**Investissement et financement**	31	4
Dossier 2	**Étude de la faisabilité**	38	4
Dossier 3	**Relations humaines**	31	5
Le sujet comporte les annexes suivantes :			Page
Annexe 1	Quels sont les avantages d'une terrasse pour mon restaurant ?		6
Annexe 2	Tableau de remboursement de l'emprunt		7
Annexe 3	Données prévisionnelles 2025		7
Annexe 4	Extrait du bilan social du restaurant « Origines »		8
Annexe 5	Les secrets des chefs cuisiniers pour ne pas finir toqués		9 et 10
Annexe A	Répartition des charges prévisionnelles pour 2025 (**à rendre avec la copie**)		11
Annexe B	Compte de résultat prévisionnel par variabilité 2025 (**à rendre avec la copie**)		12

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

ORIGINES

Honfleur, commune du Calvados, est une destination mondialement reconnue du bord de l'estuaire de la Seine (à 25 km de la ville du Havre). Célèbre pour son vieux bassin et pour ses maisons à pan de bois typiques de cette partie de la Normandie, la ville accueille de nombreux touristes en toute saison.

Fort de son BTS Management Hôtellerie Restauration et de son expérience auprès de grands chefs de la gastronomie, Eddie Hinault est revenu il y a quelques années à Honfleur, la ville de son enfance, pour y ouvrir un restaurant. C'est dans la maison de sa grand-mère, dont il venait d'hériter, qu'il a trouvé l'écrin pour ouvrir son affaire. C'est une chaumière qu'il a aménagée avec sa femme Jeanny dans un esprit mêlant modernisme et tradition. Le joli jardin attenant ajoute au charme de l'endroit.

C'est en pensant à sa grand-mère, qu'il a choisi de nommer son restaurant « Origines ».

Le restaurant d'une capacité de 30 couverts est ouvert 300 jours dans l'année avec notamment une fermeture au mois de janvier pour congés annuels. L'offre de restauration s'appuie sur des produits locaux et de saison. Tout est fait maison y compris le pain. Il renouvelle sa carte tous les mois et revendique un ticket moyen de 61 € HT en 2024.

Aujourd'hui, en plus du couple, l'équipe se compose de cinq personnes (trois en cuisine et deux en salle) toutes issues de la région normande.

Après trois années de fonctionnement, le restaurant affiche de belles performances économiques. De plus, la participation d'Eddie à un concours culinaire télévisuel, fortement médiatisé fin 2021, a permis une augmentation de la notoriété du restaurant. Depuis lors, très régulièrement, le restaurant doit refuser du monde faute de places disponibles. Le couple envisage donc d'augmenter sa capacité de couverts en installant dans le jardin du restaurant une terrasse extérieure ouverte toute l'année.

Eddie Hinault vous associe à l'étude de son projet.

DOSSIER 1 – INVESTISSEMENT ET FINANCEMENT

Les époux Hinault décident de mettre en œuvre leur projet de terrasse extérieure pour agrandir leur capacité de 20 couverts. Grâce à un ingénieux système de panneaux de verre rétractables, elle pourra être également utilisée l'hiver. Le coût global du projet (travaux, aménagements intérieurs et mobilier) est estimé à 90 000 €.

À partir des annexes 1 et 2 et de vos connaissances personnelles :

1.1 Caractériser le type d'investissement réalisé. Justifier votre réponse.

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

Pour financer cet investissement, les époux Hinault se tournent vers leur banque qui leur accorde un prêt de 50 000 € remboursable en 5 annuités constantes au taux de 5,5 %. L'échéancier vous est présenté en annexe 2.

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

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

1.5 Citer et expliciter les modes de financement qui pourraient être retenus par l'entreprise afin d'obtenir les fonds manquants.

DOSSIER 2 – ÉTUDE DE LA FAISABILITÉ

Pour confirmer la faisabilité de leur projet de terrasse extérieure, Eddie Hinault décide d'effectuer une étude de rentabilité. Il a déterminé, avec son expert-comptable, un chiffre d'affaires prévisionnel de 1 711 050 € pour l'année 2025.

À partir de l'annexe 3 et de vos connaissances personnelles :

2.1 Justifier le calcul du chiffre d'affaires prévisionnel 2025.

2.2 Compléter le tableau de répartition des charges pour l'année 2025 présenté en annexe A (à rendre avec la copie).

2.3 Compléter le compte de résultat prévisionnel par variabilité pour l'année 2025 présenté en annexe B (à rendre avec la copie).

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.

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

DOSSIER 3 – RELATIONS HUMAINES

Le succès de son établissement ne laisse aucun répit à son personnel. Eddie Hinault a le sentiment que l'ambiance de travail s'est progressivement dégradée. Il regrette notamment des tensions grandissantes entre la salle et la cuisine. Il redoute qu'elles ne s'aggravent quand il ouvrira la terrasse. Il s'attend également à des difficultés pour recruter le personnel supplémentaire rendu nécessaire par l'extension.

Il lui semble grand temps de faire un bilan de la performance sociale de son entreprise et de trouver des solutions aux problèmes constatés.

À partir des annexes 4 et 5 et de vos connaissances personnelles :

3.1 Montrer que le climat social du restaurant « Origines » s'est effectivement dégradé au cours des dernières années.

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

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

ANNEXE 1 – Quels sont les avantages d'une terrasse pour mon restaurant ?

Vous êtes propriétaire d'un établissement spécialisé dans les services de restauration ? Pensez à faire installer une terrasse au sein de votre établissement. Une terrasse est une installation qui apporte de nombreux avantages. Découvrez lesquels dans cet article.

Bénéficier d'un espace supplémentaire

Une terrasse pour restaurant est une extension de ce dernier. Vous désirez ajouter plus de tables et de couverts ? Ne vous privez pas. Pour l'organisation d'évènements de grande envergure qui risqueraient de créer trop de bruit, installer les clients concernés en terrasse permet de conserver une ambiance apaisée dans la salle. De cette façon, ceux qui souhaitent déjeuner en toute sérénité pourront le faire sans problème. Cet avantage permet d'augmenter la fréquentation de votre établissement.

Une situation assez habituelle dans les restaurants est le manque de place, surtout à certaines périodes de l'année. Il est possible de pallier cela, grâce à l'installation d'une terrasse.

D'autre part, les restaurants avec terrasse sont particulièrement demandés aux beaux jours, quand il est agréable de manger en extérieur. Ils sont également privilégiés par les clients fumeurs (lorsque la terrasse est ouverte).

L'existence d'une terrasse est par ailleurs favorable à l'accueil des cérémonies d'anniversaires, ou de réunions familiales (surtout au printemps et en été).

Bénéficier de gains supplémentaires

La hausse de l'affluence pourra vous permettre d'augmenter à la fois votre chiffre d'affaires et vos bénéfices.

Confère du style à votre établissement

Une terrasse peut se construire de différentes manières et vous pouvez la décorer comme vous voulez. Il existe différents matériaux qui participent à sa conception et ces derniers, en fonction de leurs propriétés, peuvent donner un aspect visuel attrayant.

Par ailleurs, une terrasse bien située (offrant par exemple une belle vue sur la mer, sur un fleuve ou un agréable jardin), est un argument très fort pour attirer les clients. Si elle est visible de l'extérieur, elle peut agir comme un aimant sur les passants en recherche de lieu de restauration.

Source : terrasse-restaurant.com

ANNEXE 2 – Tableau de remboursement de l'emprunt (en €)

Montant de l'emprunt : 50 000 €	Durée emprunt : 5 ans
Taux d'intérêt annuel : 5,5 %	Début de remboursement : 2025

Période	Capital restant dû début de période	Annuité	Amortissement	Intérêts	Capital restant dû fin de période
2025	50 000	11 709	8 959	2 750	41 041
2026	41 041	11 709	9 452	2 257	31 590
2027	31 590	11 709	9 971	1 737	21 618
2028	21 618	11 709	10 520	1 189	11 098
2029	11 098	11 709	11 098	610	0

ANNEXE 3 – Données prévisionnelles 2025

La création de la terrasse permettrait d'augmenter la capacité du restaurant de 20 couverts par service, portant la capacité totale du restaurant à 50 couverts sur les 300 jours d'ouverture. Pierre souhaite rester sur un service traditionnel avec un service du midi et un service du soir (soit 2 services par jour). Les salariés continueront donc à travailler en coupure.

- Le taux de fréquentation est estimé en moyenne à 85 %.
- Le ticket moyen augmentera de 10 % par rapport à celui de 2024 (qui pour mémoire s'élevait à 61 € HT).
- Eddie Hinault vise un ratio matière de 32 %.
- Les charges de personnel s'élèveraient à 598 500 €. Elles sont considérées comme entièrement fixes dans cet établissement.
- Les frais généraux sont estimés à 200 000 € pour leur partie fixe, le reste étant considéré comme variable et représentant 3 % du chiffre d'affaires HT.
- Les coûts d'occupation devraient s'élever à 220 000 €.

ANNEXE 4 – Extrait du bilan social du restaurant « Origines »

Chaque année, Jeanny Hinault recueille les informations relatives à la performance sociale du restaurant « Origines » et édite un petit bilan social. Elle vous donne ci-dessous un extrait de celui-ci.

Indicateurs sociaux	2021	2022	2023
Retard (minutes cumulées)	580 mn	1 250 mn	2 190 mn
Absence (nombre de jours d'absences cumulés)	10 jours	28 jours	35 jours
Accident du travail déclarés	0	1	2
Départ de salariés (nombre de salariés ayant quitté l'entreprise)	0	1	2
Embauche (nombre de personnes embauchées)	0	2	2

ANNEXE 5 (1/2) – Les secrets des chefs cuisiniers pour ne pas finir toqués

Dans un article paru le 28 février dernier sous le titre « Stressed by Success, a Top Restaurant Turns to Therapy », le New York Times révèle que El Celler de Can Roca, célèbre établissement Catalan élu à plusieurs reprises meilleur restaurant du monde, a engagé Imma Puig, une psychologue spécialisée en relations du travail. Sa mission ? Veiller au moral des troupes mais aussi désamorcer les nombreuses tensions qui peuvent naître dans une cuisine. « *Une cuisine est un lieu où il fait très chaud,* explique Imma Puig. *Beaucoup de personnes y travaillent dur, à un rythme très soutenu, et très près les unes des autres, le tout un couteau à la main. Pas étonnant que des conflits éclatent.* » Elle ajoute que les émotions négatives peuvent affecter le goût de la nourriture. « *Un plat cuisiné dans la mauvaise humeur n'aura pas la même saveur qu'un plat cuisiné dans la joie.* »

Quant à Joan Roca, il explique son choix en ces termes : « *L'époque où les cuisines étaient des lieux de dureté et de discipline, voire même des lieux de maltraitance, est révolue. Nous sommes tous obsédés par notre matériel de cuisine mais prêtons curieusement peu d'attention à la machine humaine*. » Il rappelle que cette « machine humaine » n'est pas infaillible, comme en témoignent les récents décès des chefs cuisiniers Benoît Violier et Homaro Cantu. Joan Roca espère que d'autres établissements culinaires s'inspireront de sa démarche et lui emboîteront le pas. L'adrénaline, un ingrédient indispensable.

À Genève, le domaine de Châteauvieux n'a pas introduit un psychologue dans ses cuisines. Il y règne cependant une atmosphère chaleureuse et conviviale. Comment Philippe Chevrier s'y prend-il pour prévenir ou limiter les tensions susceptibles de survenir en plein coup de feu ? « *Je me suis équipé d'un fourneau à induction pour que ma brigade n'ait pas trop chaud,* plaisante-t-il. *Plus sérieusement, tout n'est qu'une question d'organisation. Un service réussi est un service qui a été rigoureusement préparé.* »

Il ajoute que l'humour, très présent dans ses cuisines, est essentiel à la performance et à la cohésion d'équipe. Bien manié, il permet aussi de désamorcer les tensions. Celles-ci sont cependant rares. « *Il faut relativiser le stress prétendument insupportable subi en cuisine. Notre métier n'est pas plus stressant qu'un autre. Prenez un chirurgien en cardiologie qui doit opérer un cœur. Sa pression est autrement plus élevée que celle d'un cuisinier qui doit jouer avec un grain de sel. Il faut remettre les choses dans leur contexte. L'adrénaline est de plus un ingrédient indispensable pour atteindre la perfection, comme dans tout sport de haut niveau.* »

Aux jeunes qui envisagent de rejoindre la profession, il prodigue le conseil suivant : « *soyez passionnés. Si vous aimez sincèrement la cuisine, vous n'aurez pas à travailler ou à subir un stress démesuré un seul jour de votre vie.* » À cet égard, ceux qui travaillent avec passion se voient récompensés à termes de leurs efforts. « *Je ne forme pas des cuisiniers. Je forme des futurs patrons.* »

ANNEXE 5 (2/2) – Les secrets des chefs cuisiniers pour ne pas finir toqués

Manager par l'exemple

Esteban Valle en sait quelque chose. Engagé par Philippe Chevrier il y a 22 ans, cet ancien commis de salle a occupé tous les postes avant d'être nommé directeur de salle. Sa recette pour réduire le stress de ses équipes ? « *Incarner un bon modèle à suivre par la façon dont vous traitez les autres. Comment peut-on exiger de ses collaborateurs qu'ils gardent le sourire et restent polis en toutes circonstances si on ne montre pas soi-même l'exemple ?* » Il concède cependant que garder son sang-froid dans la restauration peut relever à certains moments du défi. « *La pression est intense car la réputation d'un établissement se joue à chaque service. Une seule fausse note peut provoquer la perte d'un client pourtant fidèle depuis des années.* »

Pour motiver ses équipes et les amener à donner le meilleur d'elles-mêmes, des briefings sont organisés deux fois par jour avant chaque service, à midi et le soir. « *On fonctionne comme un ballet, on fait des répétitions. Ça permet à chaque collaborateur de savoir exactement ce qui est attendu de lui. Les conflits et le stress sont souvent générés par l'ambiguïté de rôle. On limite grandement le risque de tensions lorsque chaque employé connaît par cœur ses pas de danse.* » Autre point important : les employés ont la possibilité de participer aux décisions importantes les concernant. « *De nombreux patrons sont convaincus de détenir la vérité et ne souffrent aucune divergence de vues. Mais l'idée selon laquelle à l'ombre des grands arbres rien ne pousse est on ne peut plus fausse. Les collaborateurs doivent avoir leur mot à dire sur le ballet qui se jouera en salle. Le bon chef comprend qu'implication et participation active constituent d'excellentes armes pour réduire le stress.* »

À l'embauche, Gilles Granziero privilégie les candidats à la grande intelligence émotionnelle, soit ceux qui ont la capacité de comprendre leurs propres sentiments et ceux des autres, et de les gérer. « *Je préfère un cuisinier moins qualifié qui arrive tous les jours de bonne humeur qu'un « génie » de la cuisine hargneux. Le savoir-faire s'apprend contrairement au savoir-être.* »

Source : journal « Le Temps »

À rendre avec la copie

ANNEXE A – Répartition des charges prévisionnelles pour 2025

Les montants seront arrondis à l'euro le plus proche.

Éléments	Montants en €	Part fixe en €	Part variable en €
Coût matière			
Charges de personnel			
Frais généraux			
Coût d'occupation			
TOTAL			

Détails des calculs :

Coût matière (montant en €) :

Frais généraux part variable :

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

À rendre avec la copie

ANNEXE B – Compte de résultat prévisionnel par variabilité 2025

Les montants seront arrondis à l'euro le plus proche.

Éléments	Montants en €	%
Chiffre d'affaires HT	1 711 050 €	
Charges variables		
Marge sur charges variables		
Charges fixes		
Résultat courant avant impôts		

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.