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

Corrigé du sujet d'examen - Bac STHR - Économie et gestion hôtelière - Session 2025

Proposition de Correction - Baccalauréat Technologique - Économie et Gestion Hôtelière

Session 2025

Durée : 4 heures | Coefficient : 16

Correction des dossiers

Dossier 1 – Analyse du Résultat

1.1 Compléter le tableau de gestion en annexe A

Objectif : Compléter le tableau avec les informations appropriées, notamment les coûts de matières, les charges de personnel et les frais généraux.

Démarche :

- Pour le **coût des matières consommées, il faut calculer le coût à partir des achats et les variations de stock. Selon l'annexe 1, nous avons :**

  Coût des matières consommées = Achats de matières premières + Variation de stocks matières premières

  Coût des matières consommées = 104 650 + 410 = 105 060 €

- **Charges de personnel : Dans l'annexe 1, nous avons :**

  Charges de personnel = Rémunérations du personnel + Charges sociales

  Charges de personnel = 70 182 + 23 811 = 93 993 €

- **Frais généraux : Directement récupérés de l'annexe 1, frais pour 2024 est de 73 675 €.**
- **Coût d'occupation : Directement récupéré de l'annexe 1, le coût d'occupation est de 60 333 €.**

Tableau de gestion (Exercice 2024) :

Coût matières consommées : 105 060 €

Charges de personnel : 93 993 €

Frais généraux : 73 675 €

Coût d'occupation : 60 333 €

1.2 Commenter de manière structurée le tableau de gestion

Objectif : Analyser l'activité et les charges du restaurant en se basant sur les données fournies.

Démarche :

- **Analyse de l'activité : Le chiffre d'affaires HT pour l'exercice 2024 est de 315 784 €. Comparé à l'exercice 2023, il a diminué, signalant un besoin de redynamiser l'offre.**
- **Analyse des charges : Les charges d'exploitation s'élèvent à 317 294 €, avec un résultat d'exploitation de -1 510 €, indiquant une perte. Les coûts des matières représentent 32,15%**

du chiffre d'affaires, proche de la norme du secteur (27-32%).

1.3 Impact attendu du passage à un concept de « bouillon » sur la performance économique

Objectif : Expliquer comment la transformation peut influencer la rentabilité et l'attractivité du restaurant.

Démarche :

- **Le concept de « bouillon », avec un ticket moyen de 26 €, est 10 € moins cher que l'offre précédente, ce qui pourrait attirer une clientèle plus large.**
- **La capacité passera de 40 à 60 couverts, permettant d'accueillir davantage de clients, avec une prévision d'atteindre 17 000 clients par an.**
- **Les coûts de matières étant ajustés à 32,5% du CA, cela pourrait améliorer nettement la marge brute par rapport à l'ancienne structure.**

Réponse : La transformation en « bouillon » devrait améliorer le taux de remplissage et la rentabilité du restaurant, en répondant mieux aux attentes du marché local et touristique.

Dossier 2 – Étude de la Clientèle Chinoise

2.1 Opportunité de cibler les touristes chinois

Objectif : Montrer les potentialités du marché cible.

Démarche :

- **Le marché chinois est en croissance avec une prévision de 1,76 million de touristes attendus en France en 2024.**
- **Hilights sur les motivations des touristes pour la gastronomie française et la culture.**

Réponse : Cibler les touristes chinois représente une belle opportunité pour « Le Petit Loirétain », surtout avec un concept qui valorise la gastronomie.

2.2 Attentes de la clientèle chinoise

Objectif : Identifier les attentes spécifiques des clients chinois.

Démarche :

- **Recherche d'authenticité et d'expérience locale.**
- **Importance d'une communication adaptée (accueil en mandarin, information traduite).**

2.3 Réponse de l’offre « bouillon » aux attentes

Objectif : Expliquer comment le nouveau concept répond aux attentes identifiées.

Démarche :

- **Proposition de plats traditionnels français à prix abordables répondant aux attentes qualitatives des clients.**
- **Amélioration de l'expérience client avec un employé parlant mandarin, facilitant l'accueil.**

Réponse : L’offre « bouillon » peut séduire les touristes chinois grâce à son authenticité, son prix et son expérience culturelle.

Dossier 3 – Évaluation de la Rentabilité du Projet

3.1 Calculer le coût total annuel du nouveau salarié

Objectif : Évaluer le coût du serveur supplémentaire.

Démarche :

- **Salaire brut = 2 500 €.**
- **Charges sociales = 2 500 × 18% = 450 €.**
- **Coût total = 2 500 + 450 = 2 950 € par mois.**
- **Coût annuel = 2 950 × 12 = 35 400 €.**

Coût total annuel du nouveau salarié : 35 400 €

3.2 Conséquences des travaux et du recrutement sur les charges

Objectif : Décrire l'impact financier de la transformation.

Démarche :

- **Augmentation des charges fixes liées à l'embauche et aux travaux, ce qui augmentera les charges d'exploitation.**
- **Évaluation régulière des recettes pour assurer la couverture des coûts supplémentaires.**

3.3 Évolution prévisionnelle du compte de résultat

Objectif : Analyser les prévisions par variabilité de 2024 à 2025.

Démarche : Comparer les chiffres d'affaires et les résultats prévisionnels fournis dans l'annexe 7.

Réponse : La transformation devrait réduire les pertes et augmenter le résultat courant selon les prévisions, à environ 30 639 €.

3.4 Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts

Objectif : Évaluer le seuil de rentabilité pour 2025.

Démarche :

- **Seuil de rentabilité (SR) en euros : Charges fixes / (1 - Coût matière/CA exemple) = 232 111 € / (1 - 0.325) = 343 925.66 €.**
- **Nombre de couverts pour atteindre le SR : SR / Ticket moyen = 343 925.66 / 26 = 13 226.705 ~ 13 227 couverts.**

Seuil de rentabilité : 343 925,66 € et environ 13 227 couverts.

3.5 Conclusion sur la pertinence de la transformation

Objectif : Conclure sur l'opportunité d'appliquer les changements proposés.

Démarche : Considérer les prévisions de rentabilité et la stratégie d'attraction de nouveaux clients.

Réponse : La transformation en « bouillon » est pertinente si la gestion est optimale et que l'accueil de la clientèle touristique est renforcé, ce qui pourrait améliorer la rentabilité à court terme.

Méthodologie et conseils

- **Gérer votre temps efficacement : allouez-le par dossier et restez concentré sur l'essentiel.**
- **Veillez à justifier tous vos calculs pour éviter les erreurs de compréhension et de notation.**
- **Restez attentif à la présentation : une bonne présentation augmente la lisibilité et impressionne le correcteur.**

- **Utilisez toujours des phrases claires et concises pour vos réponses, en évitant le jargon inutile.**
- **Relisez-vous, vérifiez les calculs et assurez-vous de répondre à toutes les questions posées.**

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.