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 MARDI 9 SEPTEMBRE 2025

ÉTUDE DE CAS

Durée : 4 heures Coefficient : 16

SUJET

Document à rendre avec la copie :

- Annexe A page 11

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 11 pages numérotées 1/11 à 11/11.

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

LE PETIT LOIRÉTAIN

Le sujet comporte 3 dossiers indépendants.		Barème	Page
Dossier 1	**Analyse du résultat**	38	4
Dossier 2	**Étude de la clientèle chinoise**	34	4
Dossier 3	**Évaluation de la rentabilité du projet**	28	5
Le sujet comporte les annexes suivantes :			Page
Annexe 1	Compte de résultat au 31/12/2024 (en euros)		6
Annexe 2	Les ratios de la profession		7
Annexe 3	Les bouillons : le retour de la restauration d'antan		7 et 8
Annexe 4	Chiffres clés du tourisme en France		8
Annexe 5	Principales motivations de séjour et mode de réservation de la clientèle chinoise		9
Annexe 6	Données prévisionnelles 2025 pour le futur bouillon		10
Annexe 7	Compte de résultat par variabilité 2024 et prévisions 2025		10
Annexe A	Tableau de gestion 2023 et 2024 **(à rendre avec la copie)**		11

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 PETIT LOIRÉTAIN

Situé à Montargis, dans le Loiret (45), à 100 km de Paris, « Le Petit Loirétain » est un restaurant qui propose une cuisine locale, orchestrée par Julien Truchi, gérant et chef de cuisine. Ce dernier privilégie un approvisionnement en circuit court, en s'appuyant sur des produits frais et de saison.

Montargis, surnommée la Venise du Gâtinais pour ses nombreux ponts et passerelles, est une commune touristique au cœur d'une agglomération de plus de 57 000 habitants. Cette charmante ville, nichée dans la vallée du Loing, attire de nombreux visiteurs. Elle profite également de la notoriété de la ville voisine de Gien, célèbre pour sa faïence. Montargis a une particularité historique unique : dans les années 1920, elle a accueilli un groupe de 4 000 jeunes intellectuels chinois dans le cadre d'un programme « Travail-études ». Parmi eux, environ 300 se sont installés définitivement dans la commune, forgeant ainsi un lien solide avec la Chine. Aujourd'hui, cette relation perdure grâce à une convention de coopération et d'échanges entre Montargis et la ville chinoise de Huzhou. La place Deng Xiaoping, devenue un symbole de cette amitié, marque le point de départ d'un circuit chinois très prisé par les touristes.

En s'installant à Montargis, Julien Truchi espérait attirer une clientèle locale et internationale. Toutefois, le taux de remplissage moyen de son restaurant stagne à moins de 46 %. L'activité est en constante baisse malgré l'appréciation de la qualité de sa cuisine. Il semble que le prix de ses plats constitue un frein pour une grande partie de la clientèle.

Le restaurant, qui propose actuellement une cuisine bistronomique, dispose de 40 couverts. Il est ouvert midi et soir, 235 jours par an.

Julien Truchi envisage de transformer son établissement en « bouillon », un type de restaurant qui remet à l'honneur les fondamentaux de la cuisine française avec des plats simples, authentiques, faits maison à partir de produits de qualité, et proposés à des prix abordables. Ce nouveau concept pourrait séduire la clientèle locale, ainsi que les touristes chinois en quête d'authenticité à la française. Bien que la cuisine du chef resterait soignée et exigeante, cette nouvelle orientation permettrait de répondre aux attentes de clients sensibles au rapport qualité/prix.

Avant de prendre une décision, Julien Truchi souhaite effectuer un diagnostic complet de son exploitation et évaluer l'opportunité d'une refonte complète de son offre. Votre mission consistera à l'accompagner dans cette analyse stratégique.

DOSSIER 1 – ANALYSE DU RÉSULTAT

Avant de passer d'une cuisine bistronomique à un concept de « bouillon », Julien Truchi veut apprécier l'évolution de sa profitabilité et étudier les conséquences potentielles de cette nouvelle offre sur sa performance.

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

1.1 Compléter le tableau de gestion en annexe A (à rendre avec la copie).

1.2 Commenter de manière structurée le tableau de gestion en analysant d'une part l'activité et d'autre part les charges.

1.3 Expliquer l'impact attendu du passage à un concept de « bouillon » sur la performance économique du restaurant « Le petit Loirétain ».

DOSSIER 2 – ÉTUDE DE LA CLIENTÈLE CHINOISE

Pour élargir sa clientèle potentielle, monsieur Truchi souhaite profiter des relations privilégiées entretenues entre la ville de Montargis et la Chine. Son objectif serait de capter la clientèle des touristes chinois de passage sur la commune. Il doit s'assurer que le nouveau concept de « bouillon » est bien adapté aux attentes de cette nouvelle cible.

À partir de vos connaissances et des annexes 3, 4 et 5 :

2.1 Montrer que cibler les touristes chinois est une bonne opportunité pour « Le petit Loirétain »

2.2 Préciser les attentes de la clientèle chinoise.

2.3 Expliquer comment l'offre « bouillon » du Petit Loirétain répondra aux attentes de la clientèle chinoise.

DOSSIER 3 – ÉVALUATION DE LA RENTABILITÉ DU PROJET

La décision de transformer le restaurant bistronomique en « bouillon » nécessitera des investissements importants et des modifications dans l'organisation de l'équipe qui vont alourdir ses charges d'exploitation.

Monsieur Truchi envisage des travaux conséquents afin d'agrandir la salle et la transformer dans l'esprit des « bouillons » parisiens. La nouvelle salle de restaurant verrait sa capacité portée à 60 couverts. Un soin particulier sera apporté à la décoration : des affiches « belle époque », des panneaux du métro parisien, une horloge style « hall de gare », des porte-manteaux en bois dans l'esprit brasserie entre autres.

Il prévoit aussi l'embauche d'un serveur parlant mandarin pour mieux accueillir la clientèle chinoise.

À partir de vos connaissances et des annexes 6 et 7 :

3.1 Calculer le coût total annuel de ce nouveau salarié.

3.2 Expliquer les conséquences des travaux et du recrutement sur les charges du compte de résultat par variabilité.

3.3 Analyser l'évolution prévisionnelle du compte de résultat par variabilité de 2024 à 2025.

3.4 Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts pour 2025.

3.5 Conclure sur la pertinence de la transformation de l'établissement en « bouillon ».

ANNEXE 1 – Compte de résultat au 31/12/2024 (en euros)

Éléments	Exercice 2024	Exercice 2023
Produits d'exploitation		
Ventes de marchandises	0	0
Production vendue	315 784	337 615
Chiffre d'affaires net	**315 784**	**337 615**
Production stockée		
Production immobilisée		
Subventions d'exploitation		
Reprises sur amortissements et provisions, transferts de charges		
Autres produits		
Total des produits d'exploitation	**315 784**	**337 615**
Charges d'exploitation		
Achats de marchandises		
Variation de stocks marchandises		
Achats de matières premières et approvisionnements	104 650	117 294
Variations de stocks matières premières	410	– 8 752
Autres achats et charges externes **(1)**	69 193	68 208
Impôts et taxes	12 143	9 461
Rémunérations du personnel	70 182	65 433
Charges sociales	23 811	22 256
Dotations aux amortissements	35 726	38 727
Dotations aux provisions	0	0
Autres charges	1 179	806
Total des charges d'exploitation	**317 294**	**313 433**
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	– 1 510	24 182
Produits financiers		
Charges financières (2)	13 012	16 806
RÉSULTAT FINANCIER	– 13 012	– 16 806
RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔTS	– 14 522	7 376
Produits exceptionnels	441	
Charges exceptionnelles	289	461
RÉSULTAT EXCEPTIONNEL	152	– 461
Participation des salariés		
Impôts sur les bénéfices		
TOTAL DES PRODUITS	316 225	337 615
TOTAL DES CHARGES	330 595	330 700
RÉSULTAT DE L'EXERCICE	– 14 370	6 915

(1) Dont loyers	4 800	4 800
(2) Dont intérêts des emprunts	11 812	16 806
et commissions sur moyens de paiement	1 200	-

ANNEXE 2 – Les ratios de la profession

Ratios observés pour des établissements de même catégorie.

Postes	Ratios
Coût matières	27 % à 32 %
Coût personnel	24 % à 31 %
Frais généraux	11 % à 15 %
Résultat Brut d'Exploitation (RBE)	20 % à 27 %

ANNEXE 3 (1/2) – Les bouillons : le retour de la restauration d'antan

De bons petits plats servis hyper rapidement à prix minis, c'est pile dans la tendance conso du moment. On revient ensemble sur le retour réussi des bouillons !

Le concept de bouillon

Si les bouillons devaient être résumés en une seule expression, ce serait « à la bonne franquette ». En fait c'est de la cuisine dite « populaire », simple à base de recettes typiquement françaises et d'ingrédients naturels et sans chichis comme par exemple, l'œuf mayo, la soupe de légumes, les poireaux vinaigrette, les carottes râpées, le bœuf bourguignon et toutes sortes de plats en sauce, la signature frenchy bien sûr !

En général, vous mangerez au plus près des autres clients car les tables sont très proches les unes des autres, voire collées dans certains bouillons ; pour la notion de convivialité mais aussi de rendement. Eh oui, il faut faire rentrer le plus de monde possible en un temps record (ce qui est optimisé par des plats servis très rapidement) dans les bouillons !

Vous pourrez donc vite déguster votre plat plein de saveurs à un prix plus qu'abordable au milieu d'un brouhaha de fond qui rappelle les cantines (attention, cela peut déplaire à certains).

Le Bouillon Chartier

Le très célèbre Bouillon Chartier a ouvert ses portes en 1896 sur les Grands Boulevards (dont la salle est classée monument historique) et a récemment ouvert 2 adresses supplémentaires à Montparnasse et Gare de l'Est. Preuve en est que le retour des bouillons est acté !

Ce monument de la gastronomie française dit « unique et authentique bouillon parisien » arbore, comme le veut la tradition, un style art nouveau qui laisse sans voix. Resté authentique, Chartier propose une large carte très complète de toutes sortes d'entrées - œufs mayo, pâté en croûte etc., de plats - andouillette, blanquette, etc. -, et de desserts et boissons dont la traditionnelle carafe de vin rouge à un prix défiant toutes concurrences. Vous aimerez le côté atypique du règlement en fin de service : les serveurs notent votre addition directement sur la nappe en papier du restaurant.

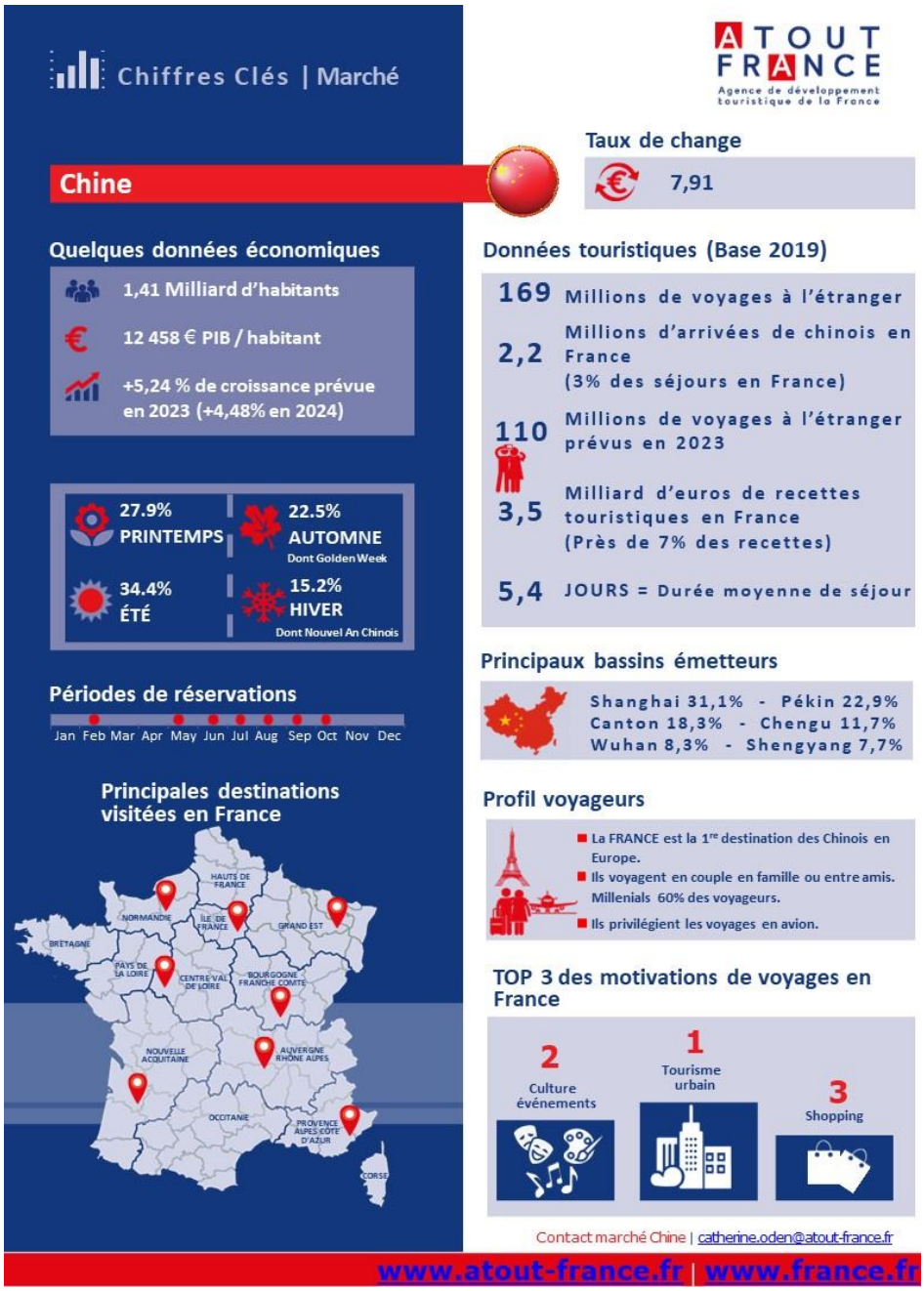
ANNEXE 3 (2/2) – Les bouillons : le retour de la restauration d'antan

Le Bouillon Pigalle

Dans ce bouillon comme dans le précédent, pas de réservation possible ! Ici, c'est restauration rapide pour les 300 couverts de l'établissement. C'est d'ailleurs ce restaurant qui a relancé l'engouement autour de ce concept. On s'en sort pour 10 à 25 €/personne (boissons comprises), avec un pain Poilâne et le journal quotidien. Niveau déco, on est de nouveau sur un style art nouveau, qui fait l'objet d'une inscription au titre des monuments historiques ! Un voyage dans le temps qui ne passe donc pas que par l'assiette :)

Source : blog.zelty.fr

ANNEXE 4 – Chiffres clés du tourisme chinois en France



ANNEXE 5 – Principales motivations de séjour et mode de réservation de la clientèle chinoise

Place de la destination France - En 2022, en raison des restrictions sanitaires, les touristes venant de Chine n'avaient pas fait leur retour en France. Le nombre de leurs nuitées en 2022 était inférieur de 82 % à celui de 2019.

Depuis mars 2023, le tourisme d'affaires en France est en pleine relance. Cependant, bien que la popularité de la France auprès des touristes chinois demeure intacte, le tourisme de loisirs tarde à redémarrer en raison du faible nombre de vols entre la Chine et la France, de l'augmentation du coût des billets et de délais de délivrance des visas trop longs. En 2023, les dépenses moyennes des Chinois par personne en France sont en croissance de 20 % par rapport à celles de 2019.

Le tourisme chinois pourrait atteindre 120 millions de touristes en 2024, ce qui représenterait 1,76 million de touristes chinois en France (contre 924 000 en 2023). Les différents évènements de 2024 (60ème anniversaire des relations diplomatiques entre les deux pays, l'organisation de l'année franco-chinoise du tourisme culturel, visite du président chinois en France, sans oublier les Jeux Olympiques et Paralympiques) devraient permettre une belle accélération du tourisme chinois en France. Ainsi la France pourrait retrouver en 2025, sa place de 1ère destination européenne du tourisme chinois tant pour les arrivées que pour le chiffre d'affaires généré.

Profil des voyageurs - Le touriste « moyen » Chinois serait un urbain de 34 ans au salaire de 24 à 48 000 €/an qui dépense en moyenne 1 700 euros pendant son séjour. Les plus fortunés voyagent souvent, seuls ou en famille. Ils recherchent des expériences exceptionnelles, un confort de logement, une gastronomie locale fine, des sorties sportives et des découvertes originales. Ceux issus de classes moyennes supérieures préfèrent encore voyager en groupes et profitent de l'opportunité pour acheter des produits de luxe plus abordables qu'en Chine.

Les milléniaux chinois (20-35 ans) sont environ 400 millions (30 % de la population) et représentent 60 % des chinois voyageant à l'international. Aisés, ultra-connectés, ils recherchent des voyages qualitatifs, innovants et des expériences toujours plus extraordinaires. Ils parlent davantage anglais et voyagent de plus en plus de manière autonome. Les réseaux sociaux tels que Wechat ou Weibo sont essentiels pour eux, aussi bien par l'influence qu'ils jouent dans le choix de leur destination que dans le fait de préparer ou réserver leur voyage puis d'y partager leurs photos et expériences. Cette façon de vivre le tourisme n'est pas propre aux milléniaux. Les Chinois ne viennent plus en France pour cocher une case parmi la liste des pays visités mais veulent vivre une réelle expérience. Ils ont des attentes bien précises comme le Wifi, la décoration, le sourire, l'accueil avec quelques mots en chinois, la traduction en chinois des services, peu de temps d'attente et surtout une expérience digitale qui représente d'ailleurs un des services les plus importants, attendu durant leur séjour.

Principales raisons de choisir la France - Parmi les principales motivations de voyages en France, même si le shopping et en particulier l'achat de produits de luxe reste en très bonne position, les Chinois privilégient maintenant la découverte du pays et de ses régions. Le patrimoine culturel et l'art de vivre à la française (Gastronomie, mode, culture…) sont devenus des sources de motivations prépondérantes dans le choix de la destination France.

Source : d'après atout-france.fr et linkedin.com

ANNEXE 6 – Données prévisionnelles 2025 pour le futur bouillon

Prévisions commerciales :

La capacité du restaurant sera portée à 60 couverts dans sa configuration « Bouillon ».

Le ticket moyen est estimé à 26 € HT, soit 10 € de moins que l'ancienne offre.

La rapidité du service et la hausse de la capacité permettront de doubler le nombre de clients soit plus de 17 000 clients.

Prévisions des charges d'exploitation :

Le coût matière sera ajusté à 32,5 % du CA HT contre 33 % en 2024.

Les charges de personnel :

- Le nouveau serveur serait rémunéré 2 500 € bruts. Les charges sociales correspondantes sont évaluées à 18 %. Ce salarié serait embauché en CDI dès l'ouverture ;
- Les autres salariés ne recevront pas d'augmentations significatives ;

Les coûts d'occupation seraient augmentés de la dotation aux amortissements des travaux et des aménagements liés à la nouvelle décoration. Le total des coûts d'occupation est évalué à 59 838 €.

ANNEXE 7 – Compte de résultat par variabilité 2024 et prévisions 2025

ÉLÉMENTS	PRÉVISIONS 2025 « Bouillon »		2024 « Bistronomique »	
	Montants en €	%	Montants en €	%
Chiffre d'affaires	450 000	100,00	315 784	100,00
Charges variables	187 250	41,61	144 518	45,76
Marge sur coûts variables	262 750	58,39	171 267	54,24
Charges fixes	232 111	51,58	185 789	58,83
Résultat Courant Avant Impôts	30 639	6,81	– 14 522	– 4,60

À rendre avec la copie

ANNEXE A - Tableau de gestion 2023 et 2024

Arrondir les calculs de pourcentage à deux chiffres après la virgule.

Éléments	Exercice 2024 (en €)	%	Exercice 2023 (en €)	%
CHIFFRE D'AFFAIRES HT			**337 615**	**100,00**
Coût des matières consommées			108 542	32,15
MARGE BRUTE			**229 073**	**67,85**
Charges de personnel			87 689	25,97
MARGE SUR COÛT PRINCIPAL			**141 384**	**41,88**
Frais généraux			73 675	21,82
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION			**67 709**	**20,06**
Coût d'occupation			60 333	17,87
RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔTS		**– 4,60**	**7 376**	**2,18**

Détailler les calculs des éléments ci-dessous	
Coût des matières consommées	
Charges de personnel	
Frais généraux	
Coût d'occupation	

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.