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 17 JUIN 2025

ÉTUDE DE CAS

Durée : 4 heures Coefficient : 16

SUJET

Documents à rendre avec la copie :

- Annexe A page 12
- 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.

LE VAL D'ALLIER			
Le sujet comporte 4 dossiers indépendants.		Barème	Page
Dossier 1	**Opportunité du tourisme « bienveillant »**	28	4
Dossier 2	**Analyse de la performance actuelle**	30	4
Dossier 3	**Fidélisation du personnel**	30	5
Dossier 4	**Étude d'un projet d'investissement**	12	5
Le sujet comporte les annexes suivantes :			Page
Annexe 1	Le tourisme « bienveillant »		6
Annexe 2	La Web-app « Partir-ici »		7
Annexe 3	Compte de résultat du « Val d'Allier » 2024		8
Annexe 4	Tableau de gestion du « Val d'Allier » 2024		9
Annexe 5	Les principaux ratios et indicateurs des hôtels restaurants de même catégorie		9
Annexe 6	L'attractivité passe par le bien-être des salariés		10
Annexe 7	La semaine de quatre jours : une piste pour remédier aux problèmes de recrutement		10
Annexe 8	Le passage à la semaine de 4 jours : mon expérience		11
Annexe 9	Comment changer sa chaudière fuel pour une chaudière à bois ?		11
Annexe A	Indicateurs commerciaux du « Val d'Allier » 2024 **(à rendre avec la copie)**		12
Annexe B	Extrait tableau d'amortissement de la chaudière **(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

LE VAL D'ALLIER

Le département de la Haute-Loire offre une merveilleuse succession de prairies verdoyantes, de reliefs volcaniques, de plateaux, de gorges sauvages et de rivières. La randonnée sous toutes ses formes est omniprésente. Pas moins de 10 chemins de Grandes Randonnées (GR) traversent la Haute-Loire dont le mythique GR® 65, chemin de St-Jacques-de-Compostelle au départ de la ville du Puy-en-Velay, classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

L'hôtel restaurant « le Val d'Allier », situé à Prades dans les gorges du Haut-Allier, propose une cuisine locale et familiale. La salle de restaurant peut accueillir 30 couverts et l'hôtel dispose de 25 chambres.

Paul et Marie Velay, gérants de cet hôtel restaurant depuis 30 ans, souhaitent prendre leur retraite en fin d'année. Sébastien Velay va reprendre l'affaire familiale.

Amoureux de sa région, fort de ses études hôtelières et de son expérience, Sébastien souhaite moderniser l'établissement qui connait actuellement une stagnation de son activité. Afin d'y parvenir, il envisage d'investir et de transformer son hôtel en proposant une prestation plus locale et durable. La modernisation se fera également en associant les salariés à son projet.

Très intéressé par les initiatives de la région Auvergne-Rhône-Alpes pour développer un tourisme « bienveillant », Sébastien Velay souhaite participer activement à ce mouvement et vous demande de l'accompagner dans cette démarche.

DOSSIER 1 – OPPORTUNITÉ DU TOURISME « BIENVEILLANT »

Sébastien Velay s'intéresse au tourisme « bienveillant » et a pour projet de le développer dans son établissement. Il souhaite en apprendre davantage et observer si cela pourrait être une opportunité pour son entreprise.

À partir des annexes 1 et 2 :

1.1 Expliquer en quoi le tourisme « bienveillant » peut permettre d'atteindre la performance globale.

1.2 Repérer l'objectif et la cible de la web-App « Partir-ici ».

1.3 Proposer des activités annexes (sportives ou culturelles) que le « Val d'Allier » pourrait mettre en place afin de participer au projet tourisme « bienveillant » de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

1.4 Démontrer que devenir acteur du tourisme « bienveillant » pourrait améliorer la performance économique du « Val d'Allier ».

DOSSIER 2 – ANALYSE DE LA PERFORMANCE ACTUELLE

Avant de lancer la modernisation de son établissement dans une optique de tourisme « bienveillant », Sébastien Velay souhaite analyser sa performance économique actuelle.

Vous disposez des annexes 3, 4 et 5 :

2.1 Justifier par le calcul les éléments du tableau de gestion :
- coût matières ;
- charges de personnel ;
- frais généraux ;
- coût d'occupation.

2.2 Compléter les indicateurs commerciaux en remplissant l'annexe A (à rendre avec la copie).

2.3 Analyser de façon structurée la performance économique du « Val d'Allier » pour l'année 2024 et conclure sur l'opportunité de recourir à un tourisme « bienveillant ».

DOSSIER 3 – FIDÉLISATION DU PERSONNEL

Sébastien Velay souhaite embaucher du personnel. Il est conscient que la situation géographique de son établissement situé dans un département rural risque de ne pas le rendre attractif. Il réfléchit aux moyens de mobiliser les ressources humaines, les motiver et les impliquer dans son projet de tourisme « bienveillant ».

À partir des annexes 6, 7 et 8, et de vos connaissances :

3.1 Présenter les leviers financiers et non financiers qui permettraient à Sébastien Velay de motiver ses salariés.

Parmi les différentes solutions, la semaine de 4 jours a retenu son attention.

3.2 Expliquer les contraintes pour la mise en œuvre de la semaine de 4 jours dans son établissement.

3.3 Évaluer l'impact de cette éventuelle organisation sur la performance sociale de l'entreprise.

Sébastien Velay sait que l'implication du personnel de l'hôtel est indispensable pour que son projet de tourisme « bienveillant » réussisse.

3.4 Proposer des actions à mettre en place pour sensibiliser et motiver le personnel dans la démarche de tourisme « bienveillant ».

DOSSIER 4 – ÉTUDE D'UN PROJET D'INVESTISSEMENT

Soucieux de préparer au mieux son projet, Sébastien Velay sait que de nombreux travaux seront nécessaires pour valider les différents critères écologiques exigés. Parmi ceux-ci, la priorité est donnée au changement de son mode de chauffage. En effet, l'établissement possède une chaudière à fuel datant de plus de 15 ans et Sébastien Velay souhaite la remplacer par une chaudière à bois utilisant les énergies renouvelables.

À l'aide de l'annexe 9 et de vos connaissances :

4.1 Montrer que l'acquisition d'une chaudière à bois s'inscrit dans une démarche éco responsable.

4.2 Compléter les deux premières lignes du tableau d'amortissement de la chaudière en remplissant l'annexe B (à rendre avec la copie) et justifier le calcul de la première dotation d'amortissement.

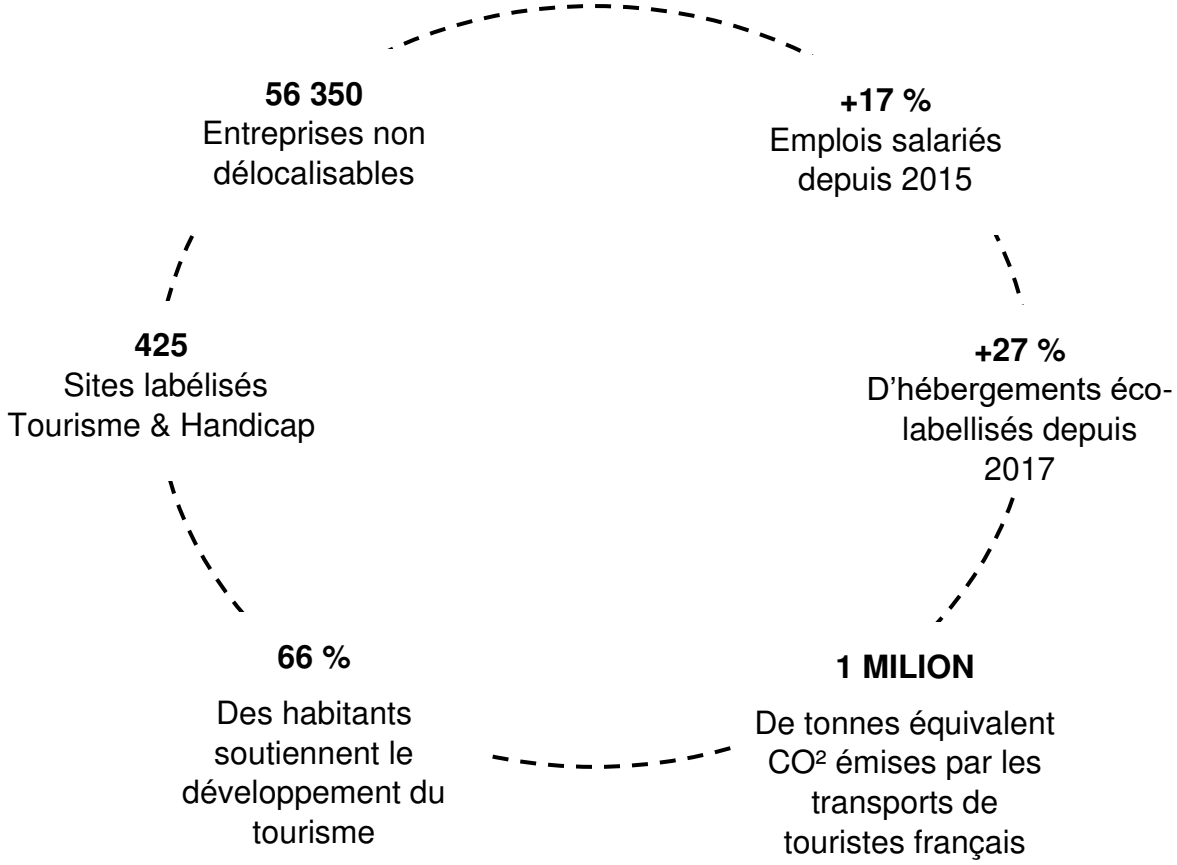
4.3 Rappeler l'impact de l'amortissement de la chaudière sur le compte de résultat et le bilan du « Val d'Allier ».

ANNEXE 1 – Le tourisme « bienveillant »

Bien avant la crise sanitaire, Auvergne-Rhône-Alpes a identifié dès 2018 la nécessité de s'orienter vers de nouvelles formes de tourisme. Un travail et une réflexion pour construire et enrichir notre vision d'un tourisme « bienveillant » que nous déclinons sous la forme d'enjeux environnementaux, sociaux et économiques car celui-ci ne se résume pas seulement au tourisme durable.
Depuis 3 ans, Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme s'implique directement et accompagne les acteurs du tourisme dans ce changement en apportant des actions opérationnelles (formation à distance, fonds de dotation, emploi…) :

- Économique pour un tourisme garantissant la vitalité des territoires, en termes d'emploi, de pérennité des entreprises…
- Environnementale pour un tourisme plus responsable, grâce à l'implication des professionnels au travers des écolabels, à la valorisation des espaces naturels préservés…
- Sociale pour un tourisme pour tous, via l'engagement des acteurs dans le label Tourisme & Handicap ou les chèques vacances, pour un tourisme en harmonie entre les visiteurs et les habitants.

Les chiffres clés du tourisme « bienveillant »



Source : www.tourismebienveillant.org

ANNEXE 2 – La Web-app « Partir-ici »

Voyager en Région AURA (Auvergne-Rhône Alpes), le pari de Partir-ici

[…] C'est hier que la Région Auvergne-Rhône-Alpes (AURA) a présenté officiellement sa web-app Partir-ici. Un outil mis à disposition de tous aussi bien sur smartphone qu'ordinateur. Son but ? Promouvoir les meilleures offres touristiques du territoire. *« Cette grande et belle région propose des tourismes à vivre, consommer et visiter*, a salué en préambule Fabrice Pannekoucke, maire de Moûtiers et tout nouveau président d'Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme. *La crise sanitaire a bousculé nos habitudes et nos modes de consommation dans ce secteur. Ça nous a donc contraints à une forme de remise en perspective. »* À ce sujet, les chiffres se révèlent effectivement implacables. Alors qu'en temps normal, la clientèle régionale représente 26 % du volume touristique, celle-ci a occupé 48 % de la consommation en août 2020.

L'engouement n'a que très peu diminué en 2021. *« Nous comptions un tiers de clientèle régionale cette année, ce qui représente un socle extrêmement important et solide »*, a noté Lionel Flasseur, directeur général d'Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme. Ces possibilités de voyage de proximité présentent un avantage déjà bien ciblé par le conseil régional. Là où les séjours de longue distance obligent la prise de congés et ne s'opèrent que deux à trois fois dans une année, les découvertes en région peuvent s'organiser sur un week-end, multipliant ainsi les opportunités de partir. Suivant ce modèle, la Région espère demeurer dans le top 5 européen des régions les plus attractives. […]

[…] Pour ce faire, les initiateurs de l'application ont puisé dans leur base de données contenant 420 000 offres touristiques. **La Région a ensuite appliqué un premier filtre dit du tourisme bienveillant**. Une nouvelle orientation prise par la collectivité depuis 2018 qui prône le respect du territoire et des habitants. Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme, avec l'aide des offices de tourisme, a ainsi dégagé 10 000 premières offres répondant à ces critères. Les offres devaient par exemple porter un nouveau regard sur le territoire ou faire vivre une expérience originale.

Les professionnels ont ensuite été prévenus de l'arrivée de l'application et du deuxième filtre appliqué. La Région AURA a travaillé avec l'Association pour le Tourisme Equitable et Solidaire afin d'affiner la sélection de Partir-ici. L'organisme a dégagé 45 critères répartis sur les champs économique, environnemental et sociétal. Il est revenu ensuite aux professionnels du tourisme de répondre « oui » ou « non » à chacune des questions. Celles-ci concernent le recyclage, l'utilisation d'énergies renouvelables ou l'approvisionnement en produits locaux par exemple. […]

[…] Mais l'application ne s'arrête pas seulement à une sélection premium de l'offre touristique gratuite ou payante. Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme s'est aussi adjoint les services de 80 influenceurs. Nommés les éclaireurs, ces micro-bloggeurs représentent une communauté prête à promouvoir sur l'application le tourisme local. Comment ? Sur le même principe que celui des stories des réseaux sociaux. En haut du site, il devient possible de retrouver les vidéos et photos de ces influenceurs touristiques, engagés bénévolement pour leur territoire. […] Partir-ici mise énormément sur l'aspect collaboratif de son fonctionnement pour faire la différence. […]

Source : Partir-ici.fr

ANNEXE 3 – Compte de résultat du « Val d'Allier » 2024 (en €)

CHARGES		PRODUITS	
Charges d'exploitation		**Produits d'exploitation**	
Achats de matières premières	192 892	Prestation Hébergement	250 522
Variation de stocks matières	861	Prestation Restauration	299 564
Autres achats et ch. externes (1)	90 292	**Montant net chiffre d'affaires**	550 086
Impôts et taxes	2 745		
Salaires et traitements	136 723	Production stockée	
Charges sociales	54 059	Production consommée	8 025
Dotation aux amortissements	54 132	Subvention d'exploitation	
Autres charges		Autres produits	
Total I	**531 704**	**Total I**	**558 111**
Charges financières		**Produits financiers**	
Intérêts des emprunts	2 417	Intérêts sur placements	
Commissions sur moyens de paiement	560	Autres produits financiers	
Total II	**2 977**	**Total II**	
Charges exceptionnelles		**Produits exceptionnels**	
Sur opérations en gestion		Sur opérations en gestion	
Sur opérations en capital	1 360	Sur opérations en capital	1 570
Total III	**1 360**	**Total III**	**1 570**
Participation des salariés	0		
Impôt sur les bénéfices	4 800		
Total des charges	**540 841**	**Total des produits**	**559 681**
Solde créditeur = Bénéfice	**18 840**	**Solde débiteur = Perte**	
Total général	**559 681**	**Total général**	**559 681**

Informations complémentaires :

(1) Dont loyer et redevances de crédit-bail 15 000 €

ANNEXE 4 – Tableau de gestion du « Val d'Allier » 2024

Éléments	Année 2024	
Chiffre d'affaires hors taxes	**550 086**	100 %
- Dont restaurant	299 564	
- Dont hôtel	250 522	
Coût matières	185 728	34 %
Marge brute	**364 358**	66 %
Charges de personnel	190 782	35 %
Marge sur coût principal	**173 576**	32 %
Frais généraux	78 597	14 %
Résultat brut d'exploitation	**94 979**	17 %
Coût d'occupation	71 549	13 %
Résultat courant avant impôts	**23 430**	4 %

ANNEXE 5 – Les principaux ratios et indicateurs des hôtels restaurants de même catégorie

Ratio matières	Entre 25 et 35 %	Taux d'occupation	70 %
Ratio charges du personnel	Entre 30 et 40 %	Revenu moyen par chambre	70 €
Ratio des frais généraux	Entre 10 et 15 %	Taux de remplissage	65 %
		Ticket moyen HT	30 €

ANNEXE 6 – L'attractivité passe par le bien-être des salariés

Pour faire face aux difficultés de recrutement, certains restaurateurs font preuve d'initiative pour attirer et fidéliser leurs équipes.

« *Le secret des sourires à l'accueil ? On le doit à l'esprit de famille qui règne dans l'établissement*. » Le duo de réceptionnistes de l'hôtel Le 12, à Paris (VIII^{e}), acquiesce à ce constat de leur patron. Ici, on fait la chasse au stress. Même lorsque le rythme est soutenu, priorité au bien-être des salariés, pour une prise en charge optimale des clients.

Nicolas Decker part du même principe. Dans l'une de ses dernières petites annonces pour recruter maître d'hôtel et chef de rang, le directeur et propriétaire de La Cheneaudière, Relais & Châteaux à Colroy-la-Roche (Bas-Rhin), a énuméré les avantages qui accompagnent ces postes. « *Heures supplémentaires majorées, chèques-cadeaux en fin d'année, atelier de coaching sportif, massage pour le personnel, possibilité de logement…* »

Nicolas Stamm et **Serge Schaal**, les créateurs culinaires de La Fourchette des Ducs, table doublement étoilée à Obernai (Bas-Rhin), hébergent également une partie de leurs salariés. Et, côté ascenseur social, ils viennent de propulser l'un de leurs cuisiniers comme second au Léonor, nouvelle adresse strasbourgeoise dont ils supervisent la carte. Quand on lui parle de bien-être au travail, La Fourchette des ducs lui sert de référence : « *Depuis vingt ans, nous avons fait le choix de n'ouvrir que le soir, pour éviter les coupures*. »

« *Pour nous motiver, le chef a mis en place une rémunération au pourcentage* », confie en off le serveur d'une table gastronomique de l'Est de la France. Et ça marche : « *On a envie de prendre le temps avec les clients, leur expliquer la carte, les inciter à prendre un fromage ou accorder un plat avec un vin*. » Mieux encore : dans cette maison, le turn-over est très faible.

Autres sources de mobilisation et fidélisation pour le personnel : la formation et surtout la multiplication des événements qui créent une dynamique de groupe, voire consolident l'esprit d'équipe. […] Des menus de réveillons à petits prix dans les Bouillons Chartier, à Paris (VI^{e} et IX^{e}), à la langoustine parsemée de caviar servie à La Tour d'argent (V^{e}), en passant par le marché de Noël de l'hôtel 25hours Terminus Nord (X^{e}), avec vêtements, livres, accessoires inspirés par l'Afrique et les voyages, chacun cultive l'esprit de fête.

Source : lhotellerie-restauration

ANNEXE 7 – La semaine de quatre jours : une piste pour remédier aux problèmes de recrutement

À Hardelot (Pas-de-Calais), **Ludovic Bougain**, responsable du restaurant L'Océan-Bistr'o de la mer, a décidé de proposer la semaine de quatre jours à ses salariés. Cette nouvelle organisation du travail lui permet de faire face aux démissions en série et aux problèmes de recrutement qui frappent le secteur de la restauration depuis de longs mois. Certains salariés apprécient cette possibilité car elle facilite la garde de leurs enfants quand d'autres, proches de la retraite, s'habituent à un nouveau rythme de vie. Pour la saison d'été, si l'effectif n'est toujours pas au complet, cette initiative a des résultats tangibles : *« Nous avons déjà reçu une quinzaine de CV alors que six mois auparavant nous n'en avions aucun »*, a déclaré le gérant au micro d'Europe 1.

Source : lhôtellerie-restauration

ANNEXE 8 – Le passage à la semaine de 4 jours : mon expérience

Thierry Boutry, restaurateur à Nantes, témoigne pour le blog Resto'44 :

« *Je possède une brasserie dans un quartier central de Nantes. Je l'exploite depuis 15 ans. Ces dernières années j'ai éprouvé des difficultés pour recruter lorsque c'était nécessaire.*

Pour régler ce problème, j'ai eu l'idée, il y a un an, d'adopter la semaine de 4 jours.

Cela ne s'est pas fait sans mal. Il a fallu convaincre certains salariés parmi les plus anciens de changer leurs habitudes de travail. Jusqu'à présent on ne leur demandait jamais de travailler plus de 9 heures par jour, alors que dans notre nouvelle organisation, ils travaillent 10 heures par jour du mercredi au samedi. Ils sont donc tous obligés de venir travailler le samedi ce qui n'était pas le cas auparavant (où les salariés tournaient et disposaient au minimum d'un samedi tous les quinze jours).

Je pensais qu'ils auraient tous été ravis. Pensez donc, je leur offre trois jours de liberté de suite (dimanche, lundi et mardi) ! J'ai été surpris de constater les réticences de certains.

Ceci dit, les jeunes adorent et je recrute sans difficulté. Pour mon dernier poste de serveur, j'ai eu dix candidatures. Je n'avais pas vu ça depuis longtemps.

Il m'a fallu aussi gérer le mécontentement de certains clients qui regrettaient de ne plus pouvoir venir le mardi alors qu'ils y étaient habitués.

Pour compenser le jour de fermeture supplémentaire, il a fallu réorganiser mon offre. Je propose désormais deux services le midi (quand auparavant il n'y en avait qu'un). Les premières semaines ont été éprouvantes pour mon personnel qui n'était pas habitué à enchaîner deux services de suite et à travailler 10 heures par jour. Une de mes serveuses parmi les plus anciennes n'a pas tenu le choc mais je ne l'ai pas laissé tomber. Je lui ai trouvé une place chez un de mes amis qui tient un restaurant situé à 200 mètres du mien. Elle y a trouvé un rythme de travail classique qui lui convient bien.

Tout bien pesé, je ne regrette rien, pour rien au monde je ne reviendrais en arrière. »

D'après Blog Resto'44

ANNEXE 9 – Comment changer sa chaudière fioul pour une chaudière à bois ?

À compter du 1er janvier 2022, vous devez changer votre chaudière fioul en fin de vie par un appareil plus performant et moins polluant, comme une chaudière à granulés de bois. Le gouvernement a annoncé cette mesure durant l'été 2020 : interdire l'installation de nouvelles chaudières 100 % fioul (ou charbon). […]

Voici les points forts d'une chaudière à bois face au fioul de chauffage :

- **Plus économique :** le bois, notamment sous la forme de granulés, représente l'énergie la moins chère, avec un prix qui reste relativement stable depuis plus de 10 ans ;
- **Plus durable :** le bois fait partie des énergies renouvelables en France, grâce à une gestion raisonnée et organisée de la filière. De plus, le bilan carbone des granulés s'avère inférieur à celui du bois-bûche ;
- **Plus local :** avec toutes ses forêts, la France produit plus d'un million de tonnes de granulés de bois par an. Une statistique qui augmente d'année en année.

Source : nrj-bois

À rendre avec la copie

ANNEXE A – Indicateurs commerciaux du « Val d'Allier » 2024

Capacité de l'Hôtel	7 500	Capacité du restaurant	18 000
Nombre de chambres louées	4 600	Nombre de couverts servis	12 500
Nombre de clients accueillis	9 320		
Taux d'occupation (en %)		Ticket moyen HT (en €)	
Indice de fréquentation		Taux de remplissage (en %)	
Prix moyen chambre (en €)			
REVPAR (en €)			

ANNEXE B – Extrait du tableau d'amortissement de la chaudière

Arrondir à l'euro le plus proche.

Nature de l'immobilisation : chaudière à bois
Durée : 10 ans
Date de mise en service : 01/03/2025
Coût d'acquisition : 25 000 €
Mode d'amortissement : linéaire
Valeur résiduelle : 0 €

Année	Base amortissable	Dotation aux amortissements	Cumul des amortissements	Valeur nette comptable
2024				
2025				

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.