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

Session 2025 • Code sujet : **25-HREGHPO1** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **16**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. L’opportunité de se diversifier (5 questions) **Page 3**

2. La gestion des ressources humaines (5 questions) **Page 6**

3. Le financement et la gestion prévisionnelle (5 questions) **Page 8**

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/2025/Bac STHR - Économie et gestion hôtelière - Session 2025 - 3-Sujet.pdf

1. L’opportunité de se diversifier

Le restaurant bistronomique ONGI BIZI, à Bayonne, envisage de lancer le Click and Collect et de créer un espace d’épicerie fine après avoir connu des difficultés financières. Les annexes présentent les enjeux de ces offres ainsi que des exemples de restaurants et des informations sur la clientèle visée.

Question 1.1. À partir des annexes 1 et 2 et de vos connaissances, présenter les atouts de la mise en place d’une offre de Click and Collect pour le restaurant ONGI BIZI et pour les clients.

Pour ONGI BIZI, le Click and Collect ajoute des ventes sans remplacer les repas servis en salle. Il peut accroître le chiffre d’affaires, avec une marge intéressante puisque le service ne mobilise pas le personnel de salle. Des suggestions d’extras peuvent augmenter le panier moyen de 15 à 20 %. La commande en ligne peut aussi attirer de nouveaux clients, réduire les erreurs de saisie et permettre une communication directe avec les clients.

- **Pour les clients :** commander et payer à distance, choisir l’heure de retrait, éviter l’attente et profiter d’un parcours plus pratique et flexible.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le service génère des ventes complémentaires et facilite la commande et le retrait, tout en pouvant augmenter le panier moyen et attirer de nouveaux clients.

Question 1.2. Préciser les incidences de la mise en place de ce nouveau service sur l’organisation de l’entreprise au niveau matériel et humain.

1. **Matériel :** choisir une solution numérique de commande et de paiement, prévoir les équipements nécessaires à la réception des commandes, des emballages adaptés et un espace de retrait clairement identifié.
2. **Organisation :** adapter les flux et les postes en cuisine, planifier les préparations et actualiser les plats disponibles pour ne pas perturber le service en salle.
3. **Personnel :** répartir les nouvelles tâches, former les équipes à l’outil et coordonner cuisine et accueil. Les collaborateurs consacreront moins de temps aux commandes téléphoniques et aux encaissements, mais devront intégrer ces nouvelles procédures à leur activité.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Il faut équiper le restaurant, organiser les commandes et les retraits, puis former et coordonner les équipes pour préserver le service en salle.

Question 1.3. À partir des annexes 3 et 4 et de vos connaissances, montrer que la proposition de créer un espace d’épicerie fine est en cohérence avec la clientèle du restaurant ONGI BIZI.

La clientèle d’ONGI BIZI est composée de citadins modernes, plutôt aisés et sensibles aux choix écologiques et solidaires. Une épicerie proposant des produits de producteurs locaux prolonge donc les valeurs du restaurant, qui travaille déjà en circuit court avec des produits frais et de saison.

Les clients pourront acheter des produits qu'ils ont découverts et appréciés dans les plats, ainsi que des références locales parfois difficiles à trouver ailleurs. Le petit espace épicerie ne remplace pas la salle : il offre une expérience complémentaire, cohérente avec l'identité authentique du restaurant et les attentes de ses habitués.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'épicerie prolonge l'engagement local et responsable d'ONGI BIZI et répond aux attentes de sa clientèle moderne, aisée et sensible à ces valeurs.

Question 1.4. À partir des annexes 3 et 4 et de vos connaissances, proposer et justifier des actions à engager auprès des clients actuels pour les informer de l'ouverture prochaine d'un espace épicerie fine au sein de leur restaurant.

Pour informer les clients actuels, ONGI BIZI peut communiquer avant l'ouverture dans le restaurant et sur ses supports numériques :

- Distribuer une carte ou afficher une annonce en salle et près de la caisse, en présentant les produits locaux et la date d'ouverture.
- Faire découvrir certains produits dans les plats, puis signaler leur disponibilité à l'épicerie : les clients peuvent ainsi en apprécier concrètement la qualité.
- Publier des photos et des informations sur le site et les réseaux sociaux, ou envoyer une annonce aux clients ayant accepté ces communications.
- Organiser une dégustation à l'ouverture pour susciter l'intérêt et encourager les recommandations.

Ces actions valorisent les producteurs et l'identité du restaurant.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Informer les habitués en salle et en ligne, leur faire découvrir les produits dans les plats et organiser une dégustation pour l'ouverture.

Question 1.5. Présenter l'impact des deux diversifications, le Click and Collect et l'épicerie fine, sur l'activité de l'entreprise.

Le Click and Collect crée un canal de vente supplémentaire, susceptible d'augmenter le chiffre d'affaires sans retirer de ventes à la salle. Il facilite la commande, peut accroître le panier moyen et limite le temps passé au téléphone ou à l'encaissement. Il impose cependant de réorganiser la cuisine pour que les commandes à emporter ne nuisent pas au service sur place.

L'épicerie génère des ventes additionnelles, accroît la visibilité du restaurant et peut fidéliser les clients ou en attirer de nouveaux entre les repas. La vente de produits utilisés en cuisine met en valeur les producteurs locaux. Ces activités diversifient les recettes, mais nécessitent une gestion rigoureuse des stocks, des approvisionnements et de la charge de travail.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les deux activités peuvent accroître et diversifier les recettes, attirer et fidéliser la clientèle, mais exigent une organisation adaptée des équipes et des stocks.

2. La gestion des ressources humaines

Pour mettre en place le Click and Collect et l'épicerie fine, le restaurateur souhaite impliquer ses équipes, puis recruter un collaborateur en cuisine à 39 heures par semaine. Les documents fournissent les règles de majoration des heures supplémentaires, la grille HCR et le barème de l'avantage en nature nourriture.

Question 2.1. Présenter les difficultés que pourraient ressentir les collaborateurs à l'annonce du lancement de ce projet.

Le projet peut faire craindre une hausse de la charge de travail et une désorganisation entre la salle, les commandes à emporter et la préparation des produits d'épicerie. Les salariés peuvent aussi redouter des changements de missions ou d'horaires, une répartition inégale des tâches et une baisse de la qualité du service. Enfin, certains peuvent se sentir peu à l'aise avec les outils numériques ou la vente, ou craindre que ces activités éloignent l'établissement de son identité.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Risques principaux : surcharge, désorganisation, changement des missions et appréhension face aux nouvelles compétences attendues.

Question 2.2. Présenter les leviers financiers et non financiers qui permettraient de mobiliser le personnel pour ce projet.

Pour mobiliser l'équipe, monsieur ETXEA peut combiner des récompenses financières et des mesures qui donnent du sens et de l'autonomie au travail.

- **Financiers :** prime individuelle ou collective liée aux résultats des nouvelles activités, ou partage des bénéfices.
- **Non financiers :** consulter les salariés, expliquer les objectifs, les former aux outils et aux produits, leur confier des responsabilités et reconnaître leurs initiatives.

Des échanges réguliers et des objectifs réalistes favorisent une adhésion durable.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Associer primes, consultation, formation, responsabilités et reconnaissance des contributions.

Question 2.3. Montrer que l'implication des collaborateurs pourrait contribuer à améliorer la performance sociale de l'entreprise.

En contribuant aux décisions et à la mise en place des nouvelles activités, les salariés se sentent écoutés et reconnus. L'autonomie peut renforcer leur motivation, leur satisfaction et leur sentiment d'appartenance. La coopération entre cuisine, salle et vente favorise les échanges de compétences. Un climat social plus positif peut limiter les tensions, l'absentéisme et le turnover. Des équipes engagées contribuent enfin à une meilleure qualité de service et à la fidélisation des clients.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'implication renforce motivation, satisfaction et coopération, et contribue à un meilleur climat social.

Question 2.4. À partir de l'annexe 5 et de vos connaissances, calculer le salaire brut mensuel du nouveau collaborateur recruté au niveau 1, échelon 1 de la grille HCR, pour un temps de travail de 39 heures hebdomadaires, en complétant l'annexe A à rendre avec la copie.

Au niveau 1, échelon 1, le taux horaire est de 11,72 €. Pour 39 heures hebdomadaires, les 4 heures supplémentaires sont majorées de 10 % : le taux correspondant, arrondi au centime, est de 12,89 €. L'annexe indique 151,67 heures de base, 17,33 heures supplémentaires et 44 repas. Les heures à 20 % et 50 % sont nulles. Le salaire brut mensuel additionne le salaire de base, les heures supplémentaires et l'avantage en nature nourriture.

Annexe A complétée

Éléments	Nombre	Taux	Montant (en €)
Salaire de base	151,67 (1)	11,72	1 777,57
Heures supplémentaires à 10 %	17,33	12,89	223,38
Heures supplémentaires à 20 %	0		0,00
Heures supplémentaires à 50 %	0		0,00
Avantage en nature : nourriture	44	5,35	235,40
		Salaire brut	2 236,35

Justification par le calcul	
(1) Nombre d'heures pour le salaire de base : 151,67 h	151,67 × 11,72 = 1 777,57 €
(2) Taux horaire des heures supplémentaires majorées de 10 %	11,72 × 1,10 = 12,89 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Salaire brut mensuel : 2 236,35 €.

Question 2.5. Calculer le coût annuel du nouveau salarié sachant que le taux moyen des cotisations patronales est de 40 %.

Le coût employeur comprend le salaire brut mensuel calculé en 2.4 et les cotisations patronales de 40 %. Le coût annuel est donc : 2 236,35 × 1,40 × 12. Le calcul est effectué à partir du salaire brut mensuel arrondi au centime et inclut l'avantage en nature nourriture figurant dans l'annexe A.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût annuel employeur : 37 570,68 €.

3. Le financement et la gestion prévisionnelle

Monsieur ETXEA envisage un emprunt de 10 000 euros pour financer l'aménagement de l'épicerie fine et souhaite évaluer les effets de la diversification sur les résultats prévisionnels de 2026. Les annexes donnent le tableau d'amortissement, les prévisions d'exploitation et le tableau de bord prévisionnel à compléter.

Question 3.1. À partir de l'annexe 6 et de vos connaissances, justifier par le calcul, pour l'année 2026, le montant des intérêts, des amortissements et du capital restant dû en fin de période.

En 2026, le capital dû au début de la période est de 10 000 € et le taux annuel est de 2,5 % : les intérêts valent 10 000 × 2,5 % = 250 €. L'amortissement du capital correspond à l'annuité diminuée des intérêts, soit 2 658,18 − 250 = 2 408,18 €. Le capital restant dû en fin de période est donc 10 000 − 2 408,18 = 7 591,82 €. Ici, « amortissement » désigne le remboursement du capital emprunté.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Intérêts : 250 € ; amortissement du capital : 2 408,18 € ; capital restant dû au 31/12/2026 : 7 591,82 €.

Question 3.2. Expliquer les incidences de l'emprunt sur le résultat de l'entreprise.

L'emprunt apporte les fonds nécessaires à l'aménagement, mais crée une dette et des échéances qui diminuent la trésorerie disponible. Les intérêts sont une charge financière qui réduit le résultat : ils s'élèvent à 250 € en 2026. En revanche, le remboursement du capital, soit 2 408,18 € en 2026, diminue la dette sans constituer une charge du compte de résultat. L'aménagement financé peut aussi entraîner des amortissements comptables, qui réduiront le résultat au fil de son utilisation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les intérêts réduisent le résultat de 250 € en 2026 ; le remboursement du capital affecte la trésorerie, pas directement le résultat.

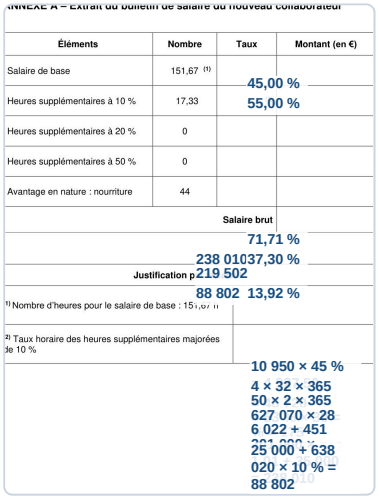
Question 3.3. À partir de l'annexe 7 et de vos connaissances, présenter le tableau de gestion prévisionnel de l'exercice 2026 en complétant l'annexe B à rendre avec la copie.

Les montants sont arrondis à l'euro supérieur, comme demandé dans l'annexe B. Les ratios de l'épicerie sont rapportés à son chiffre d'affaires ; les autres ratios sont rapportés au chiffre d'affaires HT total. Le tableau reprend les montants de l'annexe et complète les cellules manquantes.

Indicateur	2026 : montant	2026 : % CA	2024 : montant	2024 : % CA
CAHT épicerie fine	10 950 €	100,00 %	Non applicable	Non applicable
Coût des marchandises	4 928 €	45,00 % de l’épicerie	Non applicable	Non applicable
Marge commerciale	6 022 €	55,00 % de l’épicerie	Non applicable	Non applicable
CAHT Click and Collect	46 720 €	Non demandé	Non applicable	Non applicable
CAHT restaurant	580 350 €	Non demandé	536 550 €	Non demandé
CAHT total restauration	627 070 €	Non demandé	536 550 €	Non demandé
Coût des matières restauration	175 580 €	28,00 %	150 234 €	28,00 %
Marge brute restauration	451 490 €	Non demandé	386 316 €	Non demandé
Chiffre d’affaires HT total	638 020 €	100,00 %	536 550 €	100,00 %
Marge totale	457 512 €	71,71 %	Non fourni	Non fourni
Charges de personnel	238 010 €	37,30 %	201 000 €	37,46 %
Marge sur coût principal	219 502 €	Non demandé	185 316 €	Non demandé
Frais généraux	88 802 €	13,92 %	78 655 €	14,66 %
Résultat brut d’exploitation	130 700 €	20,49 %	106 661 €	19,88 %
Coût d’occupation	116 216 €	18,22 %	111 200 €	20,73 %
Résultat courant avant impôts	14 484 €	2,27 %	−4 539 €	−0,85 %

Les calculs détaillés sont reportés dans l’annexe B annotée. Les ratios affichés sont arrondis à deux décimales.

Annexe B complétée : valeurs manquantes et détail des calculs



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévision 2026 : chiffre d’affaires HT total 638 020 €, résultat brut d’exploitation 130 700 € et résultat courant avant impôts selon l’annexe B : 14 484 €, soit 2,27 % du CA.

Question 3.4. Analyser, dans un développement structuré, l'incidence de la diversification sur la performance économique de l'établissement.

Le chiffre d'affaires HT total prévisionnel augmente de 101 470 €, soit 18,91 % par rapport à 2024. Le Click and Collect et l'épicerie complètent l'activité, tandis que la restauration progresse aussi. La marge totale atteint 457 512 €. Les charges de personnel augmentent à 238 010 € et les frais généraux à 88 802 €, mais le résultat brut d'exploitation progresse de 24 039 €, de 106 661 € à 130 700 €. Son poids dans le chiffre d'affaires passe de 19,88 % à 20,49 %.

Après le coût d'occupation, le tableau donne un résultat courant avant impôts de 14 484 €, contre −4 539 € en 2024. L'amélioration économique est nette, mais le taux de 2,27 % reste faible. Ce résultat du tableau ne déduit pas les 250 € d'intérêts du nouvel emprunt, à intégrer séparément pour apprécier son incidence financière.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La performance économique s'améliore : le résultat courant du tableau passe de −4 539 € à 14 484 €. Après les 250 € d'intérêts du prêt, il serait de 14 234 €, sous réserve des autres charges financières.

Question 3.5. Conclure sur l'opportunité de se lancer dans ce projet en justifiant son impact sur la performance globale de l'entreprise.

Le projet est opportun au vu des prévisions : il diversifie les recettes, met en valeur les producteurs locaux, peut fidéliser la clientèle actuelle et en attirer une nouvelle. Le résultat courant avant impôts indiqué dans l'annexe B devient positif à 14 484 € ; après les 250 € d'intérêts du prêt, il resterait positif à 14 234 €, en l'absence d'autres charges financières. La diversification peut ainsi soutenir la pérennité de l'établissement et contribuer au maintien de l'emploi.

La décision doit rester conditionnée à la réalisation des ventes prévues et à la maîtrise des coûts, des stocks et de la charge de travail. Un suivi régulier des marges, de la trésorerie et de la satisfaction des clients permettra d'ajuster rapidement l'offre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Projet opportun sous réserve de maîtriser les ventes et les coûts : il renforce la rentabilité, valorise les producteurs locaux et peut fidéliser la clientèle tout en soutenant l'emploi.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2025)

Bilan de l'épreuve : Épreuve d'économie et gestion hôtelière du baccalauréat technologique STHR, session 2025, code 25-HREGHPO1, d'une durée de 4 heures et de coefficient 16. Le cas ONGI BIZI étudie la diversification par Click and Collect et épicerie fine, la mobilisation des ressources humaines, le calcul du salaire, l'emprunt et la prévision de la performance globale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le Click and Collect complète la restauration sur place et peut générer des ventes supplémentaires, mais nécessite une organisation adaptée.
- Les heures de la 36e à la 39e heure sont majorées de 10 % selon l'extrait de la convention HCR fourni.
- Pour un emprunt à annuités constantes, les intérêts sont calculés sur le capital restant dû en début de période.
- La marge sur coût principal correspond à la marge totale diminuée des charges de personnel.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les intérêts, l'amortissement du capital et l'annuité : les intérêts constituent une charge financière.
- Appliquer la majoration prévue aux heures supplémentaires et intégrer l'avantage en nature nourriture au calcul demandé.
- Justifier les calculs du tableau prévisionnel et arrondir à l'euro supérieur pour l'annexe B.
- Comparer les indicateurs 2026 et 2024, puis appuyer l'analyse de performance sur les marges, les charges et les résultats.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les intérêts de l'emprunt pour une année donnée ?

Multipliez le capital restant dû au début de la période par le taux annuel. Pour 2026, l'annexe indique un capital initial de 10 000 euros et un taux de 2,5 %.

Q : Comment traiter les heures supplémentaires dans le calcul du salaire mensuel ?

Le salaire comprend les heures de base et les heures supplémentaires au-delà de 35 heures hebdomadaires. Pour les heures de la 36e à la 39e, la convention fournie prévoit une majoration de 10 %.

Q : Quelles annexes faut-il rendre et quelle règle d'arrondi appliquer ?

Les annexes A et B sont à rendre avec la copie. Pour l'annexe B, le tableau de bord prévisionnel, le sujet demande explicitement d'arrondir à l'euro supérieur.

Q : Que faut-il comparer pour analyser la performance économique du projet ?

Reliez le chiffre d'affaires prévisionnel aux coûts, aux marges et aux résultats. Comparez les données 2026 à celles de 2024 et justifiez les conclusions par les indicateurs du tableau de bord.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacsthr.fr/assets/annales/bac-sthr/Économie et gestion hôtelière/2025/Bac STHR - Économie et gestion hôtelière - Session 2025 - 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.