



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

**Une réglementation suffisante.
Les candidats à la franchise font souvent preuve
de naïveté et méconnaissent leurs droits...**

Selon l'enquête d'Arthur Andersen, seuls 2 % des réseaux interrogés reconnaissent ne pas fournir un pareil document. Un chiffre qui fait toutefois sourire un expert du secteur.

“ Nous avons fait un gros effort de formation et de sensibilisation auprès des réseaux, pour qu'ils soient parfaitement en accord avec la loi, affirme Chantal Zimmer. De plus, nous avons établi depuis 1972 un code déontologique, qui ne cesse de s'enrichir, pour que franchiseurs et franchisés connaissent leurs droits et devoirs ”. Le renforcement de l'environnement juridique n'a pas étouffé son développement. La franchise française est devenue la première d'Europe.

Une formation indispensable des franchisés

La plupart des franchiseurs avouent que leur plus grand défaut est le manque de communication avec leurs franchisés. L'idée que la franchise est une collaboration a du mal à passer. L'équilibre est difficile à trouver entre un indispensable contrôle du réseau et une trop forte ingérence. La vogue, dans le textile du système de commission-affiliation l'illustre bien. De plus en plus de franchiseurs ont décidé de gérer en direct les stocks de vêtements des magasins franchisés, voire de les financer. Les performances financières sont bien meilleures. Mais qu'en est-il de l'indépendance des commerçants ? “ En cas de difficulté, les franchiseurs pourraient se voir condamnés pour gestion de fait ”, assure un avocat. Si l'implication des franchiseurs est très forte, que ce soit dans le choix de l'emplacement, l'animation commerciale ou les conseils de gestion, les franchisés ne peuvent pas se laisser vivre. Avant de se lancer, trop d'entre eux méconnaissent la réalité. Et pourtant, quand on apporte en moyenne 602 000 francs (91 774 €) sur 1,375 millions de francs (209 617 €) nécessaires à l'ouverture d'un magasin, on ne peut s'engager à la légère. Le groupe de réflexion sur l'évolution du droit de la franchise l'a d'ailleurs souligné dans son rapport. Il s'agit de sensibiliser au maximum les candidats au fait qu'ils disposent d'un cadre juridique suffisant pour les protéger. À eux de savoir utiliser ce que la loi a mis à leur disposition. Un guide pratique, rédigé par le secrétariat d'État au Commerce, sera prochainement lancé. En espérant que l'administration arrêtera de prendre des positions contradictoires : elle impose par exemple aux franchisés d'être des commerçants indépendants responsables et elle leur refuse une aide à la création d'entreprise sous prétexte qu'ils ne sont pas indépendants puisque liés à un franchiseur...

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2000	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Crayencour	Page 13 / 17

ANNEXE A : Données d'exploitation du 1^{er} trimestre 2000

(Brouillon à conserver)

Aucun service n'est à prendre en considération

1^{er} Trimestre 2000	
Chambres disponibles	4 230
Chambres occupées	2 834
Taux d'occupation	%
Prix de vente moyen par chambre TTC	256 F (39,03 €)
<i>C.A. hébergement TTC</i>	
C.A. hébergement H T	
Nombre de couverts	8 094
Nombre de jours d'ouverture	90
Nombre de couverts par jour	
Recette moyenne par couvert TTC (hors boissons)	
<i>C.A. couverts TTC (hors boissons)</i>	736 554 F (112 286,93 €)
C.A. couverts H T (hors boissons)	
Nombre de petits déjeuners	2 602
Nombre petits déjeuners / nombre de chambres vendues	
Prix de vente moyen petit déjeuner TTC	32 F (4,88 €)
<i>C.A. petits déjeuners TTC</i>	
C.A. petits déjeuners H T	
C.A. boissons TTC /couvert	
<i>C.A. boissons TTC</i>	97 128 F (14 807,07 €)
C.A. boissons H T	
<i>C.A. divers TTC (TVA 20,6 %)</i>	41 817 F (6 374,96 €)
C.A. divers H T	
<i>CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL T.T.C.</i>	
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL H. T.	

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2000	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Crayencour	Page 14 / 17

**ANNEXE A : Données d'exploitation du
1^{er} trimestre 2000 (réel)**

(À rendre avec la copie)

N° d'anonymat

Aucun service n'est à prendre en considération

1^{er} Trimestre 2000		
Chambres disponibles	4 230	
Chambres occupées	2 834	
Taux d'occupation	%	
Prix de vente moyen par chambre TTC	256 F	(39,03 €)
<i>C.A. hébergement TTC</i>		
C.A. hébergement H T		
Nombre de couverts	8 094	
Nombre de jours d'ouverture	90	
Nombre de couverts par jour		
Recette moyenne par couvert TTC (hors boissons)		
<i>C.A. couverts TTC (hors boissons)</i>	736 554 F	(112 286,93 €)
C.A. couverts H T (hors boissons)		
Nombre de petits déjeuners	2 602	
Nombre petits déjeuners / nombre de chambres vendues		
Prix de vente moyen par petit déjeuner TTC	32 F	(4,88 €)
<i>C.A. petits déjeuners TTC</i>		
C.A. petits déjeuners H T		
C.A. boissons TTC /couvert		
<i>C.A. boissons TTC</i>	97 128 F	(14 807,07 €)
C.A. boissons H T		
<i>C.A. divers TTC (TVA 20,6 %)</i>	41 817 F	(6 374,96 €)
C.A. divers H T		
<i>CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL T.T.C.</i>		
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL H. T.		

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2000	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Crayencour	Page 15 / 17

ANNEXE B : Suivi du budget du 1^{er} trimestre 2000
(Brouillon à conserver)

Aucun service n'est à prendre en considération
 Les données monétaires sont toutes exprimées en Francs

PREMIER TRIMESTRE 2000	RÉEL	BUDGET	ÉCART	
	Montant	Montant	Montant	%/Budget
C.A. total H.T.		1 399 500		
C.A. hébergement H.T.		635 515		
C.A. nourriture H.T. (couverts + petits déj.)		660 692		
C.A. boissons H.T.		74 025		
C.A. restaurant H.T.		734 717		
C.A. divers H.T.		29 268		
% restaurant/Total C.A.		52,5%		
% hébergement/Total C.A.		45,4%		
Coût nourriture	218 890	211 421		
Ratio nourriture		32,0%		
Coût boissons	32 054	28 130		
Ratio boissons		38%		
Charges de personnel	348 216	345 186		
Ratio personnel/CA Total		24,7%		
Nombre de chambres vendues		2 653 #		
Coût blanchissage total	19 300	18 067		
Coût blanchissage par chambre vendue		6,81 F		
Consommation électricité	56 847	53 478		
Ratio électricité/CA total		3,8%		
Consommation eau	9 591	8 861		
Ratio eau/CA total		0,6%		
Coût produits d'entretien	16 552	16 304		
Ratio produits d'entretien/CA total		1,2%		
Coût fournitures diverses d'exploitation	5 123	4 900		
Ratio fournitures/CA total		0,4%		
Coût produits d'accueil	26 356	23 345		
Coût produits d'accueil par cham. vendue		8,80 F		
Autres frais de gestion-fonctionnement	244 650	205 473		
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION		484 335		

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2000	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Crayencour	Page 16 / 17

**ANNEXE B : Suivi du budget
du 1^{er} trimestre 2000
(À rendre avec la copie)**

N° d'anonymat

Aucun service n'est à prendre en considération
Les données monétaires sont toutes exprimées en Francs

PREMIER TRIMESTRE 2000	RÉEL	BUDGET	ÉCART	
	Montant	Montant	Montant	%/Budget
C.A. total H.T.		1 399 500		
C.A. hébergement H.T.		635 515		
C.A. nourriture H.T. (couverts + petits déj.)		660 692		
C.A. boissons H.T.		74 025		
C.A. restaurant H.T.		734 717		
C.A. divers H.T.		29 268		
% restaurant/Total C.A.		52,5%		
% hébergement/Total C.A.		45,4%		
Coût nourriture	218 890	211 421		
Ratio nourriture		32,0%		
Coût boissons	32 054	28 130		
Ratio boissons		38%		
Charges de personnel	348 216	345 186		
Ratio personnel/CA Total		24,7%		
Nombre de chambres vendues		2 653 #		
Coût blanchissage total	19 300	18 067		
Coût blanchissage par chambre vendue		6,81 F		
Consommation électricité	56 847	53 478		
Ratio électricité/CA total		3,8%		
Consommation eau	9 591	8 861		
Ratio eau/CA total		0,6%		
Coût produits d'entretien	16 552	16 304		
Ratio produits d'entretien/CA total		1,2%		
Coût fournitures diverses d'exploitation	5 123	4 900		
Ratio fournitures/CA total		0,4%		
Coût produits d'accueil	26 356	23 345		
Coût produits d'accueil par cham. vendue		8,80 F		
Autres frais de gestion-fonctionnement	244 650	205 473		
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION		484 335		

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2000	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Crayencour	Page 17 / 17

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.

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.