



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](http://www.formav.co/explorer)

## Annexe 2 : Comptes de résultats et informations commerciales

### Comptes de résultat 1999 et 2000 en F.

| Éléments du résultat                                                | 2000             | 1999             |
|---------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| Chiffre d'affaires hébergement (y compris le petit déjeuner)        | 1 962 501        | 2 180 247        |
| Chiffre d'affaires restauration à la carte dans la Grande Salle     | 1 270 045        | 1 280 325        |
| Chiffres d'affaires restauration banquets pour groupes autocaristes | 686 448          | 523 428          |
| <b>Chiffre d'affaires global</b>                                    | <b>3 918 994</b> | <b>3 984 000</b> |
| Coût des ventes                                                     |                  |                  |
| - hébergement (y compris le petit déjeuner)                         | 147 168          | 174 441          |
| - restauration grande salle                                         | 533 873          | 532 326          |
| - restauration banquet                                              | 350 959          | 236 233          |
| Autres achats et charges externes (*)                               | 858 000          | 715 000          |
| Impôts, taxes et versements assimilés                               | 138 000          | 182 000          |
| Salaires et traitements                                             | 1 497 000        | 1 634 000        |
| Charges sociales                                                    | 508 000          | 555 000          |
| Dotations aux amortissements                                        | 261 000          | 285 000          |
| <b>Résultat d'exploitation</b>                                      | <b>- 375 006</b> | <b>- 330 000</b> |
| Produits financiers                                                 |                  | 15 000           |
| Charges financières                                                 | 101 994          | 30 000           |
| <b>Résultat financier</b>                                           | <b>-101 994</b>  | <b>- 15 000</b>  |
| <b>Résultat courant avant impôt</b>                                 | <b>- 477 000</b> | <b>- 345 000</b> |
| Produits exceptionnels sur opérations de gestion                    | 199 000          | 2 000            |
| Charges exceptionnelles sur opérations de gestion                   | 217 000          | 210 000          |
| <b>Résultat exceptionnel</b>                                        | <b>- 18 000</b>  | <b>- 208 000</b> |
| Impôts sur les bénéfices                                            | 15 000           | 15 000           |
| <b>Résultat net de l'exercice en Francs</b>                         | <b>- 510 000</b> | <b>- 568 000</b> |

(\*) Dont loyer inclus dans les autres achats et charges externes : 592 000 F en 1999 et 612 000 F en 2000.

Par ailleurs, M. Chezal vous précise un certain nombre d'informations concernant l'activité de l'établissement :

|                                                         | 2000      | 1999      |
|---------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Taux d'occupation chambres                              | 36%       | 38%       |
| Nombre de jours d'ouverture de l'établissement          | 366 jours | 365 jours |
| Nombre de couverts restauration grande salle            | 6 550     | 6 450     |
| Ticket moyen HT du couvert grande salle boisson incluse | 193,90 F  | 198,50 F  |
| Nombre de couverts restauration banquet boisson incluse | 4 320     | 3 180     |
| Ticket moyen HT du couvert banquet boisson incluse      | 158,90 F  | 164,60 F  |

|               |                                                                     |               |             |
|---------------|---------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| SESSION       | EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures    |
| 2001          | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7           |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | <b>6/19</b> |

### Annexe 3 : Bilan le Picardie Champenois au 31-12-1999

Toutes les sommes sont en F.

| Actif                                | Brut             | Amort.<br>prov.  | Net              | Passif                            | Net               |
|--------------------------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|
| <u>Immobilisations incorporelles</u> |                  |                  |                  | <u>Capitaux propres</u>           |                   |
| Concessions                          | 30 000           | 30 000           | 0                | Capital social                    | 1 200 000         |
| Fonds commercial                     | 201 000          |                  | 201 000          | Réserve légale                    | 5 000             |
|                                      |                  |                  |                  | Autres réserves                   | 25 000            |
| <u>Immobilisations corporelles</u>   |                  |                  |                  | Report à nouveau                  | -1 979 000        |
| Constructions                        | 3 692 000        | 3 417 000        | 275 000          | Résultat de l'exercice            | -568 000          |
| Installations techniques             | 1 984 000        | 1 810 000        | 174 000          |                                   |                   |
| Autres immobilisations corporelles   | 459 000          | 286 000          | 173 000          | <b>TOTAL I</b>                    | <b>-1 317 000</b> |
|                                      |                  |                  |                  | <u>Provisions pour risques</u>    | 25 000            |
| <u>Immobilisations financières</u>   |                  |                  |                  | <b>TOTAL II</b>                   | <b>25 000</b>     |
| Participations                       | 11 000           |                  | 11 000           |                                   |                   |
| <b>TOTAL I</b>                       | <b>6 377 000</b> | <b>5 543 000</b> | <b>834 000</b>   | <u>Dettes</u>                     |                   |
| <u>Stocks</u>                        |                  |                  |                  | Dettes auprès étab. de crédit (3) | 176 000           |
| Stocks denrées et boissons           | 97 000           |                  | 97 000           | Associés comptes courants (4)     | 500 000           |
| <u>Avances et acomptes versés</u>    | 2 000            |                  | 2 000            | Avances et acomptes reçus         | 7 000             |
|                                      |                  |                  |                  | Dettes fournisseurs               | 731 000           |
| <u>Créances</u>                      |                  |                  |                  | Dettes fiscales et soc. (5)       | 608 000           |
| Clients et comptes rattachés         | 105 000          |                  | 105 000          | Autres dettes (6)                 | 483 000           |
| Autres créances (1)                  | 128 000          |                  | 128 000          | <b>TOTAL III</b>                  | <b>2 505 000</b>  |
| <u>Disponibilités</u>                | 5 000            |                  | 5 000            |                                   |                   |
| <b>TOTAL II</b>                      | <b>337 000</b>   | <b>0</b>         | <b>337 000</b>   |                                   |                   |
| <u>Comptes de régularisation</u>     |                  |                  |                  |                                   |                   |
| Charges constatées d'avance (2)      | 42 000           |                  | 42 000           |                                   |                   |
| <b>TOTAL GÉNÉRAL</b>                 | <b>6 756 000</b> | <b>5 543 000</b> | <b>1 213 000</b> | <b>TOTAL GÉNÉRAL</b>              | <b>1 213 000</b>  |

#### Informations complémentaires :

- (1) Sont considérées comme hors exploitation
- (2) Sont entièrement liées à l'exploitation
- (3) Dont découvert bancaire : 11 000 F
- (4) Sont considérés comme un financement stable
- (5) Pour leur totalité : dettes d'exploitation
- (6) Sont considérées comme hors exploitation.

|         |                                                                     |               |          |
|---------|---------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
| SESSION | EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures |
| 2001    | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7        |
| HRAEEJ  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | 7/19     |

## Annexe 3 (suite) : Bilan le Picardie Champenois au 31-12-2000

Toutes les somme sont en F.

| Actif                                | Brut             | Amort.<br>et prov. | Net              | Passif                            | Net               |
|--------------------------------------|------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|
| <u>Immobilisations incorporelles</u> |                  |                    |                  | <u>Capitaux propres</u>           |                   |
| Concessions                          | 30 000           | 30 000             | 0                | Capital social                    | 1 200 000         |
| Fonds commercial                     | 201 000          |                    | 201 000          | Réserve légale                    | 5 000             |
|                                      |                  |                    |                  | Autres réserves                   | 25 000            |
| <u>Immobilisations corporelles</u>   |                  |                    |                  | Report à nouveau                  | -2 547 000        |
| Constructions                        | 3 735 000        | 3 485 000          | 250 000          | Résultat de l'exercice            | -510 000          |
| Installations techniques             | 1 996 000        | 1 948 000          | 48 000           |                                   |                   |
| Autres immobilisations corporelles   | 459 000          | 331 000            | 128 000          | <b>TOTAL I</b>                    | <b>-1 827 000</b> |
|                                      |                  |                    |                  | <u>Provisions pour risques</u>    | 21 000            |
| <u>Immobilisations financières</u>   |                  |                    |                  | <b>TOTAL II</b>                   | <b>21 000</b>     |
| Participations                       | 11 000           |                    | 11 000           |                                   |                   |
| <b>TOTAL I</b>                       | <b>6 432 000</b> | <b>5 794 000</b>   | <b>638 000</b>   | <u>Dettes</u>                     |                   |
| <u>Stocks</u>                        |                  |                    |                  | Dettes auprès étab. de crédit (3) | 104 000           |
| Stocks denrées et boissons           | 106 000          |                    | 106 000          | Associés compte courants(4)       | 1 107 000         |
|                                      |                  |                    |                  | Avances et acomptes reçus         | 5 000             |
| <u>Avances et acomptes versés</u>    | 7 000            |                    | 7 000            | Dettes fournisseurs               | 871 000           |
|                                      |                  |                    |                  | Dettes fiscales et soc. (5)       | 519 000           |
| <u>Créances</u>                      |                  |                    |                  | Autres dettes (6)                 | 290 000           |
| Clients et comptes rattachés         | 138 000          |                    | 138 000          | <b>TOTAL III</b>                  | <b>2 896 000</b>  |
| Autres créances (1)                  | 139 000          |                    | 139 000          |                                   |                   |
|                                      |                  |                    |                  |                                   |                   |
| <u>Disponibilités</u>                | 23 000           |                    | 23 000           |                                   |                   |
| <b>TOTAL II</b>                      | <b>413 000</b>   | <b>0</b>           | <b>413 000</b>   |                                   |                   |
| <u>Comptes de régularisation</u>     |                  |                    |                  |                                   |                   |
| Charges constatées d'avance (2)      | 39 000           |                    | 39 000           |                                   |                   |
| <b>TOTAL GÉNÉRAL</b>                 | <b>6 884 000</b> | <b>5 794 000</b>   | <b>1 090 000</b> | <b>TOTAL GÉNÉRAL</b>              | <b>1 090 000</b>  |

### Informations complémentaires :

- (1) Sont considérées comme hors exploitation
- (2) Sont entièrement liées à l'exploitation
- (3) Dont découvert bancaire : 104 000 F (totalité des dettes auprès des établissements de crédit)
- (4) Sont considérés comme un financement stable
- (5) Sont considérées comme des dettes d'exploitation
- (6) Sont considérées comme hors exploitation

|               |                                                                     |               |             |
|---------------|---------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| SESSION       | EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures    |
| 2001          | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7           |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | <b>8/19</b> |

## **Annexe 4 : Les autocaristes développent leurs activités touristiques.**

Extraits et notes tirés de la revue HTR

Sécurisant, pratique et économique, le voyage en autocar séduit particulièrement les jeunes et les plus de cinquante ans, et ce pour différentes raisons. Les seniors, qui disposent de temps pour voyager, représentent la principale composante du mix-clientèle des autocaristes. Les prestations satisfont une clientèle exigeante, qui recherche avant tout des prestations de qualité, avec des garanties de sécurité. Dans ce contexte, le voyage en car offre de sérieux avantages. Seul moyen de transport caractéristique des séjours « porte à porte », il répond en effet aux attentes des seniors qui recherchent une prestation complète : la convivialité des voyages en groupes, l'encadrement et l'intérêt culturel des circuits organisés et commentés par des guides, la facilité d'accès aux sites... Les jeunes, qui disposent de moyens financiers limités, font souvent appel aux autocaristes, au détriment de l'avion, qui s'impose cependant comme un solide concurrent du car. Les prix pratiqués et la possibilité de découvrir des paysages dont on ne peut profiter en avion, sont les arguments mis en avant pour convaincre la clientèle. Enfin, les comités d'entreprises constituent un troisième grand segment de clientèle, dont la demande est en constante évolution.

### **Les voyages en autocar : un marché mal identifié.**

Le marché des voyages en autocar reste assez mal cerné. Selon les sources, le tourisme représente entre 15% et 30% du volume d'affaires du secteur. Les transporteurs exercent en réalité plusieurs métiers, c'est pourquoi il est encore difficile de mesurer le volume de chacune des activités dites « scolaires », « régulières », ou « touristiques ». Selon une étude publiée par l'Observatoire du Tourisme en octobre 1997, l'activité tourisme est pratiquée par les 2/3 des entreprises du secteur. Elle est définie comme du « transport occasionnel comprenant des prestations touristiques ». En août 1997, 566 entreprises autocaristes détenaient une habilitation, et de nombreuses demandes étaient en cours de traitement. Malgré un parc vieillissant, composé de plus de 60 000 véhicules en France, la hausse des principaux indicateurs de voyage « tourisme » (kilomètres en charge parcourus, nombre de voyageurs transportés, nombre de voyageurs-kilomètre rapportés à des trajets complets) s'est répartie exclusivement sur des véhicules de plus de 5 ans d'âge. Cela démontre une meilleure utilisation de la flotte de véhicules disponibles. Cette forte croissance est principalement due au développement de l'activité touristique.

Seuls 3% des séjours personnels des Français sont effectués en car. Ce mode de transport arrive loin derrière les trois grands moyens privilégiés par les Français pour leurs déplacements : la voiture (78%), le train (12%) et l'avion (6%). La durée des voyages est en moyenne de 4 à 5 jours en France, et de 7 jours à l'étranger ; les déplacements à l'étranger en autocar représentent 17% de l'ensemble des séjours.

| SESSION | EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures |
|---------|---------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
| 2001    | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7        |
| HRAEEJ  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | 9/19     |

## **Annexe 4 : Les autocaristes développent leurs activités touristiques.**

(suite)

### **La France est très appréciée par les Européens.**

La clientèle des autocaristes est essentiellement constituée de personnes de plus de 50 ans et de jeunes, habitant le Nord, le Sud et l'Est de la France. Parmi les régions les plus visitées, l'Île de France et l'Alsace viennent largement en tête, suivies de la Bretagne, l'Aquitaine et la région Provence Alpes Côte d'Azur. Un tour d'horizon de nos voisins européens montre que la France reste la destination privilégiée des touristes anglais, belges, suisses, italiens et hollandais. Seuls, les Allemands boudent la France, préférant se rendre en Espagne, en Italie ou en Autriche. En Allemagne, le parc d'autocars approche les 50 000 véhicules. 1 200 entreprises sur 6 000 développent une activité touristique, ce qui équivaut au total à un chiffre d'affaires de 35 milliards de francs. Les autocaristes locaux ont organisé plus de 100 000 déplacements, 64 millions de séjours dont plus de la moitié sans prestation, et 24 millions d'excursions. Les moins de 30 ans et les plus de 60 ans représentent plus des 2/3 de la clientèle. La France est la quatrième destination des Allemands pour des séjours d'agrément de plus de 4 nuitées. L'autocarisme suisse, avec 10% du marché des voyages touristiques, concerne les moins de 20 ans et les plus de 50 ans, qui constituent respectivement 27% et 50% de la clientèle. La part de marché de la France est la plus importante : elle capte 25% du marché suisse, devant l'Italie, l'Espagne, l'Allemagne et l'Autriche. Le Royaume-Uni dispose d'un parc d'autocars de 35 000 véhicules. Près de 400 compagnies d'autocars organisent des séjours à l'étranger. La France constitue la destination privilégiée des Anglais, devant l'Espagne, la Grèce et les États-Unis. En Belgique, 550 entreprises se partagent un marché annuel de près de 11 millions de voyageurs, tourisme d'agrément inclus. La France, qui capte 22% de ce potentiel, arrive une nouvelle fois en tête devant l'Espagne, l'Italie et l'Autriche. Enfin, aux Pays-Bas, la France, toujours première des destinations, représente 20% de part de marché, devant l'Allemagne et l'Espagne (11%), l'Autriche et la Belgique.

### **Une nouvelle classification pour rehausser l'image du car.**

Parfois considéré comme un mode de transport « vieillot », le car ne bénéficie pas d'une bonne image. C'est pourquoi le SNET<sup>1</sup> souhaite développer une communication dynamique, afin de mieux faire connaître et apprécier le tourisme en autocar. Présent une année sur deux au MITCAR<sup>2</sup>, les constructeurs ont exposé cette année leurs dernières innovations en matière de transport « régulier » et « touristique ». Depuis quelques années le tourisme en autocar se développe alors que l'on donne une place importante à l'environnement. Les autocaristes supportent des reproches quant au bruit et à la pollution provoqués par le regroupement d'un grand nombre de cars sur certains sites. Malgré le fait que le parc d'autocars demeure encore assez vieux (plus de 30% des véhicules en service sont âgés de 15 à 25 ans), on constate un renouvellement des véhicules. Des améliorations dans le domaine de l'environnement sont réalisées grâce aux progrès techniques et contribuent à la régression du nombre de décibels dus à la concentration des véhicules. Enfin sécurité, confort et esthétique sont également des critères pris en compte par les constructeurs. Ainsi quatre niveaux de confort ont été définis selon une classification effectuée par les professionnels du tourisme.

<sup>1</sup> Syndicat National des Entreprises de Transport

<sup>2</sup> Salon professionnel

| SESSION | EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures |
|---------|---------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
| 2001    | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7        |
| HRAEEJ  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | 10/19    |

## **Annexe 4 : Les autocaristes développent leurs activités touristiques (suite et fin)**

### **Autocaristes, hôteliers et voyagistes travaillent ensemble.**

Les autocaristes Aventour et Alpha-Tour travaillent avec le groupe Envergure pour créer des circuits et séjours originaux dans des régions peu visitées. Les offices de tourisme, par exemple, permettent de réaliser des circuits intéressants. Le circuit ou voyage à thème est d'ailleurs un produit original que les autocaristes souhaitent développer dans leurs programmes touristiques. Velvet Voyages propose des séjours de 4 à 5 jours. M. Azeb, responsable de l'agence, explique qu'il travaille aussi bien avec des chaînes d'hôtels que des établissements indépendants : « Nous apprécions le professionnalisme des chaînes d'hôtels, mais nous savons aussi reconnaître la convivialité et le caractère local des hôtels indépendants ». De même M. Paoli de l'agence réceptive Solotour travaille avec des autocaristes afin de proposer des services complets pour les week-ends ou des circuits de 5 à 6 jours et choisit les hôteliers avec lesquels il travaille : « Les chaînes du type Campanile, Climat de France ou encore Choice, parce qu'elles disposent d'établissements excentrés, sont faciles d'accès. Nous profitons de cet avantage pour faire étape au cours des circuits. Parallèlement les hôtels indépendants offrent une ambiance familiale très appréciée ».

### **Les hôteliers diversifient leur offre et répondent à la demande des autocaristes.**

Le tourisme de groupe représente une part importante de l'activité de certains hôteliers, jusqu'à 35% de l'occupation de leurs chambres. Ces groupes permettent en effet d'assurer le remplissage des chambres pendant les périodes hors saison (l'activité des voyages organisés étant au plus fort pendant les mois d'avril, mai, juin et septembre) et de rentabiliser tous les services de l'hôtel. La prestation hôtelière se positionne à la deuxième place des critères de choix du voyage en autocar formulés par la clientèle, après les visites, le prix du voyage ne venant qu'en troisième position. L'autocariste connaît bien l'hôtellerie française, et s'attache particulièrement à négocier un bon rapport qualité-prix dans chaque hôtel. L'autocariste travaille souvent avec les mêmes prestataires, et souhaite entretenir un climat de confiance avec ses partenaires. Il sélectionne les hôtels et les restaurants grâce au « bouche à oreille » d'une part, aux brochures, salons, guides touristiques d'autre part, ainsi qu'aux listes des Chambres de Commerce, offices de tourisme et comités régionaux ou départementaux de tourisme. En règle générale, les établissements sélectionnés doivent comporter au moins 60 couverts et 25 à 30 chambres. Ils doivent être faciles d'accès, se situer à proximité des axes routiers, disposer d'un emplacement de stationnement proche et spacieux pour les cars. S'il n'est pas nécessairement attendu de l'hôtelier qu'il suggère des visites, il est particulièrement apprécié des autocaristes que des soirées soient organisées au sein même de l'établissement.

La demande évolue et les hôteliers disposent de nouveaux outils pour convaincre les autocaristes : centrales de réservation, brochures, accueils privilégiés, formules de restauration adaptées à l'attention des groupes.

Les professionnels du tourisme ont compris que le développement de l'activité touristique des autocaristes ne représentait pas une concurrence déloyale et que, bien au contraire, c'est en travaillant ensemble, ou avec un bon esprit de compétition, qu'il est possible de donner une meilleure image de l'autocar, en proposant des produits variés et originaux. Quant aux hôteliers, ils sont de plus en plus nombreux à proposer des prestations plus particulièrement destinées aux autocaristes, qui constituent un marché plus que jamais actif, bien utile pour combler certaines lacunes.

|                |                                                                     |               |                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| <b>SESSION</b> | <b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>                         | <b>Durée</b>  | <b>5 heures</b> |
| 2001           | <b>Option A Mercatique et gestion hôtelière</b>                     | Coefficient   | 7               |
| <b>HRAEEJ</b>  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | <b>11/19</b>    |

**Annexe A : Tableau d'analyse des résultats de gestion : Brouillon à conserver par le candidat**

| Hébergement         | 2000   |   | 1999   |   | Restauration<br>Grande Salle | 2000   |   | 1999   |   | Restauration<br>Banquet | 2000   |   | 1999   |   |
|---------------------|--------|---|--------|---|------------------------------|--------|---|--------|---|-------------------------|--------|---|--------|---|
|                     | Valeur | % | Valeur | % |                              | Valeur | % | Valeur | % |                         | Valeur | % | Valeur | % |
| Chiffres d'affaires |        |   |        |   | Chiffres d'affaires          |        |   |        |   | Chiffres d'affaires     |        |   |        |   |
| Coût des ventes     |        |   |        |   | Coût des ventes              |        |   |        |   | Coût des ventes         |        |   |        |   |
| Marge brute         |        |   |        |   | Marge brute                  |        |   |        |   | Marge brute             |        |   |        |   |

| Ensemble de l'établissement                        | 2000      |                            | 1999      |                           |
|----------------------------------------------------|-----------|----------------------------|-----------|---------------------------|
|                                                    | en Francs | en % du ch.<br>d'affaires. | en Francs | en % du ch.<br>d'affaires |
| Chiffre d'affaires global de l'établissement       |           |                            |           |                           |
| Marge brute globale de l'établissement             |           |                            |           |                           |
| Charges de personnel                               |           |                            |           |                           |
| Marge après coût principal                         |           |                            |           |                           |
| Coûts de fonctionnement et de gestion              |           |                            |           |                           |
| Autres achats et charges externes hors loyer       |           |                            |           |                           |
| Impôts, taxes et versements assimilés              |           |                            |           |                           |
| Résultat brut d'exploitation                       |           |                            |           |                           |
| Coûts d'occupation                                 |           |                            |           |                           |
| Loyer                                              |           |                            |           |                           |
| Dotations aux amortissements                       |           |                            |           |                           |
| Charges financières nettes des produits financiers |           |                            |           |                           |
| Résultat courant avant impôts                      |           |                            |           |                           |

|         |                                                                     |               |          |
|---------|---------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
| SESSION | EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures |
| 2001    | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7        |
| HRAEEJ  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | 12/19    |

**Annexe A : Tableau d'analyse des résultats de gestion : À compléter et à rendre avec la copie** N° anonymat :

| Hébergement         | 2000   |   | 1999   |   | Restauration<br>Grande Salle | 2000   |   | 1999   |   | Restauration<br>Banquet | 2000   |   | 1999   |   |
|---------------------|--------|---|--------|---|------------------------------|--------|---|--------|---|-------------------------|--------|---|--------|---|
|                     | Valeur | % | Valeur | % |                              | Valeur | % | Valeur | % |                         | Valeur | % | Valeur | % |
| Chiffres d'affaires |        |   |        |   | Chiffres d'affaires          |        |   |        |   | Chiffres d'affaires     |        |   |        |   |
| Coût des ventes     |        |   |        |   | Coût des ventes              |        |   |        |   | Coût des ventes         |        |   |        |   |
| Marge brute         |        |   |        |   | Marge brute                  |        |   |        |   | Marge brute             |        |   |        |   |

| Ensemble de l'établissement                        | 2000      |                            | 1999      |                           |
|----------------------------------------------------|-----------|----------------------------|-----------|---------------------------|
|                                                    | en Francs | en % du ch.<br>d'affaires. | en Francs | en % du ch.<br>d'affaires |
| Chiffre d'affaires global de l'établissement       |           |                            |           |                           |
| Marge brute globale de l'établissement             |           |                            |           |                           |
| Charges de personnel                               |           |                            |           |                           |
| Marge après coût principal                         |           |                            |           |                           |
| Coûts de fonctionnement et de gestion              |           |                            |           |                           |
| Autres achats et charges externes hors loyer       |           |                            |           |                           |
| Impôts, taxes et versements assimilés              |           |                            |           |                           |
| Résultat brut d'exploitation                       |           |                            |           |                           |
| Coûts d'occupation                                 |           |                            |           |                           |
| Loyer                                              |           |                            |           |                           |
| Dotations aux amortissements                       |           |                            |           |                           |
| Charges financières nettes des produits financiers |           |                            |           |                           |
| Résultat courant avant impôts                      |           |                            |           |                           |

A AGRAFER À LA COPIE D'EXAMEN

|         |                                                                     |               |          |
|---------|---------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
| SESSION | EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures |
| 2001    | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7        |
| HRAEEJ  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | 13/19    |

## Annexe B : Tableau de calcul des écarts par segments de clientèle.

### Brouillon à conserver par le candidat

| Libellé<br>(L'annexe 2 fournit les données de base)                                                                                                       |                                                                   | i = 1<br>Grande Salle<br>(Individuels)<br>Q1 | i = 2<br>Banquets<br>(Groupes)<br>Q2 | TOTAL |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------|-------|
| Nombre réel de couverts en 1999, noté $QR_i 1999$                                                                                                         |                                                                   |                                              |                                      |       |
| Nombre réel de couverts en 2000, noté $QR_i 2000$                                                                                                         |                                                                   |                                              |                                      |       |
| Nombre théorique de couverts en 2000, noté $QH_i 2000$<br>$QH_i 2000 = QRT_{2000} \times (QR_i 1999 / QRT_{1999})$<br><i>Voir note (1) en bas de page</i> |                                                                   |                                              |                                      |       |
| <b>Écart constaté sur chiffre d'affaires</b><br>$CA_i 2000 - CA_i 1999$                                                                                   |                                                                   |                                              |                                      |       |
| Décomposition de l'écart constaté sur chiffre d'affaires                                                                                                  | Écart sur prix<br>$(P_i 2000 - P_i 1999) \times QR_i 2000$        |                                              |                                      |       |
|                                                                                                                                                           | Écart sur quantité<br>$(QR_i 2000 - QR_i 1999) \times P_i 1999$   |                                              |                                      |       |
| Décomposition de l'écart sur quantité                                                                                                                     | Écart de volume<br>$(QH_i 2000 - QR_i 1999) \times P_i 1999$      |                                              |                                      |       |
|                                                                                                                                                           | Écart de composition<br>$(QR_i 2000 - QH_i 2000) \times P_i 1999$ |                                              |                                      |       |

Avec indice i des quantités qui prend :

- la valeur 1 pour la Grande Salle,
- la valeur 2 pour les banquets (groupes).

Avec QRT désignant les quantités réelles totales

- <sup>(1)</sup> Répartition théorique du nombre total des couverts 2000 entre les deux segments : on part du total des couverts réellement vendus en 2000 ( $QRT_{2000}$ ) et on calcule la répartition des ventes que l'on aurait eu si la structure des ventes en 2000 avait été la même qu'en 1999.

|         |                                                                     |               |          |
|---------|---------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
| SESSION | EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration                                | Durée         | 5 heures |
| 2001    | Option A Mercatique et gestion hôtelière                            | Coefficient   | 7        |
| HRAEEJ  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | 14/19    |

*A AGRAFER À LA COPIE D'EXAMEN*

|                                                                           |                      |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Annexe B : Tableau de calcul des écarts par segments de clientèle.</b> | <b>N° anonymat :</b> |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|

**À compléter et à rendre avec la copie**

| Libellé<br>(L'annexe 2 fournit les données de base)                                                                                                                                  |                                                                                              | <b>i = 1</b><br><b>Grande Salle</b><br><b>(Individuels)</b><br><b>Q1</b> | <b>i = 2</b><br><b>Banquets</b><br><b>(Groupes)</b><br><b>Q2</b> | <b>TOTAL</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------|
| Nombre réel de couverts en 1999, noté $QR_{i\ 1999}$                                                                                                                                 |                                                                                              |                                                                          |                                                                  |              |
| Nombre réel de couverts en 2000, noté $QR_{i\ 2000}$                                                                                                                                 |                                                                                              |                                                                          |                                                                  |              |
| Nombre théorique de couverts en 2000, noté $QH_{i\ 2000}$<br><b><math>QH_{i\ 2000} = QRT_{2000} \times (QR_{i\ 1999} / QRT_{1999})</math></b><br><i>Voir note (1) en bas de page</i> |                                                                                              |                                                                          |                                                                  |              |
| <b>Écart constaté sur chiffre d'affaires</b><br><b><math>CA_{i\ 2000} - CA_{i\ 1999}</math></b>                                                                                      |                                                                                              |                                                                          |                                                                  |              |
| Décomposition de l'écart constaté sur chiffre d'affaires                                                                                                                             | Écart sur prix<br><b><math>(P_{i\ 2000} - P_{i\ 1999}) \times QR_{i\ 2000}</math></b>        |                                                                          |                                                                  |              |
|                                                                                                                                                                                      | Écart sur quantité<br><b><math>(QR_{i\ 2000} - QR_{i\ 1999}) \times P_{i\ 1999}</math></b>   |                                                                          |                                                                  |              |
| Décomposition de l'écart sur quantité                                                                                                                                                | Écart de volume<br><b><math>(QH_{i\ 2000} - QR_{i\ 1999}) \times P_{i\ 1999}</math></b>      |                                                                          |                                                                  |              |
|                                                                                                                                                                                      | Écart de composition<br><b><math>(QR_{i\ 2000} - QH_{i\ 2000}) \times P_{i\ 1999}</math></b> |                                                                          |                                                                  |              |

Avec indice i des quantités qui prend :

- la valeur 1 pour la Grande Salle,
- la valeur 2 pour les banquets (groupes).

Avec QRT désignant les quantités réelles totales

- <sup>(1)</sup> Répartition théorique du nombre total des couverts 2000 entre les deux segments : on part du total des couverts réellement vendus en 2000 ( $QRT_{2000}$ ) et on calcule la répartition des ventes que l'on aurait eu si la structure des ventes en 2000 avait été la même qu'en 1999.

|                |                                                                     |               |                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| <b>SESSION</b> | <b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>                         | <b>Durée</b>  | <b>5 heures</b> |
| 2001           | <b>Option A Mercatique et gestion hôtelière</b>                     | Coefficient   | 7               |
| <b>HRAEEJ</b>  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | <b>15/19</b>    |

**Annexe C : Bilans fonctionnels 1999 et 2000**

**Brouillon à conserver par le candidat**

|                                          | 1999 | 2000 |
|------------------------------------------|------|------|
| Ressources structurelles<br>(ou stables) |      |      |
| Emplois structurels (ou stables)         |      |      |
| <b>FRNG</b>                              |      |      |
| Actifs d'exploitation                    |      |      |
| Passifs d'exploitation                   |      |      |
| <b>BFRE</b>                              |      |      |
| Actifs hors exploitation                 |      |      |
| Passifs hors exploitation                |      |      |
| <b>BFRHE</b>                             |      |      |
| Actifs de trésorerie                     |      |      |
| Passifs de trésorerie                    |      |      |
| <b>Trésorerie nette</b>                  |      |      |

|                |                                                                     |               |                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| <b>SESSION</b> | <b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>                         | <b>Durée</b>  | <b>5 heures</b> |
| 2001           | <b>Option A Mercatique et gestion hôtelière</b>                     | Coefficient   | 7               |
| <b>HRAEEJ</b>  | Etude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | <b>16/19</b>    |

*A AGRAFER À LA COPIE D'EXAMEN*

|                                                    |                      |
|----------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Annexe C : Bilans fonctionnels 1999 et 2000</b> | <b>N° anonymat :</b> |
|----------------------------------------------------|----------------------|

**À compléter et à rendre avec la copie**

|                                          | 1999 | 2000 |
|------------------------------------------|------|------|
| Ressources structurelles<br>(ou stables) |      |      |
| Emplois structurels (ou stables)         |      |      |
| <b>FRNG</b>                              |      |      |
| Actifs d'exploitation                    |      |      |
| Passifs d'exploitation                   |      |      |
| <b>BFRE</b>                              |      |      |
| Actifs hors exploitation                 |      |      |
| Passifs hors exploitation                |      |      |
| <b>BFRHE</b>                             |      |      |
| Actifs de trésorerie                     |      |      |
| Passifs de trésorerie                    |      |      |
| <b>Trésorerie nette</b>                  |      |      |

|                |                                                                            |                      |                 |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|
| <b>SESSION</b> | <b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>                                | <b>Durée</b>         | <b>5 heures</b> |
| <b>2001</b>    | <b>Option A Mercatique et gestion hôtelière</b>                            | <b>Coefficient</b>   | <b>7</b>        |
| <b>HRAEEJ</b>  | <b>Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b> | <b>Feuille/SUJET</b> | <b>17/19</b>    |

**Annexe D : Étude du marché du tourisme en autocar.**

**Brouillon à conserver par le candidat**

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| <b>Offre</b>   | <b>Points forts</b>   |
|                | <b>Points faibles</b> |
| <b>Demande</b> | <b>Points forts</b>   |
|                | <b>Points faibles</b> |

|               |                                                                     |               |              |
|---------------|---------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|
| SESSION       | EXAMEN : <b>BTS Hôtellerie Restauration</b>                         | Durée         | 5 heures     |
| 2001          | <b>Option A Mercatique et gestion hôtelière</b>                     | Coefficient   | 7            |
| <b>HRAEEJ</b> | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | Feuille/SUJET | <b>18/19</b> |

|                                                           |                      |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Annexe D : Étude du marché du tourisme en autocar.</b> | <b>N° anonymat :</b> |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|

**À compléter et à rendre avec la copie**

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| <b>Offre</b>   | <b>Points forts</b>   |
|                | <b>Points faibles</b> |
| <b>Demande</b> | <b>Points forts</b>   |
|                | <b>Points faibles</b> |

|                |                                                                     |                      |                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|
| <b>SESSION</b> | <b>EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration</b>                         | <b>Durée</b>         | <b>5 heures</b> |
| 2001           | <b>Option A Mercatique et gestion hôtelière</b>                     | <b>Coefficient</b>   | <b>7</b>        |
| <b>HRAEEJ</b>  | Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière | <b>Feuille/SUJET</b> | <b>19/19</b>    |

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.