



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

Culture, tourisme et développement

L'Unesco, Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture, créée en novembre 1945, comprend actuellement 188 états membres. Son objectif principal est de contribuer au maintien de la paix et de la sécurité dans le monde en resserrant, par l'éducation, la culture et la communication, la collaboration entre nations. En particulier, elle encourage à travers le monde l'identification, la protection, et la préservation du patrimoine culturel et naturel considéré comme valeur exceptionnelle pour l'humanité. Par ailleurs, l'Unesco et l'OMT ont signé en 1996 un accord de coopération visant à développer un tourisme durable conciliant culture et tourisme.

Le tourisme contribue d'une part à la défense des diversités culturelles, et d'autre part à la promotion de l'ouverture culturelle. Les principaux projets de tourisme culturel soutenus par l'Unesco sont les réseaux de chaires de tourisme culturel pour la paix et le développement, la gestion du tourisme dans les villes de culture, et la mise en place d'itinéraires thématiques de tourisme culturel. De plus, une réflexion est menée par la Division des projets interculturels sur le thème du tourisme culturel comme enjeu de dialogue interculturel et de développement durable. Ce concept est illustré en particulier dans le suivi des projets conjoints de tourisme culturel OMT/Unesco sur " les Routes de la Soie ", la " Route des Esclaves ". « Le but de l'Unesco est d'être un catalyseur de réflexion et d'actions, en favorisant une approche globale du tourisme culturel, qui intègre notamment toutes les questions relatives à l'infrastructure », précise Hervé Barré, spécialiste du programme Unesco sur le patrimoine culturel. Il s'agit de construire une chaîne culturelle culture-tourisme-développement, et de faire en sorte que tous les partenaires soient associés à la réalisation de cette chaîne, pour le bénéfice de tous. « En ce qui concerne l'hôtellerie, il paraît indispensable que les directeurs d'hôtel soient informés de cette dimension. Un directeur d'hôtel n'est pas seulement un gestionnaire : de plus en plus il devient un ingénieur d'un nouveau type. C'est de cette façon qu'il est mieux à même de définir la place qu'il occupe dans la chaîne du voyage international. De même, tout devra être mis en œuvre pour assurer une intégration parfaite de l'hôtel au niveau local. C'est cela participer à la culture locale et contribuer à sa dynamisation, voire sa survie. Les professionnels sont les vecteurs d'une telle compétence ».

Il est clair que les hôteliers jouent une part considérable dans l'épanouissement du tourisme culturel. Leur rôle de conseil aux visiteurs est extrêmement important. En effet, le personnel en contact est très souvent interrogé par les visiteurs. D'ailleurs, les touristes d'affaires profitent très souvent de leurs déplacements pour consacrer quelques heures à la découverte de sites. Dans ces conditions, les réceptionnistes et autres concierges jouent souvent les prescripteurs. Les établissements culturels, comme certains musées, mais également les exploitants de bateaux-mouches par exemple, n'hésitent pas à démarcher les hôtels, pour se faire connaître.

D'après les premières estimations de l'OMT, les arrivées de touristes internationaux auraient progressé en 1999 de 4 à 5% dans le monde, pour atteindre environ 670 millions de personnes en fin d'année. Le tourisme culturel contribue pour une large part à cette augmentation. En l'an 2000, il devrait favoriser le déplacement d'un nombre encore plus grand de voyageurs. En France, un des projets à forte mobilisation est celui du mont St Michel : la mise en lumière de la baie, l'aménagement du domaine de l'abbaye, et la nouvelle organisation dans l'accessibilité du site, en sont les axes principaux. Des partenariats sont également envisagés qui devraient, grâce au tourisme, mettre en valeur les richesses patrimoniales de la région.

Un futur forcément dynamique

Bénéficiant actuellement d'une véritable cote de popularité, le tourisme culturel ne peut que se développer dans les années qui viennent. La mondialisation, la concurrence et la segmentation des clientèles touristiques ne peuvent que renforcer cette tendance. Correctement géré et planifié, le tourisme culturel peut jouer un rôle essentiel dans la préservation de l'héritage mondial. Cela implique notamment la mise à niveau des infrastructures de transport et d'accueil dans les destinations concernées.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 7 / 16

ANNEXE 2 : LE PAYS DE SAULX
d'après « L'essentiel c'est nous » n° 6, EDAP

On ne peut envisager de se promener dans la Vallée de la Saulx, sans au préalable visiter Bar-le-Duc, qui est toute son âme. Dans la Ville Haute, qui est l'un des quartiers Renaissance les mieux préservés de France, flânez le long des rues où les hôtels particuliers en pierre blonde du pays rivalisent de beauté. Les gourmands s'intéresseront à une tradition culinaire de 1344, la confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie par des doigts fins et habiles. On ne saurait énumérer les trésors d'architecture qui se dévoilent au fil de la promenade, comme le célèbre Transi de Ligier Richier, statue du XVI^{ème} siècle qui se trouve dans l'église Saint-Étienne. (...)

Les amoureux du patrimoine architectural seront comblés ; citons notamment les fresques remarquables de l'église **Saint-Antoine** qui date du XIV^{ème} siècle. Si vous êtes curieux, essayez de trouver **la borne 0 de la Voie Sacrée**, point de départ pour le ravitaillement du front de Verdun, en 1916. Avant de quitter la ville, rendons hommage aux frères **Ernest et Pierre Michaux**, inventeurs du vélo.

Enfonçons-nous ensuite dans ce pays de la Saulx, petit cours d'eau qui traverse une campagne calme et tranquille, mais loin de s'étioler. En passant par **Révigny-sur-Ornain**, on rejoint **Andernay**, début d'une vallée pour qui l'eau est essentielle (au sens étymologique du terme), comme en témoigne cette fontaine de 1840 dédiée à Neptune, dieu des eaux et des forêts. Le pays de la Saulx est d'une richesse insoupçonnée. Dénombrer ses églises, ses maisons fortes, ses vieux ponts de pierres et ses châteaux (dont un grand nombre est ouvert à la visite) serait un exercice fastidieux. On ne peut hélas tout mentionner ici.

À **Mognéville**, les anciennes maisons à pans de bois rappellent le style champenois voisin de ce coin de terre auquel on reste attaché au point de donner sa vie pour lui ; aussi à **Robert-Espagne**, observons un silence respectueux devant le monument aux fusillés de 1944. Les amateurs de pittoresque s'arrêteront à **Trémont-sur-Saulx**, village-rue lorrain typique, et méditeront dans son cimetière mérovingien.

La Saulx est aussi un pays de beauté, avec ses châteaux, comme entre autres ceux de **Lisles-en-Rigault**, dont l'ancien château, au centre du village, est celui de **Jeand'heurs**, relativement récent (XVII^{ème}-XIX^{ème} siècles) sis au milieu d'un parc majestueux, où des biches s'aventurent la nuit pour boire dans les sources d'une petite grotte aménagée. À **Ville-sur-Saulx**, l'eau y est à l'honneur et poissonneuse.

Restaurez-vous à **Combles-en-Barrois**, dans le cadre verdoyant du parcours de golf, et dégustez le **Pineau de Bar** connu des fins palais depuis fort longtemps, comme en témoigne le pressoir seigneurial du XIV^{ème} siècle et qui était exporté jusqu'en Hollande. Repartez ensuite à l'assaut des trois châteaux d'**Haironville** (deux du XVI^{ème} siècle et un du XVIII^{ème} siècle), et admirez le pont à douze arches de 1618 qui se reflète dans les eaux de la Saulx. Les amoureux des belles églises du Moyen Âge seront aux anges.

Nous repartons ensuite à **Ligny-en-Barrois**, ancienne capitale des comtes de Ligny Saint-Pol, de la Maison de Luxembourg (1231-1719) et dotée de ce fait d'une importante architecture militaire. En bordure du village, direction **Juvigny-en-Perthois**, respirez l'air pur sous les vastes frondaisons du **Paris-Saïgon**, vénérable chêne en forêt domaniale. Et enfin, **Montiers-sur-Saulx**, dernier gardien de ce pays, veille sur les restes de son château féodal (XIV^{ème} siècle) et sur ses maisons, dont les plus anciennes datent du XVI^{ème} siècle.

Ne quittons pas ce pays si aimable sans rendre justice à son importante activité artisanale et aux nombreux points de restauration et d'hébergement qu'il met à votre disposition que pour mieux vous accueillir... et vous donner envie de revenir.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 8 / 16

ANNEXE 3 : LES CLÉS POUR LANCER UN PROJET DANS LE TOURISME

d'après L'Essentiel du Management n° 42

La tendance touristique est au "sur mesure de masse"

Dans son "Guide des vacances insolites" (Editions First, 1994), Guy Deluchey a ainsi identifié certaines idées originales : parcourir les Landes sur des échasses, partir à la découverte des cadrans solaires du Queyras (Hautes Alpes), ou participer à un dîner médiéval au Château du Haut-Koenigsbourg (Alsace). La tendance est nettement aux séjours –au choix– courts, insolites, ludiques, sportifs, culturels, authentiques et pédagogiques. Sur ce marché, la France est plus que jamais un marché porteur.

Voilà pour le potentiel théorique. Maintenant, que constate-t-on sur le terrain ? Ceux qui réussissent dans le business des loisirs partent tous d'une idée originale, liée à l'exploitation d'un site naturel, d'un thème ou d'une activité. C'est souvent aussi l'accomplissement d'une passion. Mais, pour durer plus d'un été ou deux, ces créateurs ont su se montrer de bons gestionnaires, notamment en surmontant l'épineuse question de la saisonnalité. Enfin, pour se faire connaître, ils n'ont pas mérogé sur le budget communication et publicité.

Du musée folklorique au business du parc de loisirs

La bonne idée ? Elle est parfois loufoque. C'est parce qu'il avait constitué une collection insolite de 3 628 pingouins - bibelots, peluches, porte-clefs, animaux empaillés, etc. - que le Belge Alfred David a créé le musée du pingouin dans une galerie bruxelloise. Mais pour gagner sa vie, ce personnage pittoresque a dû conserver son job de gardien de musée de l'armée. Au contraire, le Français Fabrice Durand-Allizé a fait de son activité d'exploitation de parcs de loisirs un gros business. Depuis 1994, il multiplie les initiatives et les investissements : après l'Aquarium de Touraine et un parc de châteaux de la Loire miniatures, il a créé le Fou de l'Âne, où il fait découvrir une vingtaine d'espèces d'ânes originaires de toutes les régions du monde. Son groupe revendique aujourd'hui 900 000 visiteurs par an ("surestimés" selon ses concurrents) un chiffre d'affaires de 5 488 164,62 € pour un résultat net de 914 694,10 €. Et il vient d'entrer au Nouveau Marché afin de financer ses futurs projets. Les bons créneaux du tourisme ne réclament pas forcément autant de moyens, mais ils se développent tous selon la même règle d'or : réussir la mise en scène d'une idée originale.

Pour que cette idée devienne un jour rentable, il faut, comme pour n'importe quel produit ou service, estimer sa viabilité par une étude solide. Ce n'est pas parce qu'on fait dans le "fun" qu'on peut se passer de sérieux.

La tendance : encadrer les clients par des pros

Les entrepreneurs les plus astucieux ajoutent une bonne dose de pédagogie dans leurs activités. B. Montflier, qui n'a pas toujours la tête dans les étoiles, organise ainsi des voyages consacrés à l'astronomie en Mauritanie et il proposera bientôt de la gastronomie astronomique ! Une bonne façon de décliner son thème. Chez Mur-Mur, un concept de salles d'escalades en ville, les associés réfléchissent à une agence de voyage spécialisée dans l'escalade en montagne. Quant aux fondateurs d'Aventure Parc, ils veulent proposer, en plus des jeux acrobatiques, des ateliers de formation consacrés à la forêt et au bois. La tendance : lier les activités ludiques et pédagogiques en entourant les clients de professionnels, astronomes, conteurs, pilotes, guides, etc.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 9 / 16

ANNEXE 4 : ESPRIT DE FRANCE, LE DÉVELOPPEMENT DE LA CHAÎNE CULTURELLE DE L'HÔTELLERIE d'après HTR 2000

Afin de promouvoir un certain type d'hôtellerie, Esprit de France, Grandes Étapes françaises et les Hôtels particuliers se sont associés en mai 1999 avec des amis hôteliers indépendants pour créer l'Association "Hostellerie, Arts & Histoire" qui développe sous la marque "Esprit de France" une chaîne hôtelière à vocation culturelle.

Aujourd'hui, la jeune chaîne volontaire rassemble 56 hôtels et développe des liens avec les acteurs de la région. Positionnée sur le créneau de l'hôtellerie de charme, elle a choisi de mettre l'accent sur l'Art et la Culture.

Esprit de France, les Hôtels particuliers et les Grandes Étapes françaises appartiennent à ces groupes d'hôtels familiaux porteurs de valeurs communes, issues de la tradition et de l'histoire. Respectivement associés aux noms de Paluel-Marmont, de Savry et de Traversac, ces groupes d'hôtels rassemblent des bâtiments pour la plupart anciens. Leur politique de communication est axée sur le respect de l'identité de chacun et une démarche commune à tous : le partenariat culturel. Plus que des hôtels, ils deviennent des ambassadeurs de leurs régions auprès de leurs hôtes.

Créer le rassemblement

Esprit de France est née en réponse à une demande de la clientèle des différents hôtels concernés (...) La chaîne est ouverte à tous les indépendants. Ils ont été rejoints notamment par le groupe parisien Régina et les Châteaux Golf & Country clubs. Un droit d'entrée de 1 143,37 € est versé par chaque hôtel ainsi qu'une cotisation de 3 048,98 à 6 097,96 € selon le nombre de chambres.

Esprit de France se positionne sur un créneau culturel et dans ce sens développe des partenariats de proximité avec des musées, des jardins et des artisans (...)

La valeur fondatrice : l'esprit des lieux

"L'esprit des lieux" constitue l'expression de référence de la chaîne. Chaque établissement à Paris comme en province possède une valeur architecturale et présente une décoration et un accueil en harmonie. "Nous ne visons pas à faire des établissements de luxe, explique le Président, mais plutôt à valoriser le côté historique, l'atmosphère et l'authenticité des sites. Nous nous positionnons sur un créneau culturel et dans ce sens nous développons un partenariat de proximité avec des musées, des jardins et des artisans... Les établissements s'échelonnent entre le 2* et le 4* et totalisent actuellement 2158 chambres. Outre les partenaires culturels, la chaîne compte 28 Associés, institutions du patrimoine régional historique comme le Château de Breteuil, l'Abbaye de Fontenay ou encore des créateurs comme l'artisan boulanger Poilâne ou le sculpteur Pollès".

Pour se faire connaître, l'association développe sa politique de communication. Elle vient d'éditer son guide 2000 à 150 000 exemplaires, dans lequel chaque hôtel et son partenaire culturel sont présentés sur une double page, ainsi que les associés. Le site Internet www.esprit-de-france.com se met en place. Il fait le lien avec l'adresse e-mail ou le site de chaque hôtel et de chaque associé.

(...) De plus, la chaîne a déjà établi un plan de communication sur les salons.

Développer l'intérêt commun

Dans un proche avenir, le réseau veut atteindre une centaine de membres et une cinquantaine d'associés culturels. La chaîne ne se fixe pas de frontières présentant notamment plusieurs institutions culturelles étrangères, comme le Palais Catherine à Saint-Petersbourg.

« Si la France constitue le cœur de notre développement », indique Christophe Paluel-Marmont, « nous voulons également nous ouvrir sur l'extérieur. Nous souhaitons offrir des perspectives à nos hôtes, car l'esprit de notre chaîne se retrouve par-delà nos frontières ».

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
H R A E E J	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 10 / 16

ANNEXE 5 : COMPTE DE RÉSULTAT SIMPLIFIÉ AU 31.12.2001 en Euros

	MONTANTS
Ventes de marchandises	
Production vendue de biens	
Production vendue de services (1)	614 181
Production stockée	
Production consommée (<i>avantages en nature nourriture</i>) (1) et (2)	7 607
Subventions d'exploitation reçues	
Autres produits d'exploitation (3)	11 691
PRODUITS d'EXPLOITATION	633 479

Achats de marchandises (y compris droits de douane)	
Variation de stock de marchandises	
Achat de matières premières et autres approvisionnements (1) et (2)	131 982
Variation de stock (matières premières et autres approv.) (1) et (2)	<1 694>*
Autres charges externes dont 4 154 € de loyer de crédit-bail (3)	212 367
Impôts, taxes et versements assimilés (3)	12 329
Rémunération du personnel	179 833
Charges sociales	58 861
Dotation aux amortissements	32 609
Dotation aux provisions	
Autres charges d'exploitation (3)	888
CHARGES d'EXPLOITATION	627 175

RÉSULTAT d'EXPLOITATION	6 304
--------------------------------	--------------

Produits financiers	285
Produits exceptionnels	449
Charges financières (3) et (4)	3 524
Charges exceptionnelles	875
Impôt sur les bénéfices	1 761
BÉNÉFICE OU PERTE	878

* <1 694> = - 1 694 €

Renseignements utiles pour l'établissement du tableau de résultat de gestion et l'analyse de l'exploitation :

- (1) Dont 282 031 € de CAHTSC pour le restaurant qui utilise 90 % du coût des achats consommés vendus.
- (2) On désigne par "coût des achats consommés vendus" dans le tableau de résultat de gestion, le total des achats consommés nets de la production consommée.
- (3) Les coûts de fonctionnement et de gestion sont égaux à : Autres charges externes + Impôts, taxes et versements assimilés + Autres charges d'exploitation + Commission sur moyens de paiement inscrite en charges financières - Loyers de crédit-bail
- (4) Les commissions sur moyens de paiement de 488 € inscrites en charges financières sont à intégrer dans les coûts de fonctionnement et de gestion.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 11 / 16

ANNEXE 6 : BILAN COMPTABLE SIMPLIFIÉ AU 31.12.2001 en Euros

ACTIF	Montant brut	Amortissements et provisions	Montant net
Fonds commercial			
Autres immobilisations incorporelles			
Immobilisations corporelles	342 510	184 433	158 077
Immobilisations financières			
ACTIF IMMOBILISÉ	342 510	184 433	158 077
Stocks de matières premières et approv.	10 751		10 751
Stock de marchandises			
Avances et acomptes versés sur commandes	1 343		1 343
Créances clients et comptes rattachés	1 172		1 172
Autres créances (1)	13 159		13 159
Valeurs mobilières de placement			
Banques, CCP et autres	774		774
Caisse	32		32
Charges constatées d'avance (2)	8 403		8 403
ACTIF CIRCULANT	35 634		35 634
TOTAL GÉNÉRAL	378 144	184 433	193 711

PASSIF	Montant net
Capital social ou individuel	45 735
Réserve légale	2 287
Autres réserves	47 017
Report à nouveau	9 282
RÉSULTAT DE L'EXERCICE	878
CAPITAUX PROPRES	105 199
PROVISION POUR RISQUES ET CHARGES	
Emprunts et dettes assimilées (3)	48 813
Avances et acomptes reçus sur commandes en cours	218
Fournisseurs et comptes rattachés	23 700
Autres dettes (4)	15 781
Produits constatés d'avance	
DETTES	88 512
TOTAL GÉNÉRAL	193 711

- (1) Créances hors exploitation : 6 098
(2) Charges constatées d'avance hors exploitation : 3 049
(3) Dont concours bancaires courants : 2 287
(4) Fournisseurs d'immobilisations : 9 909

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 12 / 16

ANNEXE A : SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION ET TABLEAU DE RÉSULTAT DE GESTION
Exemplaire pouvant servir de brouillon

Tableau des soldes intermédiaires de gestion

Ventes de marchandises	
Coût d'achat des marchandises	
Marge commerciale	
Production vendue	
Production stockée	
Production consommée	
Production de l'exercice	
Marge commerciale	
Production de l'exercice	
Consommations de l'exercice en provenance des tiers	
Valeur ajoutée	
Impôts, taxes et versements	
Charges de personnel	
Excédent brut d'exploitation	
Reprise sur amortissements et provisions	
Autres produits	
Dotations aux amortissements et provisions	
Autres charges	
Résultat d'exploitation	
Produits financiers	
Charges financières	
Résultat courant avant impôt	
Produits exceptionnels	
Charges exceptionnelles	
Résultat exceptionnel	
Participation des salariés	
Impôts sur les bénéfices	
Résultat net	

Tableau de résultat de gestion

Chiffre d'affaires + Autres Produits Exploitation	
Coût d'achat des consommations vendues	(1)
Marge brute globale de l'établissement	
Charges de personnel	
Marge après coût principal	
Coûts de fonctionnement et de gestion	(2)
Résultat brut d'exploitation	
<i>Coûts d'occupation</i>	
Loyer de crédit-bail	
Dotations aux amortissements	
Charges financières nettes des produits	(3)
Résultat courant avant impôt	
Produits exceptionnels	
Charges exceptionnelles	
Impôt sur les sociétés	
Résultat net	

À justifier :

(1)	
(2)	
(3)	

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 13 / 16

ANNEXE A : SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION ET TABLEAU DE RÉSULTAT DE GESTION n° d'anonymat

Exemplaire à rendre avec la copie

Tableau des soldes intermédiaires de gestion

Ventes de marchandises	
Coût d'achat des marchandises	
Marge commerciale	
Production vendue	
Production stockée	
Production consommée	
Production de l'exercice	
Marge commerciale	
Production de l'exercice	
Consommations de l'exercice en provenance des tiers	
Valeur ajoutée	
Impôts, taxes et versements	
Charges de personnel	
Excédent brut d'exploitation	
Reprise sur amortissements et provisions	
Autres produits	
Dotations aux amortissements et provisions	
Autres charges	
Résultat d'exploitation	
Produits financiers	
Charges financières	
Résultat courant avant impôt	
Produits exceptionnels	
Charges exceptionnelles	
Résultat exceptionnel	
Participation des salariés	
Impôts sur les bénéfices	
Résultat net	

Tableau de résultat de gestion

Chiffre d'affaires + Autres Produits Exploitation	
Coût d'achat des consommations vendues	(1)
Marge brute globale de l'établissement	
Charges de personnel	
Marge après coût principal	
Coûts de fonctionnement et de gestion	(2)
Résultat brut d'exploitation	
Coûts d'occupation	
Loyer de crédit-bail	
Dotations aux amortissements	
Charges financières nettes des produits	(3)
Résultat courant avant impôt	
Produits exceptionnels	
Charges exceptionnelles	
Impôt sur les sociétés	
Résultat net	

À justifier :

(1)	
(2)	
(3)	

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 14 / 16

ANNEXE B : CHOIX D'UNE STRUCTURE JURIDIQUE**Exemplaire pouvant servir de brouillon**

	SA	SARL	SNC
Capital minimum			
Nombre d'associés			
Responsabilité à l'égard des dettes			
Statut social du dirigeant			
Deux avantages pour M. et Mme GENET			
Deux inconvénients pour M. et Mme GENET			

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 15 / 16

ANNEXE B : CHOIX D'UNE STRUCTURE JURIDIQUE**Exemplaire à rendre avec la copie**

n° d'anonymat

	SA	SARL	SNC
Capital minimum			
Nombre d'associés			
Responsabilité à l'égard des dettes			
Statut social du dirigeant			
Deux avantages pour M. et Mme GENET			
Deux inconvénients pour M. et Mme GENET			

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2002	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET	Page 16 / 16

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.