



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

ANNEXE A : TABLEAU DE BORD

À RENDRE AVEC LA COPIE

Structure et évolution des coûts et des marges du Relais Saint Jean

	2003		2002	
	Montants en Euros	%	Montants en Euros	%
Chiffre d'affaires global		100 %		100 %
Coût matières				
Marge brute globale				
Coût du personnel (1)				
Frais généraux (2)				
Résultat brut d'exploitation				
Coûts d'occupation				
Résultat courant avant impôt				

(1) y compris charges fiscales sur rémunérations

(2) y compris - impôts, taxes et versements assimilés hors charges fiscales sur rémunérations
- commissions sur moyens de paiement

Tableau des données commerciales

	2003	2002
Nombre de chambres disponibles	18 250	18 250
Nombre de chambres louées	11 315	11 607
Nombre de nuitées	20 367	21 124
Nombre de petits déjeuners	18 860	19 434
Nombre de consommations au bar	20 893	20 965
Taux d'occupation		
Indice de fréquentation		
Taux de captage petits déjeuners		
Prix moyen chambre		
Revenu moyen par chambre louée		

SESSION	EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2004	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 15 / 19

ANNEXE B : COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL

À RENDRE AVEC LA COPIE

Arrondir les prix moyens HT au centime d'Euro le plus proche.
Arrondir les montants de produits et charges à l'Euro le plus proche.

	Exercice 2004		
	Quantités	Montants (en €)	%
<i>Taux d'occupation</i>			62,50%
<i>Nombre de chambres louées</i>	11 406 chambres		
Chiffre d'affaires hébergement			
<i>Nombre de petits déjeuners</i>			
Chiffre d'affaires petits déjeuners			
<i>Nombre de consommations bar</i>			
Chiffre d'affaires bar			
Chiffre d'affaires global			
<i>Revenu moyen par chambre louée</i>			
Coûts des matières consommées			
Produits accueil			
Petits déjeuners			
Boissons			
Coût total des matières consommées			
Marge brute globale de l'établissement			
Charges de personnel			
Marge après coût principal			
Frais généraux			
Résultat brut d'exploitation			
Coûts d'occupation			
Loyer			
Dotations aux amortissements			
Intérêts des emprunts			
Résultat courant avant impôt			

SESSION	EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2004	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 16 / 19

ANNEXE B : COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL

À RENDRE AVEC LA COPIE

Arrondir les prix moyens HT au centime d'Euro le plus proche.
Arrondir les montants de produits et charges à l'Euro le plus proche.

	Exercice 2004		
	Quantités	Montants (en €)	%
<i>Taux d'occupation</i>			62,50%
<i>Nombre de chambres louées</i>	11 406 chambres		
Chiffre d'affaires hébergement			
<i>Nombre de petits déjeuners</i>			
Chiffre d'affaires petits déjeuners			
<i>Nombre de consommations bar</i>			
Chiffre d'affaires bar			
Chiffre d'affaires global			
<i>Revenu moyen par chambre louée</i>			
Coûts des matières consommées			
Produits accueil			
Petits déjeuners			
Boissons			
Coût total des matières consommées			
Marge brute globale de l'établissement			
Charges de personnel			
Marge après coût principal			
Frais généraux			
Résultat brut d'exploitation			
Coûts d'occupation			
Loyer			
Dotations aux amortissements			
Intérêts des emprunts			
Résultat courant avant impôt			

SESSION	EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2004	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 17 / 19

ANNEXE C : TABLEAU DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL 2005

À RENDRE AVEC LA COPIE

Éléments de résultat	2005
RBE après incidence des investissements	280 000
Coûts d'occupation	
Loyer	
Dotations aux amortissements : (1)	
des immobilisations existantes	32 379
de l'investissement de rénovation	
Intérêts des emprunts	
emprunt existant souscrit en 2001	17981
emprunt souscrit en 2005	
Résultat Courant Avant Impôt	
Résultat exceptionnel (quote-part de subvention virée au résultat) (2)	+ 16 380
Résultat avant Impôt	
Impôt sur les bénéfices	
Résultat Net Prévisionnel (3)	
Capacité d'autofinancement de l'exercice = (3) + (1) - (2)	

ANNEXE D : PLAN DE FINANCEMENT

Éléments de calcul	2005	2006	2007
BESOINS DE FINANCEMENT			
Investissement de rénovation			
Remboursement des emprunts			
emprunts existants souscrit en 2001	66 097	70 195	74 547
emprunt nouveau souscrit en 2005			
Total des besoins (1)			
RESSOURCES DE FINANCEMENT			
Capacité d'autofinancement		139 300	145 200
Fonds propres			
Subvention d'investissement			
Emprunt			
Total des ressources (2)			
Solde année : (2) - (1)			
Solde cumulé			

SESSION	EXAMEN - BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2004	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 18 / 19

ANNEXE C : TABLEAU DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL 2005

À RENDRE AVEC LA COPIE

Éléments de résultat	2005
RBE après incidence des investissements	280 000
Coûts d'occupation	
Loyer	
Dotations aux amortissements : (1)	
des immobilisations existantes	32 379
de l'investissement de rénovation	
Intérêts des emprunts	
emprunt existant souscrit en 2001	17981
emprunt souscrit en 2005	
Résultat Courant Avant Impôt	
Résultat exceptionnel (quote-part de subvention virée au résultat) (2)	+ 16 380
Résultat avant Impôt	
Impôt sur les bénéfices	
Résultat Net Prévisionnel (3)	
Capacité d'autofinancement de l'exercice = (3) + (1) - (2)	

ANNEXE D : PLAN DE FINANCEMENT

Éléments de calcul	2005	2006	2007
BESOINS DE FINANCEMENT			
Investissement de rénovation			
Remboursement des emprunts			
emprunts existants souscrit en 2001	66 097	70 195	74 547
emprunt nouveau souscrit en 2005			
Total des besoins (1)			
RESSOURCES DE FINANCEMENT			
Capacité d'autofinancement		139 300	145 200
Fonds propres			
Subvention d'investissement			
Emprunt			
Total des ressources (2)			
Solde année : (2) - (1)			
Solde cumulé			

SESSION	EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2004	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 19 / 19

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.