



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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Éléments de corrigé de l'étude de cas d'économie et de gestion.

Durée : 5 heures

« La Ceriseraie » Proposition de barème sur 140

Avertissement :

La circulaire d'organisation précise que la nature de l'épreuve impose, pour sa correction, la convocation de professeurs d'économie et gestion, qui enseignent l'environnement économique et juridique, la mercatique et la gestion hôtelière. Il est rappelé aux correcteurs que :

- Les notes sur 20 seront arrondies au ½ point près.
- Les commissions de correction ne peuvent pas remettre en cause le barème porté à la connaissance des candidats : nombre de points attribués à chacun des cinq dossiers.

BAREME DE CORRECTION sur 140 points

* points portés à la connaissance des candidats

Les dossiers	Les points attribués
Dossier 1 : Une innovation durable	* 44 points
1.1	12
1.2	9
1.3	5
1.4	9
1.5	4
1.6	5
Dossier 2 : Analyse de la situation comptable et financière	* 52 points
2.1	4
2.2	8
2.3	12
2.4	10
2.5	3
2.6	15
Dossier 3 : Évaluation de la rentabilité de l'investissement	* 20 points
3.1	6
3.2	5
3.3	6
3.4	3
Dossier 4 : Protection de l'innovation	* 12 points
4.1	6
4.2	6
Dossier 5 : Gestion du personnel	* 12 points
5.1	6
5.2	6
TOTAL GÉNÉRAL	* 140 points

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2010	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/CORRIGÉ	Page 1 / 10

DOSSIER 1 : Une innovation durable

1.1. À partir des informations contenues dans l'annexe 2, **procédez** à l'analyse structurée de la demande de tourisme sur les plans quantitatif et qualitatif. **(12 points)**

Exiger une analyse structurée.

➤ **Sur le plan quantitatif : (4 points)**

- Fréquentation :
 - en 2007, 11 millions de touristes ont passé au moins une nuit dans la région,
 - en hausse au niveau de la demande des 3 et 4* suite au TGV : + 4,1 points de taux d'occupation (+ 11% des nuitées françaises et + 9% en nuitées étrangères),
- Saisonnalité : très marquée en été et en décembre (marchés de Noël).

➤ **Sur le plan qualitatif : (8 points)**

- profil : outre les français (région parisienne, est), forte dominante d'allemands (malgré la baisse depuis 2005), de belges puis dans une moindre mesure d'italiens et de suisses,
- comportement :
 - l'hôtel est le mode d'hébergement dominant (49 % des séjours en Alsace contre 32 % en France),
 - réservation via internet pour une majorité d'étrangers,
 - DMS de 1,6 jours pour les français et de 1,8 jours pour les étrangers,
 - la clientèle étrangère choisit surtout les hôtels 3 et 4*,
 - pouvoir d'achat plutôt élevé : impact du TGV se traduit par l'augmentation du RevPar surtout pour les 3 et 4* à partir d'août sans diminution de la durée de séjour,
 - clientèle étrangère recherche l'authenticité, le calme,
 - forte propension à choisir des activités liées à la randonnée et la découverte de sites.

1.2. En utilisant l'annexe 4, **dégagez** les composantes cognitives, affectives et conatives de l'attitude de la clientèle touristique à l'égard du tourisme durable. **(9 points)**

On tiendra compte de l'éventuelle difficulté à affecter telle ou telle composante à chacune des 3 dimensions (cognitive...) et à la possibilité de proposer d'autres éléments dans chacune des 3 dimensions (par ex. : l'émotion, le besoin de liberté... peuvent être rattachés à l'affectif tout en s'intégrant dans le tourisme durables).

- Cognitif : lié à la connaissance
 - notion faiblement connue par 52 % des personnes interrogées par la Sofrès,
 - 84 % considèrent être mal informés,
 - renvoyant au respect des sites pour 55 %.
- Affectif : lié à l'appréciation
 - démarche perçue positivement, surtout par les allemands,
 - appartenance à un réseau labellisé est perçue favorablement,
 - bien-être sensoriel.
- Conatif : intention d'achat
 - critère de choix pour 51 % des allemands
 - voyageurs français : prêts à s'engager par la participation à la protection de l'environnement (48 %),
 - et sont disposés à payer plus cher (28 %).

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2010	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/CORRIGÉ	Page 2 / 10

Conclusion : Une part importante de la clientèle ne se sent pas encore concernée (il existe plusieurs profils dont les intéressés -une fois sur place- et les concernés). Mais attitude plutôt favorable pour les autres à condition qu'ils soient mieux informés (84 % estiment être mal informés).

1.3. Précisez l'intérêt, pour l'hôtelier, du choix de l'Ecolabel européen. (5 points)

- crédibilise toutes les démarches que l'hôtelier a pu faire : apparaît comme une démarche naturelle et participe à la démarche qualité, outil de fidélisation,
- permet d'anticiper l'évolution de la réglementation.
- le terme « européen » donne une ouverture plus large eu égard à la clientèle de l'hôtel.
- Facile à mettre en œuvre puisque la rénovation réalisée, il y a 2 ans, selon la démarche HQE permet une bonne isolation thermique et acoustique,
- Avantages économiques (diminution du coût de l'énergie, économie d'eau, réduction de déchets),
- Certification délivrée par un organisme connu,
- Coûts peu élevés et subventions possibles.

1.4. Proposez un programme pour un séjour « Douce Nature » court, éco-responsable alliant détente, découverte et respect de l'environnement. Détaillez le contenu de ce programme. (9 points)

Privilégier le candidat qui propose un programme alliant détente, découverte et surtout respect de l'environnement.

Par exemple :

- 1^{er} jour : accueil à la gare avec le véhicule électrique de l'hôtel pour les clients venant par le train, installation dans le chalet avec explications personnalisées, détente dans le parc, dîner
- 2^{ème} jour :
Matin : découverte des richesses naturelles de la région, soit randonnée à pied sur les sentiers balisés, soit découverte à l'aide de VTT ou des vélos à assistance électrique. Accompagnement par un guide (par ex de l'ONF)
Déjeuner : menu du jour élaboré à partir des productions locales
Après-midi : tourisme culturel, par exemple la route romane, visite de châteaux à l'aide du véhicule de l'établissement
- 3^{ème} jour : découverte de l'artisanat local (par exemple un fournisseur et découverte de son métier), déjeuner, puis soins à l'espace « Forme et Détente », soins de bien-être « Arbronnature »[®] (produits issus de la nature environnante), conférences ou cours de méditation zen...
Soir : sortie découverte de la faune nocturne (oiseaux nocturnes, brame du cerf en automne).

1.5. Proposez une action de distribution qui pourrait être mise en œuvre pour commercialiser ce séjour à destination d'une cible loisirs que vous choisirez. (4 points)

Admettre plusieurs choix de cible : française, étrangère (à préciser). En fonction de ce choix, les réponses doivent être adaptées et cohérentes.

Exemple de cible choisie : clientèle étrangère, notamment allemande

Action de distribution :

- Directe : par le site internet de l'hôtel (en langue étrangère)
- Indirecte :
 - présence sur le site du CRT Alsace, de l'ADT ou de l'OT/SI avec lien pour la réservation,

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2010	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/CORRIGÉ	Page 3 / 10

- intégration aux opérations à destination des tours opérateurs (salons, événements) développées par le CRT Alsace,
- par le biais d'une agence de voyages étrangère (allemande par exemple).

1.6. Précisez comment M et Mme Chatillon pourront développer une image d'établissement soucieux de son environnement au travers d'une action de communication. (5 points)

➤ Action de communication

Valoriser le candidat qui tient compte de l'aspect écologique (éco-communication)

- Action media :
 - Internet : sur le site de l'établissement, une page spécialement consacrée au séjour « **Douce Nature** » avec choix de la langue. Explications et sensibilisation au développement durable.
- Action hors media :
 - promotion des ventes : forfait découverte « **Douce Nature** » pour 2 ou 4 personnes, réduction pour la deuxième personne ou pour les enfants. Support de communication : Internet,
 - publipostage : réalisé sur du papier recyclé à destination de la clientèle allemande actuelle sur la base du fichier clients ou e-mailing. Favoriser le retour par la mise en place d'un offert limité dans le temps, ex : soin découverte bien-être « **Arbronature** » ®,
 - relations publiques : pour l'inauguration des séjours « **Douce Nature** » en invitant les leaders d'opinion, des journalistes (allemands), les intermédiaires (agences de voyages allemandes).

DOSSIER 2 : L'analyse de la situation comptable et financière

2.1. À partir des données des quelques mois de 2009 ci-dessus, le coefficient de corrélation entre X et Y a été calculé. Il est égal à 0,47. Qu'en concluez-vous ? (4 points)

r est faible et très éloigné de 1 par conséquent on peut conclure qu'il n'y a pas de relation significative entre le nombre de passagers descendant du TGV à Saverne et le nombre de nuitées à l'hôtel. « La Ceriseraie » ne profite donc pas à plein de l'effet TGV ce que confirme la croissance du TO qui est en moyenne de 4,1 points pour un 3* (annexe 2).

2.2. À partir des données de l'annexe 6, complétez le tableau des indicateurs commerciaux 2009 (annexe A à rendre). Justifiez chaque calcul. (8 points)

Voir en annexe A.

2.3. À partir du compte de résultat en annexe 6, complétez le tableau de gestion (annexe A à rendre). Justifiez chaque regroupement. (12 points)

Voir en annexe A.

2.4. À partir du bilan en annexe 7, calculez les grandeurs caractéristiques de l'analyse fonctionnelle : Fonds de Roulement Net Global (FRNG), Besoin en Fonds de Roulement Exploitation (BFRE), Besoin en Fonds de Roulement Hors Exploitation (BFRHE), Besoin en Fonds de Roulement (BFR) et Trésorerie (T). Justifiez tous vos calculs. (10 points)

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2010	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/CORRIGÉ	Page 4 / 10

Rubriques	Montants	Justifications
Capitaux propres	1 832 000	
+ Provisions pour risques	57 200	
+ Amortiss. et déprec. de l'actif	2 086 600	
+ Dettes financières	599 100	636 300 – 37 200
= Ressources stables	4 574 900	
- Actif immobilisé brut	4 481 500	
= FRNG	93 400	
Actif circulant exploitation	475 300	37 800 + 150 100 + 272 500 – 25 200 + 40 100
- Passif circulant exploitation	353 500	31 300 + 179 000 + 143 200
= BFRE	121 800	
Actif circulant hors exploitation	36 800	25 200 + 11 600
- Passif circulant hors exploitation	54 900	38 700 + 16 200
= BFRHE	- 18 100	
BFR	103 700	121 800 – 18 100
Trésorerie actif	26 900	
- Trésorerie passif	37 200	
= Trésorerie	- 10 300	

2.5. Un site Internet d'information financière présentant les comptes annuels des sociétés évalue chaque entreprise à l'aide de 7 scores. Ceux-ci permettent de la situer dans son secteur d'activité, par comparaison avec des scores moyens. **Calculez** les scores réalisés par « La Ceriseraie » (**annexe B à rendre**). (3 points)

Voir annexe B.

2.6. **Présentez** de manière structurée un commentaire sur la situation de l'exploitation et sur la situation financière puis **concluez** brièvement sur les forces et les faiblesses de l'entreprise (30 lignes maximum). (15 points)

1) Exploitation :

a. Activité

Hébergement :

- TO global (48,79 %) relativement faible, remplissage insuffisant surtout hors saison estivale,
- Prix moyen chambre un peu faible (103,46 €) compte tenu des prix affichés, ce qui laisse supposer de fortes négociations subies.

Restauration :

- Bon captage petits déjeuners (93,5 %),
- Taux de fréquentation modeste (38,26 %),
- Captage des clients de l'hôtel perfectible (56,9 %).

Spa :

- Taux de captage des clients de l'hôtel perfectible (47,1 %).

En conclusion : fréquentation assez faible, qui a crû moins que celle des concurrents (score : 3,7 % au lieu de 5 %, hausse de 2,5 pts du TO de 2006 à 2007 contre 4,1 pts pour le secteur (annexe 3) mais perfectible, en essayant de mieux capter les flux TGV.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2010	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/CORRIGÉ	Page 5 / 10

b. Coûts

- Coût matières : 15,2 % (normes 14 à 18 %), maîtrisé ; 2,4 % pour l'hébergement (normes 1 à 5 %) et 33 % pour la restauration (normes 25 à 35 %), correct aussi,
- Charges de personnel : 38,8 % (normes 38 à 42 %), maîtrisées surtout compte tenu de la relative sous-activité et du caractère fixe de cette charge,
- Frais généraux : 31,6 % (normes 16 à 20 %), beaucoup trop élevés, les charges spécifiques liées au spa (énergie, produits piscine) n'expliquent peut-être pas tout.

En conclusion : un RBE de 14,3 % (normes 23 à 27 %) bien inférieur aux normes surtout à cause des frais généraux.

2) Financier

a. Équilibre financier

- ressources stables suffisantes pour financer l'actif immobilisé et dégager un FRNG positif de 93 400 € ;
- les décalages provoquent un BFRE de 121 800 € qui malgré un DFRE de 18 100 € amène à un besoin de financement de 103 700 € ;
- le FRNG n'est pas suffisant pour financer ce BFR, il en résulte une trésorerie négative de 10 300 €.

b. Scores

- Indépendance financière supérieure au secteur (74,2 % pour 49 %) grâce à un capital social important ;
- Performance, rentabilité et aisance financière faibles par rapport au secteur (respectivement 2,0 %, 2,2 % et 1,4 % contre 6%, 10 % et 12 %).

Conclusion :

- Forces : ratios de coût principal maîtrisés, forte indépendance financière,
- Faiblesses : activité faible (sauf haute saison), frais généraux trop importants conduisant à une profitabilité et une rentabilité faibles, trésorerie négative.

DOSSIER 3 : L'évaluation de la rentabilité de l'investissement

3.1. Complétez le tableau de calcul des flux nets de trésorerie prévisionnels liés à l'investissement projeté. Seule l'année 2011 est à calculer ainsi que les RBE de 2012 à 2016. **Tous les résultats sont à arrondir à l'euro le plus proche. (6 points)**

Voir annexe C.

3.2. Calculez la VAN de ce projet en utilisant, comme taux d'actualisation, le taux de rentabilité du secteur, donné en annexe B, soit 10%. **Concluez** sur la rentabilité économique du projet, à ce taux. **(5 points)**

$$\text{Capital investi} = 39\,000 + 5\,640 + 24\,000 = 68\,640 \text{ (1 point)}$$

$$\text{VAN à } 10\% = -68\,640 + 16\,966 / 1,1^{-1} + 17\,685 / 1,1^{-2} + \dots + 43\,262 / 1,1^{-6}$$
$$= -68\,640 + 93\,939 = 25\,299 \text{ qui est } > 0 \text{ (3 points)}$$

donc l'investissement est rentable au taux d'actualisation 10% (1 point)

3.3. Sur la base des résultats obtenus en annexe B et des valeurs moyennes du secteur, indiquez si cet investissement pourrait être financé par un endettement supplémentaire. **(6 points)**

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2010	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/CORRIGÉ	Page 6 / 10

Endettement (2,5 pts) :

Indépendance financière (score) = 74,2% nettement supérieure à celle du secteur

Capacité d'endettement = $636\,300 / 1\,832\,000 = 0,35 < 1$

La capacité d'endettement semble importante au vu des 2 critères.

Capacité de remboursement (2,5 pts) :

Emprunt du bilan/ Caf $\approx 636\,300 / (39\,700 + 188\,400) \approx 2,8 < 3$

La capacité d'endettement semble intacte mais la faiblesse du résultat limite la capacité de remboursement.

Conclusion (1 pt) : Cet investissement devrait pouvoir être financé par endettement supplémentaire.

3.4. Après avoir rappelé la notion d'effet de levier financier, **indiquez** si le financement de cet investissement par un emprunt au taux de 5 % vous semble judicieux (aucun calcul n'est exigé) ? **Argumentez** votre réponse. (3 points)

Lorsque le taux de l'endettement est inférieur à la rentabilité économique de l'investissement, alors la rentabilité financière se trouve accrue puisque l'investissement rapporte plus que ne coûte son financement.

On parle alors d'effet de levier positif.

Au contraire, lorsque le taux de l'endettement est supérieur à la rentabilité économique, l'effet de levier s'inverse et devient négatif. (1,5 point)

Les flux économiques actualisés à 10 % conduisent à une VAN positive. Donc, la rentabilité économique de l'investissement est supérieure à 10 %. Par conséquent, un taux d'emprunt de 5 % conduira à un effet de levier positif, ce qui encourage l'endettement. (1,5 point)

DOSSIER 4 : La protection de l'innovation

4.1. **Indiquez** le type d'action juridique que pourraient intenter M. et Mme Chatillon. (2 points)

Type d'action envisageable : action en contrefaçon (admettre action en concurrence déloyale)

4.2. **Appréciez** les chances qu'ont M. et Mme Chatillon d'obtenir satisfaction. (6 points)

L'enregistrement de la marque à l'INPI donne à son titulaire le droit exclusif de l'utiliser et le droit de s'opposer à son utilisation par un tiers (monopole d'exploitation).

M. et Mme Chatillon ont donc toutes les chances de voir aboutir une action contre leur concurrent.

4.3. En vous aidant de l'annexe 9, **présentez** les effets juridiques d'une éventuelle action à l'encontre de M. Zyto. (4 points)

Conséquences juridiques possibles :

- cessation de l'utilisation de la marque « Douce Nature », dommages et intérêts, astreinte, publication du jugement = idée de sanctions civiles,
- amende et/ou emprisonnement, fermeture provisoire de l'établissement = idée de sanctions pénales.

On n'exigera pas la distinction sanctions civiles et sanctions pénales.

Deux réponses sont attendues dont obligatoirement la « cessation d'utilisation de la marque.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2010	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/CORRIGÉ	Page 7 / 10

DOSSIER 5 : La gestion du personnel

5.1. Citez 3 actions qui permettront de sensibiliser le personnel aux économies. Justifiez votre réponse. (6 points)

La démarche environnementale peut constituer un moyen efficace de motivation du personnel si elle s'instaure sur la base d'un dialogue.

- Réunions de travail :
 - organiser périodiquement des réunions afin de sensibiliser le personnel aux économies à réaliser,
 - définir en commun les actions à mettre en place : rôle par exemple du personnel des étages.
- Formations :
 - sur le plan technique,
 - afin d'en comprendre les raisons,
 - afin de répondre aux questions des clients.
- Information permanente :
 - documents sur la gestion environnementale,
 - procédures écrites.

5.2. Présentez et illustrez, par des exemples, les éléments d'une politique de rémunération du personnel permettant de récompenser des actions entreprises en faveur du développement durable. (6 points)

La démarche entreprise permet très rapidement de réaliser des économies. D'où plusieurs possibilités :

- Intéressement individuel :
 - prime liée à l'innovation : « idée développement durable » trouvée par un employé et qui est mise en place,
 - meilleur employé : gain d'un vélo pour se rendre à l'établissement
- Intéressement collectif :
 - « prime développement durable » correspond aux économies réalisées durant l'année sur les produits d'entretien ou les produits d'accueil, ...,
 - prime liée à une meilleure gestion du linge.

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2010	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/CORRIGÉ	Page 8 / 10

ANNEXE A : Indicateurs commerciaux et tableau de gestion 2009 (en double exemplaire dont un à rendre avec votre copie)

2.2. INDICATEURS COMMERCIAUX « LA CERISERAIE » 2009 : 8 points = 1 par indicateur

INDICATEURS	RESULTAT	JUSTIFICATION	INDICATEURS	RESULTAT	JUSTIFICATION	INDICATEURS	RESULTAT
TAUX D'OCCUPATION HOTEL	48.79%	8 904 / (50 x 365)	TAUX DE FREQUENTATION RESTAURANT	38.26%	22 341 / (2 x 80 x 365)	TAUX DE CAPTAGE DE \$ CLIENTS DE L'HOTEL PAR LE SPA	47.1%
INDICE DE FREQUENTATION HOTEL	1.7	15 314 / 8 904	TICKET MOYEN HT RESTAURANT	28.87 €	645 000 / 22 341	TICKET MOYEN HT SPA	20.46 €
PRIX MOYEN CHAMBRE HT	103.46 €	921 200 / 8 904	TICKET MOYEN HT PETITS DEJEUNERS	11.51 €	164 800 / 14 321	TAUX DE CAPTAGE DES CLIENTS DE L'HOTEL PAR LE RESTAURANT	56.9%
TAUX DE CAPTAGE PETITS DEJEUNERS	93.5%	14 321 / 15 314	TICKET MOYEN HT BAR	6.13 €	26 400 / 4 310	TAUX DE CAPTAGE DES CLIENTS DU REST. PAR L'HOTEL	78.0%

2.3. TABLEAU DE GESTION « LA CERISERAIE » 2009 : 12 points

2.3. TABLEAU DE GESTION « LA CERISERAIE » 2009 : 12 points						
ETABLISSEMENT		HEBERGEMENT		RESTAURATION		SPA
	Montants	%	Montants	%	Montants	%
Chiffre d'affaires	1 964 900	100,0%	956 200	100,0%	836 200	100,0%
Achats consommés	299 500	15,2%	23200	2,4%	276 300	33,0%
Marge brute	1 665 400	84,8%	933 000	97,6%	559 900	67,0%
Coût du personnel	761 900	38,8%				
Marge sur coût principal	903 500	46,0%				
Frais généraux	621 700	31,6%				
Résultat brut d'exploitation	281 800	14,3%				
Coût d'occupation	234 300	11,9%				
Résultat courant	47 500	2,4%				
Charges et produits divers	-7 800	-0,4%				
Résultat net	39 700	2,0%				

Justifications :

Achats consommés hébergement	21 200 + 2 000
Achats consommés restauration	298 400 – 6 000 - 16 100
Coût du personnel	561 200+192 300+3 400+1 500+3 500
Frais généraux	552 100 - (18 000 + 3 400 + 1 500) + 82 400 - 3 500 + 18 600 + 7 200 – 12 200
Coût d'occupation	18 000 + 188 400 + (46 500 – 18 600)

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2010	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière	Coefficient	7
CORRIGÉ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Ceriseraie	Page 9/10

ANNEXE B : Calcul des scores et de la rentabilité de la nouvelle activité

2.5. CALCUL DES SCORES « LA CERISERAIE » 2009 : 3 points = 0,5 par score						
SCORE	FORMULE	RESULTAT	JUSTIFICATION	SECTEUR	CA	Chiffre d'affaires
CROISSANCE DU CA		3,7%		5 %	CE	Charges d'exploitation du compte de résultat
PERFORMANCE	R/CA	2,0%	39 700 / 1 964 900	6 %	CP	Capitaux propres du bilan comptable
RENTABILITE	R/CP	2,2%	39 700 / 1 832 000	10 %	DI	Disponibilités du bilan comptable
INDEPENDANCE FINANCIERE	CP/(CP+E)	74,2%	1 832 000/ (1 832 000+636 300)	49 %	E	Emprunts du bilan comptable
SAISANCE DE TRESORERIE	DI/CE	1,4%	26 900 / 1 899 200	12 %	R	Résultat net de l'exercice
CAPACITE D'ENDETTEMENT	E /CP	0,35		< 1		
CAPACITE DE REMBOURSEMENT	E /CAF	2,8		< 3		

3.1. ANNEXE C : Tableau des flux nets de trésorerie de la nouvelle activité : 6 points

RENTABILITE DU NOUVEAU PROJET						
	2011	2012	2013	2014	2015	2016
RBE	21 589	22 668 (0,5)	23 801 (0,5)	24 991 (0,5)	26 241 (0,5)	27 553 (0,5)
Dotations aux amortissements (1pt)	7 720 ⁽¹⁾					
Résultat avant impôt (0,25 pt)	13 869					
Impôt sociétés (1 pt) (33 1/3 %)	4 623					
Résultat après impôt (0,25 pt)	9 246					
Dotations aux amortissements	7 720					
Flux de trésorerie du projet (1 pt)	16 966	17 685	18 441	19 234	20 067	20 862

$$(1) \frac{39000 + 5640}{12} + \frac{24000}{6}$$

SESSION	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration			Durée	5 heures
2010	OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière			Coefficient	7
CORRIGÉ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière			Ceriseraie	Page 10/10

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.