



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 : Comptes d'exploitation prévisionnels (un exemplaire à rendre avec la copie)

En € (arrondir à la centaine d'euros la plus proche, sauf les prix et le REVPAR)

Exercice : du 01/06/N au 31/05/N+1	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
DONNÉES COMMERCIALES				
Taux d'occupation		52%	57%	61%
Nombre de chambres louées		5 694	6 242	6 680
Nombre de petits déjeuners		7 972	9 181	10 073
Prix chambres HT (2 décimales)		33,03	33,86	34,71
Prix petits déjeuners HT (2 décimales)		4,18	4,18	4,18
ACTIVITÉ				
CA chambres HT		188 100	211 300	231 800
CA petits déjeuners HT		33 300	38 400	42 100
CA divers HT		1 700	1 700	1 700
TOTAL CA		223 100	251 400	275 600
REVPAR (2 décimales)		17,18	19,30	21,17
COÛTS VARIABLES				
Achats consommés petits déjeuners		8 000	9 200	10 100
Produits d'entretien		700	800	800
Produits d'accueil		2 200	2 500	2 800
Eau		2 000	2 500	2 800
Blanchisserie		10 200	12 200	13 400
Services bancaires		2 900	3 400	3 800
MARGE/COÛTS VARIABLES		197 100	220 800	241 900
Taux de Marge sur coûts variables (2 décimales)		88,35%	87,83%	87,77%
CHARGES FIXES D'EXPLOITATION				
Énergie	11 000	11 200	11 400	11 600
Petit matériel	2 000	2 100	2 200	2 300
Maintenance appareils	2 000	2 100	2 200	2 300
Assurance	4 000	4 000	3 300	3 500
Frais postaux, télécommunications	2 500	2 600	2 700	2 700
Déplacements	3 000	2 000	2 100	2 100
Publicité communication	7 000	8 200	9 600	10 500
Abonnement TV	7 300	7 400	7 600	7 700
Impôts, taxes (dont taxes sur salaires)	2 000	2 500	3 500	5 000
Charges de personnel		74 200	76 500	78 800
Autres charges de gestion	7 000	7 200	8 200	8 300
- Subventions d'exploitation	-4 200			
TOTAL CHARGES FIXES D'EXPLOITATION		123 500	129 300	134 800
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION		73 600	91 500	107 100

NB : les écarts entre les RBE de l'annexe 6, comptes de résultat, et ceux de cette annexe sont dus aux arrondis.

SESSION	EXAMEN - BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2009	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 16 /20

ANNEXE B : Situation financière prévisionnelle
(un exemplaire à rendre avec la copie)

Rappel : données de base dans l'annexe 6 Bilans prévisionnels

	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
CPF : Capitaux propres fonctionnels				
DF : Dettes financières fonctionnelles				
RS : Ressources structurelles (ou stables)				
ES : Emplois structurels (ou durables ou stables)				
1. FRNG : fonds de roulement net global				
2. BFR : besoin en fonds de roulement				
3. Trésorerie				

Ratios	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
Équilibre financier				
Autonomie financière = Capitaux propres fonctionnels / ressources structurelles				
Rentabilité capitaux propres investis = Résultat net / capitaux propres fonctionnels				

SESSION	EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2009	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 17 /20

ANNEXE B : Situation financière prévisionnelle
(un exemplaire à rendre avec la copie)

Rappel : données de base dans l'annexe 6 Bilans prévisionnels

	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
CPF : Capitaux propres fonctionnels				
DDF : Dettes financières fonctionnelles				
RS : Ressources structurelles (ou stables)				
ES : Emplois structurels (ou durables ou stables)				
1. FRNG : fonds de roulement net global				
2. BFR : besoin en fonds de roulement				
3. Trésorerie				

Ratios	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
Équilibre financier				
Autonomie financière = Capitaux propres fonctionnels / ressources structurelles				
Rentabilité capitaux propres investis = Résultat net / capitaux propres fonctionnels				

SESSION	EXAMEN - . BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2009	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 18 /20

ANNEXE C : Plan de financement prévisionnel
(un exemplaire à rendre avec la copie)

PLAN DE FINANCEMENT PRÉVISIONNEL en €

	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
Besoins de financement				
Frais d'établissement (investissements incorporels)				
Terrains				
Immeubles (constructions et leurs aménagements)				
Installations, mobilier et matériels				
Total des investissements				
Accroissement du BFR				
Remboursement de l'emprunt et de l'avance				
TOTAL EMPLOIS (Besoins de financement)				
Ressources				
Apport en capital social				
Capacité d'autofinancement (1)	33 000	43 000	61 000	77 000
Réduction du BFR				
Emprunt et avance (2)	774 000			
Subventions d'investissement reçues (1)	182 000			
TOTAL RESSOURCES				
Écart = RESSOURCES – EMPLOIS				
Écart cumulé				

Certaines valeurs ayant été arrondies au millier d'euro le plus proche peuvent entraîner des écarts.

(1) Pour harmoniser le traitement des subventions d'investissement, la subvention « Région Auvergne » reçue en 2009/2010 (32 000 €) a été ajoutée à la subvention FEDER (150 000 €) et non rattachée à la CAF 2009/2010.

(2) 760 000 € d'emprunt et 14 000 € d'avance remboursable reçus en 2009/2010. Les remboursements commencent en 2010/2011 pour l'avance et en 2011/2012 pour l'emprunt.

SESSION	EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2009	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 19 /20

ANNEXE C : Plan de financement prévisionnel
(un exemplaire à rendre avec la copie)

PLAN DE FINANCEMENT PRÉVISIONNEL en €

	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
Besoins de financement				
Frais d'établissement (investissements incorporels)				
Terrains				
Immeubles (constructions et leurs aménagements)				
Installations, mobilier et matériels				
Total des investissements				
Accroissement du BFR				
Remboursement de l'emprunt et de l'avance				
TOTAL EMPLOIS (Besoins de financement)				
Ressources				
Apport en capital social				
Capacité d'autofinancement (1)	33 000	43 000	61 000	77 000
Réduction du BFR				
Emprunt et avance (2)	774 000			
Subventions d'investissement reçues (1)	182 000			
TOTAL RESSOURCES				
Écart = RESSOURCES – EMPLOIS				
Écart cumulé				

Certaines valeurs ayant été arrondies au millier d'euro le plus proche peuvent entraîner des écarts.

(1) Pour harmoniser le traitement des subventions d'investissement, la subvention « Région Auvergne » reçue en 2009/2010 (32 000 €) a été ajoutée à la subvention FEDER (150 000 €) et non rattachée à la CAF 2009/2010.

(2) 760 000 € d'emprunt et 14 000 € d'avance remboursable reçus en 2009/2010. Les remboursements commencent en 2010/2011 pour l'avance et en 2011/2012 pour l'emprunt.

SESSION	EXAMEN -. BTS Hôtellerie Restauration	Durée	5 heures
2009	Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	7
HRAEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Feuille/SUJET	Page 20 /20

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.