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

Une réglementation suffisante. Les candidats à la franchise font souvent preuve de naïveté et méconnaissent leurs droits...

Selon l'enquête d'Arthur Andersen, seuls 2 % des réseaux interrogés reconnaissent ne pas fournir un pareil document. Un chiffre qui fait toutefois sourire un expert du secteur.

" Nous avons fait un gros effort de formation et de sensibilisation auprès des réseaux, pour qu'ils soient parfaitement en accord avec la loi, affirme Chantal Zimmer. De plus, nous avons établi depuis 1972 un code déontologique, qui ne cesse de s'enrichir, pour que franchiseurs et franchisés connaissent leurs droits et devoirs ". Le renforcement de l'environnement juridique n'a pas étouffé son développement. La franchise française est devenue la première d'Europe.

Une formation indispensable des franchisés

La plupart des franchiseurs avouent que leur plus grand défaut est le manque de communication avec leurs franchisés. L'idée que la franchise est une collaboration a du mal à passer. L'équilibre est difficile à trouver entre un indispensable contrôle du réseau et une trop forte ingérence. La vogue, dans le textile du système de commission-affiliation l'illustre bien. De plus en plus de franchiseurs ont décidé de gérer en direct les stocks de vêtements des magasins franchisés, voire de les financer. Les performances financières sont bien meilleures. Mais qu'en est-il de l'indépendance des commerçants ? " En cas de difficulté, les franchiseurs pourraient se voir condamnés pour gestion de fait ", assure un avocat. Si l'implication des franchiseurs est très forte, que ce soit dans le choix de l'emplacement, l'animation commerciale ou les conseils de gestion, les franchisés ne peuvent pas se laisser vivre. Avant de se lancer, trop d'entre eux méconnaissent la réalité. Et pourtant, quand on apporte en moyenne 602 000 francs (91 774 €) sur 1,375 millions de francs (209 617 €) nécessaires à l'ouverture d'un magasin, on ne peut s'engager à la légère. Le groupe de réflexion sur l'évolution du droit de la franchise l'a d'ailleurs souligné dans son rapport. Il s'agit de sensibiliser au maximum les candidats au fait qu'ils disposent d'un cadre juridique suffisant pour les protéger. À eux de savoir utiliser ce que la loi a mis à leur disposition. Un guide pratique, rédigé par le secrétariat d'État au Commerce, sera prochainement lancé. En espérant que l'administration arrêtera de prendre des positions contradictoires : elle impose par exemple aux franchisés d'être des commerçants indépendants responsables et elle leur refuse une aide à la création d'entreprise sous prétexte qu'ils ne sont pas indépendants puisque liés à un franchiseur...

ANNEXE A : Données d'exploitation du 1er trimestre 2000

(Brouillon à conserver)

Aucun service n'est à prendre en considération

1er Trimestre 2000		
Chambres disponibles	**4 230**	
Chambres occupées	**2 834**	
Taux d'occupation	**%**	
Prix de vente moyen par chambre TTC	**256 F**	(39,03 €)
C.A. hébergement TTC		
C.A. hébergement H T		
Nombre de couverts	**8 094**	
Nombre de jours d'ouverture	**90**	
Nombre de couverts par jour		
Recette moyenne par couvert TTC (hors boissons)		
C.A. couverts TTC (hors boissons)	***736 554 F***	(112 286,93 €)
C.A. couverts H T (hors boissons)		
Nombre de petits déjeuners	**2 602**	
Nombre petits déjeuners / nombre de chambres vendues		
Prix de vente moyen petit déjeuner TTC	**32 F**	(4,88 €)
C.A. petits déjeuners TTC		
C.A. petits déjeuners H T		
C.A. boissons TTC /couvert		
C.A. boissons TTC	***97 128 F***	(14 807,07 €)
C.A. boissons H T		
C.A. divers TTC (TVA 20,6 %)	***41 817 F***	(6 374,96 €)
C.A. divers H T		
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL T.T.C.		
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL H. T.		

ANNEXE A : Données d'exploitation du 1er trimestre 2000 (réel)

(À rendre avec la copie)

N° d'anonymat

Aucun service n'est à prendre en considération

1er Trimestre 2000		
Chambres disponibles	**4 230**	
Chambres occupées	**2 834**	
Taux d'occupation	**%**	
Prix de vente moyen par chambre TTC	**256 F**	(39,03 €)
C.A. hébergement TTC		
C.A. hébergement H T		
Nombre de couverts	**8 094**	
Nombre de jours d'ouverture	**90**	
Nombre de couverts par jour		
Recette moyenne par couvert TTC (hors boissons)		
C.A. couverts TTC (hors boissons)	***736 554 F***	*(112 286,93 €)*
C.A. couverts H T (hors boissons)		
Nombre de petits déjeuners	**2 602**	
Nombre petits déjeuners / nombre de chambres vendues		
Prix de vente moyen par petit déjeuner TTC	**32 F**	(4,88 €)
C.A. petits déjeuners TTC		
C.A. petits déjeuners H T		
C.A. boissons TTC /couvert		
C.A. boissons TTC	***97 128 F***	(14 807,07 €)
C.A. boissons H T		
C.A. divers TTC (TVA 20,6 %)	***41 817 F***	(6 374,96 €)
C.A. divers H T		
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL T.T.C.		
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL H. T.		

ANNEXE B : Suivi du budget du 1er trimestre 2000
(Brouillon à conserver)

Aucun service n'est à prendre en considération
Les données monétaires sont toutes exprimées en Francs

PREMIER TRIMESTRE 2000	RÉEL	BUDGET	ÉCART	
	Montant	Montant	Montant	%/Budget
C.A. total H.T.		**1 399 500**		
C.A. hébergement H.T.		635 515		
C.A. nourriture H.T. (couverts + petits déj.)		660 692		
C.A. boissons H.T.		74 025		
C.A. restaurant H.T.		734 717		
C.A. divers H.T.		29 268		
% restaurant/Total C.A.		52,5%		
% hébergement/Total C.A.		45,4%		
Coût nourriture	***218 890***	***211 421***		
Ratio nourriture		32,0%		
Coût boissons	***32 054***	***28 130***		
Ratio boissons		38%		
Charges de personnel	***348 216***	***345 186***		
Ratio personnel/CA Total		24,7%		
Nombre de chambres vendues		2 653 #		
Coût blanchissage total	***19 300***	***18 067***		
Coût blanchissage par chambre vendue		6,81 F		
Consommation électricité	***56 847***	***53 478***		
Ratio électricité/CA total		3,8%		
Consommation eau	***9 591***	***8 861***		
Ratio eau/CA total		0,6%		
Coût produits d'entretien	***16 552***	***16 304***		
Ratio produits d'entretien/CA total		1,2%		
Coût fournitures diverses d'exploitation	***5 123***	***4 900***		
Ratio fournitures/CA total		0,4%		
Coût produits d'accueil	***26 356***	***23 345***		
Coût produits d'accueil par cham. vendue		8,80 F		
Autres frais de gestion-fonctionnement	***244 650***	***205 473***		
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION		**484 335**		

ANNEXE B : Suivi du budget du 1er trimestre 2000

(À rendre avec la copie)

N° d'anonymat

Aucun service n'est à prendre en considération
Les données monétaires sont toutes exprimées en Francs

PREMIER TRIMESTRE 2000	RÉEL	BUDGET	ÉCART	
	Montant	Montant	Montant	%/Budget
C.A. total H.T.		**1 399 500**		
C.A. hébergement H.T.		635 515		
C.A. nourriture H.T. (couverts + petits déj.)		660 692		
C.A. boissons H.T.		74 025		
C.A. restaurant H.T.		734 717		
C.A. divers H.T.		29 268		
% restaurant/Total C.A.		52,5%		
% hébergement/Total C.A.		45,4%		
Coût nourriture	***218 890***	***211 421***		
Ratio nourriture		32,0%		
Coût boissons	***32 054***	***28 130***		
Ratio boissons		38%		
Charges de personnel	***348 216***	***345 186***		
Ratio personnel/CA Total		24,7%		
Nombre de chambres vendues		2 653 #		
Coût blanchissage total	***19 300***	***18 067***		
Coût blanchissage par chambre vendue		6,81 F		
Consommation électricité	***56 847***	***53 478***		
Ratio électricité/CA total		3,8%		
Consommation eau	***9 591***	***8 861***		
Ratio eau/CA total		0,6%		
Coût produits d'entretien	***16 552***	***16 304***		
Ratio produits d'entretien/CA total		1,2%		
Coût fournitures diverses d'exploitation	***5 123***	***4 900***		
Ratio fournitures/CA total		0,4%		
Coût produits d'accueil	***26 356***	***23 345***		
Coût produits d'accueil par cham. vendue		8,80 F		
Autres frais de gestion-fonctionnement	***244 650***	***205 473***		
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION		**484 335**		

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.