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 : Les indicateurs commerciaux (à rendre avec la copie)

Ces indicateurs ne concernent que l'activité de ventes de nuitées en hébergement et de ventes de menus au restaurant.

Hébergement	Exercice 2007
CA **chambres** HT	
Nombre de chambres louables	
Nombre de chambres louées	12 264
Taux d'occupation	
Prix moyen HT de la chambre	
REVPAR HT ou chiffre d'affaires ht par chambre disponible	

Restaurant	Exercice 2007
CA **restaurant** HT	
Nombre de couverts servis	13 360
Capacité du restaurant	
Taux de fréquentation	
Ticket moyen HT	

Annexe B : Tableau de gestion exercice 2007 (à rendre avec la copie)

Hostellerie de l'Artois	Établissement		Hébergement (1)		Restauration (2)	
	En euros	En % du CA	En euros	En % du CA	En euros	En % du CA
Chiffre d'affaires HT		100 %		100 %		100 %
Coût des matières consommées						
Marge brute						
Charges de personnel						
Marge sur coût principal						
Frais généraux						
RBE						
Coûts d'occupation						
RCAI						
Résultat exceptionnel						
Résultat de l'exercice						

(1) Y compris divers (location de la salle).
(2) Y compris les prestations petits déjeuners et les prestations bar.

Annexe B : Tableau de gestion exercice 2007 (à rendre avec la copie)

Hostellerie de l'Artois	Établissement		Hébergement (1)		Restauration (2)	
	En euros	En % du CA	En euros	En % du CA	En euros	En % du CA
Chiffre d'affaires HT		100 %		100 %		100 %
Coût des matières consommées						
Marge brute						
Charges de personnel						
Marge sur coût principal						
Frais généraux						
RBE						
Coûts d'occupation						
RCAI						
Résultat exceptionnel						
Résultat de l'exercice						

(1) Y compris divers (location de la salle).
(2) Y compris les prestations petits déjeuners et les prestations bar.

Annexe C : Compte de résultat prévisionnel 2008 (à rendre avec la copie)

	Valeurs	% CA	Calculs
CA chambres			
CA location de salles	97 800		
CA restaurant			
CA petits déjeuners	173 600		
CA bar	147 300		
CA boutique			
CA cours	19 300		
CA total		100 %	
Coût matières hébergement			
Coût matières restaurant			
Achats boutique			
Marge brute			
Charges de personnel			
Marge sur coût principal			
Frais généraux			
RBE			
Coût d'occupation	376 000		
RCAI			

Annexe C : Compte de résultat prévisionnel 2008 (à rendre avec la copie)

	Valeurs	% CA	Calculs
CA chambres			
CA location de salles	97 800		
CA restaurant			
CA petits déjeuners	173 600		
CA bar	147 300		
CA boutique			
CA cours	19 300		
CA total		100 %	
Coût matières hébergement			
Coût matières restaurant			
Achats boutique			
Marge brute			
Charges de personnel			
Marge sur coût principal			
Frais généraux			
RBE			
Coût d'occupation	376 000		
RCAI			

Annexe D : Le plan de financement (à rendre avec la copie)

	2008	2009	2010
Besoins de financement			
Investissements			
Remboursements d'emprunts			
- ancien emprunt (amortissements constants)	73 431	73 431	73 431
- nouvel emprunt (annuités constantes)			
Total (a)			
Ressources de financement			
CAF		242 000	250 000
Emprunt			
Total des ressources (b)			
Solde annuel (b) – (a)			
Solde cumulé			

Annexe D : Le plan de financement (à rendre avec la copie)

	2008	2009	2010
Besoins de financement			
Investissements			
Remboursements d'emprunts			
- ancien emprunt (amortissements constants)	73 431	73 431	73 431
- nouvel emprunt (annuités constantes)			
Total (a)			
Ressources de financement			
CAF		242 000	250 000
Emprunt			
Total des ressources (b)			
Solde annuel (b) – (a)			
Solde cumulé			

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.