

Brevet de Technicien Supérieur

HÔTELLERIE RESTAURATION**OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service****ÉTUDE ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET DE GESTION
DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE**

Durée : 4 heures

Coefficient : 3

Documents et matériels autorisés :

- Listes de comptes du plan comptable hôtelier et du plan comptable général,
- Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante (circulaire C. n° 99-186 du 16/11/99),
- Tables financières et statistiques.

Tout autre matériel est interdit.

En dehors de cette page de garde, ce sujet comporte 14 pages numérotées de 1/14 à 14/14 :
5 pages d'énoncé numérotées de 1/14 à 5/14 et 9 pages d'annexes numérotées de 6/14 à 14/14.

Nota : Les annexes A et B sont fournies en deux exemplaires, un exemplaire étant à remettre avec la copie, l'autre servant de brouillon éventuel.

Avertissement : Si le texte du sujet, celui de ses questions ou le contenu des annexes vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service			
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		Coefficient	3

BTS HÔTELLERIE RESTAURATION
OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

ÉTUDE ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET DE GESTION DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE

« AUX BONS DUCS **** »

Documents et matériels autorisés :
 - Listes de comptes du plan comptable hôtelier et du plan comptable général,
 - Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante (Circulaire C. n° 99-186 du 16-11-1999),
 - Tables financières et statistiques.

Ce sujet comporte 14 pages numérotées de 1/14 à 14/14 ;
 5 pages de textes numérotées de 1/14 à 5/14 et 9 pages d'annexes numérotées de 6/14 à 14/14.

Le sujet se compose de 4 dossiers qui peuvent être traités de manière indépendante. Pour une meilleure compréhension du cas, il est conseillé de lire l'ensemble du travail à faire dans les dossiers avant de les traiter.

Dossiers	Thèmes	Durée	Barème / 60	Page
	Présentation de l'entreprise	5 mn		Page 2
Dossier 1	Étude prévisionnelle de l'activité	1 h 30	24	Page 3
Dossier 2	Le tourisme en région beaunoise	0 h 35	8	Page 4
Dossier 3	La dynamisation de l'établissement	1 h 15	18	Pages 4 et 5
Dossier 4	Gestion du personnel des espaces verts	0 h 35	10	Page 5

Nota : Les durées mentionnées ci-dessus sont données à titre indicatif.

Annexe 1	Prévisions d'exploitation 2012	Page 6
Annexe 2	Sur la route touristique des grands crus de Bourgogne	Page 7
Annexe 3	Balade entre Beaune et Santenay (la voie royale)	Page 8
Annexe 4	Restauration, qualité et professionnalisme	Pages 8 et 9
Annexe 5	Travailleurs étrangers, vérification des autorisations de travail	Page 10
Annexe A	Compte de résultat prévisionnel 2012	Pages 11 et 12
Annexe B	Compte de résultat différentiel 2012	Pages 13 et 14

Les annexes A et B sont fournies en deux exemplaires, un exemplaire étant à remettre avec la copie, l'autre servant de brouillon éventuel.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/FEUILLE	1/14

« Le Complexe de Restauration : Aux Bons Ducs **** »

Après une scolarité couronnée de succès, d'un CAP cuisine à l'obtention du BTS hôtellerie-restauration option « art culinaire, art de la table et du service », M. Vincenot a accumulé pendant quinze années des expériences professionnelles dans des établissements de grande renommée, à Paris, Barcelone, Londres et Bruxelles.

Natif de Beaune, ville réputée pour son histoire et ses vins, il envisage de se mettre à son compte début 2012 en créant une SARL pour exploiter l'affaire qu'il reprendra.

Après consultation du cabinet immobilier « Averoes » à Beaune et analyse avec la plus grande attention de plusieurs propositions, il a opté finalement pour l'acquisition d'une affaire établie sur la commune de Pommard.

Ancienne ferme construite sur 3000 m², elle est située à 2 km du bourg sur la route des grands vins. Cette construction bien conservée jouit d'une architecture typiquement bourguignonne. Le fonds de commerce est exploité aujourd'hui en nom propre par le grand chef Bocaze.

L'établissement tenu avec soin, accueille une clientèle individuelle et des groupes. Il se compose de deux salles de restauration, d'une terrasse, d'une piscine, et offre des possibilités d'agrandissement.

M. Bocaze ayant rencontré quelques difficultés à transmettre son affaire, le prix de vente du fonds s'avère très compétitif.

M. Vincenot souhaite innover et promouvoir une cuisine gastronomique issue de la culture régionale traditionnelle et du potentiel viticole. Cette nouvelle cuisine doit proposer des mets relatant l'histoire de la région en accord avec les vins du terroir.

Pour réussir cette reprise, et après consultation du centre de gestion de la CCI (Chambre de Commerce et Industrie) de Beaune, M. Vincenot prépare activement son plan d'affaires.

Parmi l'ensemble des questions à traiter pour donner vie à ce projet et assurer la rentabilité de ce nouveau complexe de restauration, il vous confie les travaux suivants :

- l'étude de la faisabilité financière du projet qui lui permettra de préparer ses différents entretiens avec son banquier (**dossier 1**),
- l'identification des formes de tourisme à exploiter par l'établissement (**dossier 2**),
- l'étude des moyens permettant la reconnaissance de la qualité et des compétences professionnelles mises en œuvre ainsi que la préparation d'un plan d'actions commerciales (**dossier 3**),
- l'étude de la gestion du personnel des espaces verts du fait de la création d'une nouvelle salle de restauration et de loisirs appelée « Salon Philippe le Hardi » (**dossier 4**).

Pour chacun de ces dossiers, vous trouverez ci-après des questions auxquelles il vous est demandé de répondre et en annexes, des ressources documentaires qu'il faudra consulter et étudier ainsi que des tableaux à compléter et à rendre avec votre copie.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/FEUILLE	2/14

Dossier 1 : Étude prévisionnelle de l'activité

Le complexe « Aux Bons Ducs » comprendra deux activités bien distinctes :

- un restaurant à thème « Charles Le Téméraire » proposant une cuisine gastronomique utilisant les produits du terroir bourguignon,
- un salon « Philippe Le Hardi » loué à la journée pour des repas-débats, des conférences, des goûters dansants, des repas de famille, des dégustations...

M. Vincenot vous demande de l'assister pour la préparation du montage financier du projet. En effet, pour l'acceptation du dossier de financement, il est recommandé d'établir les comptes prévisionnels du complexe de restauration pour 2012.

Le coût d'acquisition du fonds de commerce est estimé à 480 000 euros.

Une partie sera financée par des fonds propres à raison de 45 % et le reste pourrait être emprunté auprès d'une banque aux conditions suivantes :

- remboursement par semestrialités constantes,
- taux semestriel proportionnel au taux annuel de 4,8 %,
- durée de remboursement : 7 ans.

Le tableau d'emprunt est joint en Annexe 1.

Les fonds seraient mis à la disposition de M. Vincenot pour le 1^{er} janvier 2012 et la première semestrialité serait versée pour le 30 juin 2012.

- 1.1. À partir des renseignements fournis dans l'Annexe 1, **présentez** le compte de résultat prévisionnel pour le restaurant Charles Le Téméraire et pour l'ensemble de l'établissement (Annexe A). **Justifiez** vos calculs dans le document fourni en annexe A (à rendre avec la copie).
- 1.2. **Rédigez** une analyse structurée de l'activité et des coûts prévus pour le restaurant « Charles le Téméraire » et le salon « Philippe le Hardi ».
- 1.3. **Complétez** le compte de résultat différentiel présenté en annexe B (à rendre avec la copie).
- 1.4. **Expliquez** succinctement l'intérêt de la présentation d'une prévision d'exploitation selon le tableau de gestion en annexe B.
- 1.5. À partir de l'annexe B, **commentez** les prévisions concernant les deux activités.

Dans une hypothèse pessimiste, le CA HT du « Charles Le Téméraire » pourrait être inférieur de 18 % à celui prévu.

- 1.6. **Chiffrez** les conséquences de cette situation sur le résultat de l'établissement. **Commentez** brièvement.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/FEUILLE	3/14

Dossier 2 : Le tourisme en région beaunoise

La région beaunoise offre de nombreuses possibilités touristiques que M. Vincenot souhaite exploiter dans son complexe de restauration.

À partir de vos connaissances personnelles et des annexes 2 et 3 :

2.1. Identifiez les différentes formes de tourisme qu'offre la région des Côtes de Beaune.

Le tourisme vini-viticole et œnologique (oenotourisme) a connu un essor particulier ces dernières années.

2.2. Expliquez en quoi consiste cette forme de tourisme.

Dossier 3 : Dynamisation de l'établissement

Une étude de marché, commandée auprès de la CCI de Beaune, laisse envisager une fréquentation convenable pour ce type d'établissement la première année.

Cette étude a permis de mettre en évidence que la fréquentation serait nourrie par deux segments de clientèle :

- les touristes en visite dans la région, français et étrangers,
- la clientèle locale de loisirs ou d'affaires.

Pour cela, les deux salles de restaurant conviendront très bien.

Il ressort également de cette étude que la clientèle touristique et étrangère est attentive aux signes de reconnaissance de la qualité dans le choix des établissements fréquentés.

M. Vincenot vous demande de l'aider dans sa réflexion ainsi que dans la définition d'actions commerciales à mettre en œuvre afin de faire connaître son activité et la développer.

Il s'agit notamment :

- d'affirmer l'identité de l'entreprise en cohérence avec la cible visée,
- d'identifier les signes de qualité et l'intérêt qu'ils peuvent représenter pour l'activité de M. Vincenot.
- de créer des animations « soirées dégustation » pour développer l'activité de l'entreprise.

➤ Affirmer l'identité de l'entreprise

M. Vincenot s'interroge sur le nom de l'entreprise « Aux Bons Ducs ». Il sollicite votre avis.

3.1. Le nom « Aux Bons Ducs » vous semble-t-il approprié ? Justifiez votre réponse.

3.2. Citez les organismes auprès desquels M. Vincenot doit s'adresser pour protéger son nom commercial et son nom de domaine.

3.3. Précisez l'intérêt de ces démarches.

➤ Promouvoir la qualité des prestations et les compétences professionnelles de M. Vincenot

M. Vincenot, adepte des produits du terroir et du respect des saisons, ne transige jamais avec la qualité. Il préfère, dans un premier temps, ne pas se focaliser sur l'inscription dans des guides et se tourner vers des affiliations qui, comme le confirme l'étude de la CCI, revêtent une grande importance pour la clientèle touristique et étrangère.

« En campagne, nous avons besoin de ces reconnaissances ! ». Vous avez compris le message de M. Vincenot qui n'exclut pas plus tard d'être référencé par les guides afin que son savoir-faire soit davantage reconnu.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/FEUILLE	4/14

Il sollicite votre avis sur les démarches qu'il peut entreprendre (présentées en annexe 4).

3.4. Présentez trois critères à prendre en compte pour lui permettre de faire son choix.

3.5. Recommandez un choix à M. Vincenot, vous justifierez succinctement celui-ci.

➤ Communiquer et commercialiser des soirées dégustation

M. Vincenot manifeste beaucoup d'intérêt pour les produits et les vins régionaux et envisage de mettre en place des « soirées découvertes et dégustation des vins ».

Il sait que cette activité a beaucoup de succès, quelle que soit la clientèle (âge, sexe...). Il alliera la compétence de son sommelier et le savoir faire des viticulteurs et œnologues locaux pour animer ces soirées.

Très en vogue aujourd'hui, ce type de partenariat permettra à M. Vincenot de dynamiser la fréquentation de l'établissement et aux viticulteurs de faire découvrir leurs produits et de les commercialiser en direct.

La première soirée aura lieu le dernier samedi de janvier pour la Saint Vincent dans le salon « Philippe Le Hardi ». Elle portera sur les crus de la Côte de Beaune.

3.6. Proposez une action de communication média et une action de communication hors média pour faire connaître son établissement et cette soirée dégustation :

- auprès de la clientèle locale loisirs et affaires,
- auprès de la clientèle touristique.

Dossier 4 : Gestion du personnel d'entretien des espaces verts

Le nouveau positionnement du complexe de restauration exige un environnement floral plus vaste et mieux entretenu.

M. Vincenot s'interroge sur l'évolution de l'effectif, le poste espaces verts étant tenu jusqu'alors par un seul employé proche de la retraite.

L'ampleur de la tâche d'entretien du cadre extérieur nécessite non seulement le remplacement de l'employé prenant sa retraite, mais encore l'embauche d'un ou deux salariés saisonniers supplémentaires, en particulier au printemps et en été où la nature est généreuse.

M. Vincenot hésite entre externaliser l'entretien des espaces verts et faire appel à des salariés saisonniers (annexe 5).

4.1. Définissez l'externalisation.

4.2. Exposez trois avantages et trois inconvénients que présenterait l'externalisation de l'entretien des espaces verts.

M. Vincenot a finalement pris la décision d'embaucher un travailleur saisonnier.

4.3. Citez quatre caractéristiques du contrat de travail saisonnier.

Dans l'hypothèse où M. Vincenot opterait pour l'emploi de travailleurs saisonniers étrangers :

4.4. Citez les obligations supplémentaires d'embauche.

4.5. Précisez quelles seraient les sanctions encourues par la SARL gérée par M. Vincenot en cas de non-respect de ces obligations pour la première fois.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/FEUILLE	5/14

Annexe 1 : Prévisions d'exploitation 2012

Conditions générales d'exploitation

L'exploitation Aux Bons Ducs fermera ses portes 5 semaines dans l'année (2 semaines en avril et 3 semaines en novembre, périodes totalement creuses). Une année civile comporte 52 semaines.

Le restaurant « Charles Le Téméraire »

Le restaurant « Charles Le Téméraire » a une capacité de 100 places assises. Il sera ouvert 6 jours par semaine : du mardi au dimanche inclus, midi et soir. Le taux prévisionnel de remplissage est estimé à 40% le midi et à 65% le soir.

Le prix moyen hors taxe, service compris, du couvert sera de 60 € se décomposant en 75% pour la nourriture et 25% pour la boisson.

Les charges proportionnelles directes sont estimées à :

- achats consommés de nourriture : 40 % du CA HT nourriture,
- achats consommés de boisson : 20 % du CA HT boissons,
- charges de personnel, charges sociales incluses : 6 € par couvert servi,
- consommation d'énergie : 2,5 € par couvert servi,
- redevance label qualité : 1,5 % du CA HT du restaurant « Charles Le Téméraire ».

Les charges fixes spécifiques sont estimées annuellement à :

- charges de personnel, charges sociales incluses : 320 000 €,
- publicité et promotion : 8 400 €,
- entretien et réparation : 8 000 €,
- autres frais de fonctionnement et de gestion : 44 000 €,
- loyer : 45 000 €,
- dotation aux amortissements et dépréciations : 34 000 €.

Charges communes :

Certaines charges de structure ne peuvent être ventilées avec certitude entre le restaurant « Charles Le Téméraire » et le salon « Philippe Le Hardi » et sont donc considérées comme communes aux deux activités :

- charges de personnel, charges sociales incluses : 133 000 €,
- consommation d'énergie : 15 300 €,
- primes d'assurances : 18 700 €,
- impôts et taxes : 20 000 €,
- loyer : 19 000 €,
- dotations aux amortissements et dépréciations : 28 000 €,
- intérêts des emprunts (voir tableau d'emprunt ci-dessous).

Tableau d'emprunt :

Semestres	Capital restant dû en début de période	intérêts	semestrialité	amortissement	Capital restant dû en fin de période
30-06-2012	264 000	6 336	22 426	16 090	247 910
31-12-2012	247 910	5 950	22 426	16 476	231 434
30-06-2013	231 434	5 554	22 426	16 872	214 562
31-12-2013	214 562	5 149	22 426	17 277	197 285

Personnel :

« Aux Bons Ducs » veut disposer d'un personnel permanent rémunéré au fixe. Pour bénéficier de personnel qualifié, M. Vincenot privilégie l'emploi de personnel permanent par rapport au personnel temporaire. Si le besoin se présente, il fera appel à des extras.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		SUJET/FEUILLE	6/14

Annexe 2 : Sur la route touristique des grands crus de bourgogne

À Ladoix-Serrigny

À voir : la stèle gallo-romaine sur la ferme de Neuville ; la chapelle Notre-Dame du Chemin (XI^e) ; l'église (XIII^e) et son oculus eucharistique (XVI^e) ; le moulin sur la Lauve (XVII^e) ; le lavoir au Buisson.
Manifestation : le 1^{er} dimanche de juillet « Balade gourmande » dans les vignes.

À Pernand-Vergelesses

À voir : le village vigneron, ses maisons anciennes, son église, sa fontaine et ses lavoirs...
À faire : grimper à l'oratoire de Notre-Dame de Bonne Espérance pour admirer le panorama.

À Savigny-les-Beaune

À voir : le château, son domaine viticole et son musée de la Moto, de l'Aviation et de la Voiture de course ; l'église romaine (fresque du XV^e).
À faire : assister à un « goûtailon » de la confrérie de La Cousinerie de Bourgogne au caveau communal.
Manifestations : le 1^{er} week-end de mai, Bienvenue à Savigny (opération « caves ouvertes ») ; le « 3^{ème} week-end d'octobre, la Foulée des Vendanges (course à pied au cœur du vignoble).

À Beaune

À voir : l'hôtel-Dieu ; la collégiale Notre-Dame ; la vieille ville et ses hôtels particuliers ; les caves des grandes maisons de vins ; la moutarderie traditionnelle Fallot.
À faire : visiter la ville en « visiotrain » ; apprendre à l'Ecole des Vins de Bourgogne (week-ends et stages œnologiques, conférences-dégustation...)
Manifestations : de juin à septembre, festival « Cours, Eau, Jardins » (musique, danse et poésie) ; en juillet, festival international d'Opéra baroque ; 3^{ème} week-end de novembre, vente des vins des Hospices de Beaune.

À Pommard

À faire : le parcours olfactif du château de Pommard et son domaine (pressoir du XVI^e s., caves voûtées du XVIII^e s.).

À Volnay

À voir : la chapelle N.D. de Pitié (XVI^e) ; l'église St Cyr (XIV^e) ; le panorama depuis Notre-Dame-des-Vignes, statue en fonte de 2,25 m (XIX^e).

À Monthelie

À voir : l'église St Germain (XII^e) ; le château (XVIII^e) ; les maisons anciennes du village.
Manifestations : en mai, le Printemps de Monthelie ; début juillet, le Monthelie Festival. (Spectacles en plein air, caves ouvertes, animations...)

À Saint-Romain

À voir : deux tonnelleres, dont une fondée en 1910.

À Meursault

À voir : l'hôtel de ville et ses toits polychromes ; le domaine du Château de Meursault qui abrite une des plus grosses caves de Bourgogne.
À faire : survoler le vignoble en montgolfière avec l'association « Ballons libres de Côte d'Or » (montgolfiades de Meursault en juin).
Manifestations : le 3^{ème} lundi de novembre, la Paulée de Meursault et son prix littéraire (au château) ; en juillet, le festival « De Bach à Bacchus » (concerts et dégustations).

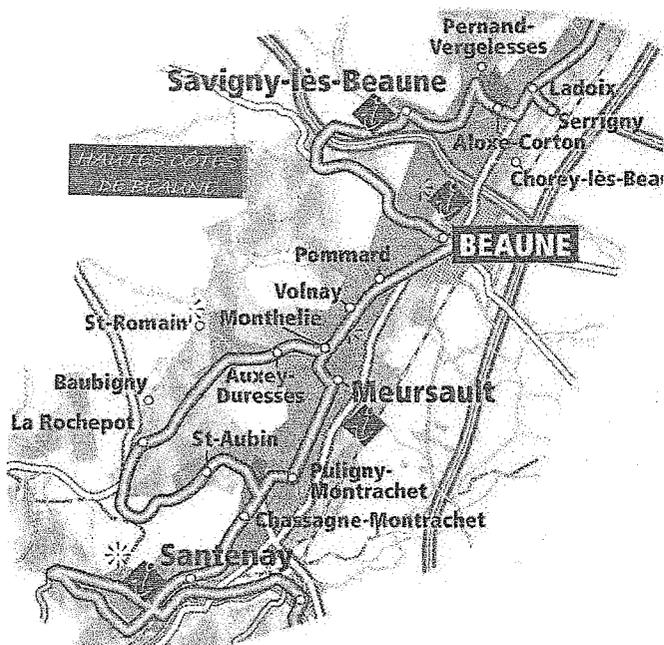
À Santenay

À voir : le moulin à vent de Sotine (fête du Moulin en septembre) ; l'église St-Jean-de-Narosse (XV^e) sur la falaise des Trois-Croix.
À faire : assister à un chapitre de la confrérie des Grumeurs au château du Hardi.

(Extrait : www.bourgogne-tourisme.com)

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		SUJET/FEUILLE	7/14

ANNEXE 3 : Balade entre Beaune et Santenay (la voie royale)



Alors que son aménagement se poursuit, la voie des vignes entre Beaune et Santenay est désormais une voie royale pour découvrir le vignoble à vélo.

Si les automobilistes connaissent bien la route des grands crus, les cyclistes ont désormais adopté la voie des vignes qui relie Beaune à Santenay. Cette véloroute, à ne pas confondre avec une voie verte, car elle n'est pas dédiée mais partagée avec les autres usagers, a été inaugurée en juin 2005.

Ce « partage » permet notamment aux engins viticoles de l'emprunter.

Pour le promeneur, c'est ainsi l'occasion privilégiée de découvrir, ou redécouvrir le travail de la vigne au fil des saisons. Et si l'on y côtoie régulièrement des tracteurs enjambeurs, il n'est pas rare également d'y rencontrer des chevaux de traits qui s'affairent dans les rangs.

Comme son nom l'indique, cette voie fait la part belle aux vignes puisqu'elle parcourt le site classé de la côte méridionale de Beaune.

Chemin faisant on traverse des villages au nom aussi indicateurs que Pommard, Volnay, Meursault, ou bien encore Chassagne-Montrachet !

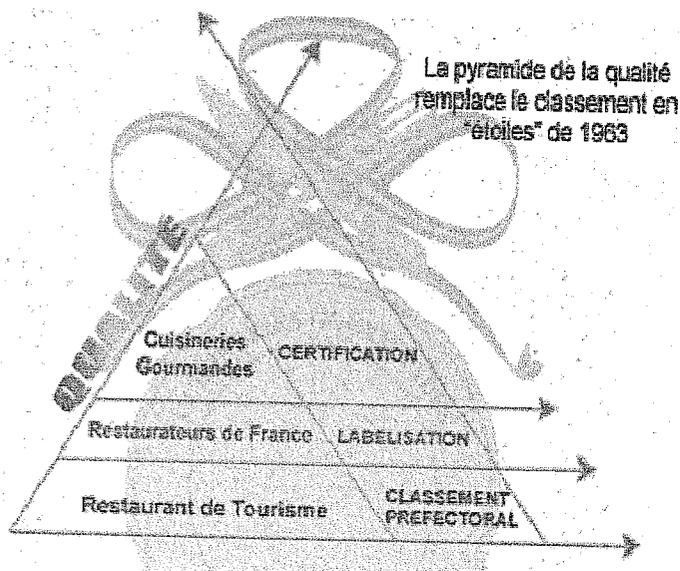
C'est aussi Puligny - Montrachet et Remigny en Saône-et-Loire. Soit sept communes traversées sur un parcours d'environ 23 km.

Son animation est assurée par le Syndicat du pays Beaunois qui a notamment en charge son entretien. « S'agissant d'une voie partagée et avec les précipitations que nous avons connues cette année, cela n'a pas été une mince affaire » ne cache pas son président Denis Thomas.

Il n'empêche, ils sont de plus en plus nombreux à partager cette voie. Une voie royale pour la petite reine.

Xavier Cournault ; Source : Le Bien Public 13/08/07

ANNEXE 4 : Restauration, qualité et professionnalisme



Procédure :

- Pour être classé restaurant de tourisme, il faut déposer un dossier auprès de la préfecture.
- Pour être labellisé « Restaurateurs de France », le restaurateur doit avoir réussi un audit qualité. Les restaurants labellisés adhèrent à l'association nationale des Restaurateurs de France moyennant cotisation. Des audits de contrôle sont prévus tous les deux ans.
- Pour être certifié « Cuisineries Gourmandes » le restaurateur doit être certifié par Qualité France puis avoir des audits de contrôle chaque année.

Ces dispositifs sont basés sur le volontariat.

Source : (Extraits) <http://www.cfa-bourges.fr/html/espacepro.html>

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		SUJET/FEUILLE	8/14

ANNEXE 4 (suite) : Restauration, qualité et professionnalisme

Le classement « Restaurant de Tourisme » par le Ministère de l'Équipement, des Transports et du Logement - Secrétariat d'État au Tourisme. Il repose sur un système déclaratif et gratuit. Un dossier est à déposer à la Préfecture. Les critères sont :

- Élaboration de plats cuisinés élaborés sur place à partir de produits frais.
- Valorisation de la cuisine régionale et des produits du terroir.
- Présentation quotidienne d'un menu des saveurs régionales.
- Accueil et service traditionnels en harmonie avec le niveau de l'établissement.
- Expérience professionnelle de l'exploitant, qualification du personnel en rapport avec le type d'établissement.
- Information du consommateur sur la provenance des produits régionaux.
- Un menu enfant découverte gustative des saveurs régionales.

(Extraits) <http://www.cfa-bourges.fr/html/espacepro.html>

Le label « Restaurateurs de France » : Professionnel et volontaire, il faut être classé « Restaurant de Tourisme » pour obtenir ce label. Créé par les restaurateurs eux-mêmes, il traduit la libre volonté professionnelle de faire progresser chaque établissement et, au delà, de faire reconnaître la qualité des restaurateurs les plus soucieux de leur métier.

Chaque « Restaurateur de France » s'engage à être contrôlé objectivement et à se donner les moyens pour prendre du recul et progresser.

Les adhérents à l'organisation « Restaurateurs de France » s'engagent à respecter les points suivants :

- le « Restaurateur de France » est classé Restaurant de tourisme,
- le « Restaurateur de France » justifie d'une qualification professionnelle ou de 7 années d'expérience,
- le « Restaurateur de France » s'engage chaque année à suivre une formation continue,
- le « Restaurateur de France » s'engage à développer un véritable état d'esprit d'accueil (traduction de la carte en langue étrangère ou personnel du service pratiquant au moins une langue étrangère ; un menu enfant à un prix attractif),
- le « Restaurateur de France » s'engage à respecter tous les règlements en vigueur pour respecter les règles d'hygiène,
- le « Restaurateur de France » s'engage à mettre à disposition de la clientèle des fiches d'appréciation,
- le « Restaurateur de France » s'engage à afficher la présente charte dans son établissement.

<http://www.restaurateursdefrance.com>

« Les cuisineries gourmandes des provinces françaises » : Cette association nationale a pour vocation de promouvoir les produits régionaux et la cuisine traditionnelle en adhérant à une même démarche Qualité : la « Certification de Services » nommée « Cuisinerie Gourmande ».

Objectifs :

- L'Authenticité : faire vivre au quotidien le patrimoine culinaire des terroirs de France,
- La Qualité : garantir le respect des traditions avec un savoir-faire professionnel,
- L'Art de Vivre : transmettre une philosophie du bien-être reposant sur la passion d'un Chef : son métier,
- Valoriser les produits frais et régionaux, les savoir-faire du cuisinier et contrôler cet engagement par un organisme certificateur indépendant.

La labellisation repose essentiellement sur la Vérification du Classement « Restaurant de Tourisme », la fabrication totale de tous les plats cuisinés dans l'entreprise, l'utilisation des produits frais des provinces françaises, la traçabilité des produits et la qualification obligatoire de l'exploitant et du personnel en cuisine et en salle

La démarche Qualité des Cuisineries Gourmandes est basée sur la transparence vis à vis de leurs fournisseurs ce qui implique que les principaux fournisseurs et particulièrement les artisans et producteurs des produits frais régionaux ont été sollicités à signer une charte d'engagement sur leurs produits : origine, provenance, identité, méthode de production, méthode de fabrication.

<http://www.cuisinerie-gourmande.com>

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		SUJET/FEUILLE	9/14

ANNEXE 5 : Travailleurs étrangers, vérification des autorisations de travail

► Quelle est la nouvelle réglementation ?

Un décret du 11 mai 2007, entré en vigueur le 1^{er} juillet 2007, a modifié les modalités de délivrance des autorisations de travail accordées à des étrangers. [...].

► Quelles sont les obligations des employeurs ?

L'une des dispositions prévue par le décret du 11 mai 2007 concerne la vérification de l'existence des autorisations de travail.

En effet, pour travailler en tant que salarié en France, l'étranger doit être titulaire d'une autorisation de travail. Celle-ci peut prendre la forme, notamment : d'une carte de résidence, d'une carte de séjour « compétences et talents », d'une carte de séjour temporaire portant la mention de : « salarié » ou de « travailleur saisonnier » ou bien de « salarié en mission ».

L'autorisation de travail permet à l'étranger d'exercer l'activité professionnelle salariée qu'elle mentionne.

[...]

► Comment vérifier que l'autorisation de travail fournie par l'étranger est valide ?

L'employeur doit adresser au préfet du département du lieu d'embauche (ou, à Paris, au préfet de police) une lettre datée, signée et recommandée avec demande d'avis de réception ou un courrier électronique, comportant la transmission d'une copie du document produit par l'étranger.

Cette démarche doit être effectuée au moins deux jours ouvrables avant la date d'effet de l'embauche.

Le préfet notifie sa réponse à l'employeur par courrier, télécopie ou courrier électronique dans un délai de deux jours ouvrables à compter de la réception de la demande.

À défaut de réponse dans ce délai, l'obligation de l'employeur est réputée accomplie.

► Quelles sont les sanctions encourues ?

L'employeur qui fait appel à un étranger non muni d'un titre de travail est passible de sanctions pénales et administratives.

● Sanctions pénales

La peine est de 5 ans d'emprisonnement et de 15.000 € d'amende. Ces peines sont portées à 10 ans d'emprisonnement et à 100.000 € d'amende lorsque l'infraction est commise en bande organisée. Pour les personnes morales, l'amende est portée à 75.000 €.

Attention : l'amende est appliquée autant de fois qu'il y a d'étrangers concernés.

● Sanctions pécuniaires

L'employeur est, par ailleurs, tenu d'acquitter une contribution spéciale au bénéfice de l'ANAEM (Agence Nationale de l'Accueil des Étrangers et des Migrations) dont le montant est fixé à 500 fois le taux horaire du SMIC et, en cas de récidive, à 5.000 fois le taux horaire du SMIC ; ainsi qu'une contribution forfaitaire représentative des frais de réacheminement de l'étranger dans son pays d'origine.

D'après N° spécial de CHD – L'Industrie Hôtelière Mai 2008

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/FEUILLE	10/14

Annexe A : Compte de résultat prévisionnel 2012 (Brouillon éventuel)

	Charles Le Téméraire		Philippe Le Hardi		Charges communes	Aux Bons Ducs	
	Budget	ratio	Budget	ratio		Budget	ratio
Chiffre d'affaires		100 %	304 560	100 %			100 %
Coût matière			73 094	24 %			
Marge Brute			231 466	76%			
Frais de personnel			119 980	39%			
Frais généraux			69 174	23%			
Résultat brut d'exploitation spécifique			42 312	14%			
Résultat brut d'exploitation global							
Loyers			38 000				
Crédit-bail			0				
Intérêts emprunt			0				
Dotation aux amort.			18 000				
Total des coûts d'occupation							
Résultat de gestion							

N.B : Tous les montants sont à reporter à l'euro le plus proche et les ratios seront arrondis à l'entier.

Tous les calculs devront être justifiés sur votre copie.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		SUJET/FEUILLE	11/14

**Annexe B : Compte de résultat prévisionnel différentiel 2012
(Brouillon éventuel)**

Éléments	Charles Le Téméraire	Philippe Le Hardi	Aux Bons Ducs
Chiffre d'affaires		304 560	
Charges variables :			
- Coût nourriture et boissons		73 094	
- Consommation d'énergie		10 152	
- Fournitures Consommées	0	5 076	
- Charges de personnel		109 980	
- Redevance label qualité		3 046	
Total charges variables		201 348	
Marge/coût variable		103 212	
Taux marge/coût variable		33.9%	
Coût fixe spécifique		116 900	
Marge /Coût spécifique.		- 13 688	
		Charges communes	
		Résultat de gestion	

N.B : Le taux de marge/coût variable est arrondi par défaut en valeur entière.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration		Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		SUJET/FEUILLE	13/14

À RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe A : Compte de résultat prévisionnel 2012

	Charles Le Téméraire		Philippe Le Hardi		Charges communes	Aux Bons Ducs	
	Budget	ratio	Budget	ratio		Budget	ratio
Chiffre d'affaires		100 %	304 560	100 %			100 %
Coût matière			73 094	24 %			
Marge Brute			231 466	76%			
Frais de personnel			119 980	39%			
Frais généraux			69 174	23%			
Résultat brut d'exploitation spécifique			42 312	14%			
Résultat brut d'exploitation global							
Loyers			38 000				
Crédit-bail			0				
Intérêts emprunt			0				
Dotation aux amort.			18 000				
Total des coûts d'occupation							
Résultat de gestion							

N.B : Tous les montants sont à reporter à l'euro le plus proche et les ratios seront arrondis à l'entier.

Tous les calculs devront être justifiés sur votre copie.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration	Durée	4 heures
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	3
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	SUJET/FEUILLE	12/14

À RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe B : Compte de résultat prévisionnel différentiel 2012

Éléments	Charles Le Téméraire	Philippe Le Hardi	Aux Bons Ducs
Chiffre d'affaires		304 560	
Charges variables :			
- Coût nourriture et boissons		73 094	
- Consommation d'énergie		10 152	
- Fournitures Consommées	0	5 076	
- Charges de personnel		109 980	
- Redevance label qualité		3 046	
Total charges variables		201 348	
Marge/coût variable		103 212	
Taux marge/coût variable		33.9%	
Coût fixe spécifique		116 900	
Marge /Coût spécifique.		- 13 688	
		Charges communes	
		Résultat de gestion	

N.B : Le taux de marge/coût variable est arrondi par défaut en valeur entière.

Session 2011	EXAMEN : BTS Hôtellerie Restauration			
	Option B : Art culinaire, art de la table et du service		Durée	4 heures
HRBEEJ	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière		Coefficient	3
			SUJET/FEUILLE	14/14