

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 des comptes du plan comptable hôtelier et du plan comptable général,
- tables financières et statistiques,
- l'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Tout autre matériel est interdit.

Documents à rendre avec la copie :

L'annexe A (pages 16 et 17) est fournie en double exemplaire, un exemplaire étant à remettre avec la copie, l'autre servant de brouillon éventuel.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 17 pages numérotées dont 10 pages d'annexes.

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

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service		Session 2018
U3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Code : HRBEEJ	Page 1/17

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

« Le Tournesol »

Le travail à faire se compose de cinq dossiers qui peuvent être traités de manière indépendante.

	Thèmes	Durée	Barème / 60	Pages
	Présentation :			3 et 4
Dossier 1	Estimer la rentabilité du restaurant de l'hôtel	1 h 20	17 pts	4
Dossier 2	Profiter du développement du village de Turquant	0 h 30	9 pts	4 et 5
Dossier 3	Étudier les données prévisionnelles du « Tournesol »	0 h 40	9 pts	5
Dossier 4	Préparer la signature du bail commercial	0 h 30	8 pts	5 et 6
Dossier 5	Faire vivre « Le Tournesol »	1 h 00	17 pts	6 et 7

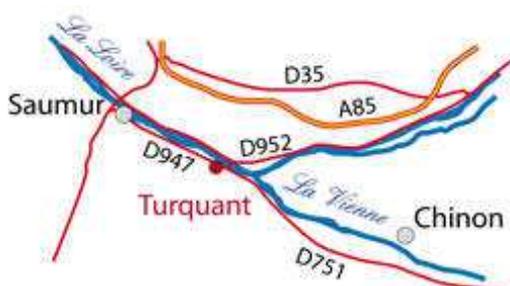
Nota : les durées mentionnées ci-dessus sont données à titre indicatif.

Annexe 1	Compte de résultat de l'exercice 2017 de l'hôtel-restaurant « Le Turquant »	8
Annexe 2	Informations complémentaires relatives au compte de résultat 2017 de l'hôtel-restaurant « Le Turquant »	9
Annexe 3	Le Pôle International du Tourisme de Saumur	10
Annexe 4	Turquant : « Village Métiers d'Art »	11
Annexe 5	Données prévisionnelles et comparatives pour « Le Tournesol »	12
Annexe 6	La révision du loyer dans le cadre d'un bail commercial	13
Annexe 7	Les restaurants dans le Saumurois	14
Annexe 8	Carte hiver du restaurant « Le Turquant » - Menu engineering	14
Annexe 9	Extrait de la future carte du « Tournesol » (Carte saison hiver)	15
Annexe 10	Les tendances en restauration	15

Annexe A	Indicateurs commerciaux et tableau de gestion 2017 « Le Turquant » (un seul exemplaire est à rendre avec la copie)	16 et 17
-----------------	---	----------

L'annexe A est fournie en double exemplaire, un exemplaire étant à remettre avec la copie, l'autre servant de brouillon éventuel.

« Le Tournesol »



Situé à l'extrémité sud-est du département du Maine et Loire (49), à 10 km de Saumur, le village de Turquant dispose d'une situation géographique idéale au cœur du Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine.

Ce charmant village de tuffeau⁽¹⁾ situé au pied de la Loire entre Saumur et Montsoreau fait partie depuis 2000 d'un site classé au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO.

Depuis des siècles, les falaises de pierre de tuffeau abritent un habitat traditionnel qui fait le charme des bords de Loire entre Saumur et Tours. Le Saumurois détient le patrimoine troglodytique vraisemblablement le plus important au monde et Turquant se distingue par ses troglodytes⁽²⁾ de côte, remarquablement bien conservés.

Dans le cadre de la protection et de la valorisation de ce patrimoine exceptionnel, un projet unique de création d'un « Village Métiers d'Arts » à Turquant a vu le jour. Il a permis à la commune d'axer son développement touristique en Pays Saumurois sur l'image des métiers d'art. Turquant a obtenu les labels de « Village Fleuri », « Village de Charme » et « Village Métiers d'Arts ».

Depuis quelques années, le maire de la commune de Turquant s'active pour restaurer la falaise qui menace de s'écrouler. Le projet qui a été finalisé est celui d'un village d'artisans d'art abrités dans des ateliers troglodytiques restaurés et consolidés. Le Conseil Régional des Pays de Loire, le Conseil Général du Maine et Loire, la commune de Turquant et l'Union Européenne sont favorables au financement des travaux d'infrastructure.

Le cabinet qui conseille la mairie a souligné l'intérêt qu'il y aurait à y implanter un restaurant à destination de la clientèle touristique. Pour la commune, ce restaurant devrait fonctionner comme un produit d'appel pour attirer les visiteurs du village. Le maire vient de faire une proposition à Dominique et René Mauville : devenir propriétaires du fonds de ce restaurant troglodytique situé à une centaine de mètres de leur hôtel.

Dominique et René Mauville sont propriétaires depuis l'année 2000 de l'hôtel-restaurant « Le Turquant ». Cet hôtel 2** est situé sur le coteau et domine la Loire. C'est un hôtel en tuffeau de 30 chambres. Le restaurant, qui propose une cuisine traditionnelle, semble peu rentable, la fréquentation n'atteignant que rarement les objectifs.

La proposition du maire est perçue comme une opportunité et demande réflexion. Faut-il conserver le restaurant d'hôtel actuel ou le fermer pour ouvrir une unité autonome et la positionner comme un restaurant proposant une cuisine de terroir ? Une décision pour laquelle le couple vous demande votre avis.

(1) Roche poreuse légère formée de dépôts volcaniques ou calcaires.

(2) Habitats creusés dans la roche.

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Session 2018
U3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Code : HRBEEJ
	Page 3/17

Pour étayer votre réflexion, vous êtes chargé(e) des dossiers suivants :

- Dossier 1** - Réaliser une analyse de la rentabilité de l'hôtel-restaurant actuel « Le Turquant ».
- Dossier 2** - Apprécier l'opportunité offerte par le charme du village en plein développement.
- Dossier 3** - Analyser les données prévisionnelles.
- Dossier 4** - Préparer la signature du bail commercial en vue des prochaines négociations avec la municipalité.
- Dossier 5** - Analyser les attentes de la clientèle visée et élaborer les premières actions commerciales pour remplacer l'actuel restaurant par un restaurant troglodytique.

Il est conseillé de traiter les cinq dossiers dans l'ordre pour une meilleure compréhension de la situation de l'entreprise étudiée.

Dossier 1 - Estimer la rentabilité du restaurant de l'hôtel

Afin de réaliser une analyse de la rentabilité de l'hôtel-restaurant « Le Turquant », vous disposez en annexes 1 et 2 du compte de résultat de l'année 2017 et d'informations complémentaires.

- 1.1.** Compléter le tableau des indicateurs commerciaux puis le tableau de gestion de l'hôtel-restaurant en annexe A. Justifier tous les calculs sur la copie.
- 1.2.** Calculer dans un tableau, sur le modèle de celui de la question 1.1, le résultat brut d'exploitation (RBE) du restaurant hors petits-déjeuners, en justifiant, si nécessaire, vos calculs.
- 1.3.** Déterminer la part relative du RBE restaurant hors petits-déjeuners dans le RBE total, puis conclure sur la performance de l'entreprise et la contribution de l'hôtel et du restaurant à cette performance.

Le couple de gérants envisage de répondre à la demande de la commune concernant l'ouverture d'un nouveau restaurant troglodyte et vous sollicite pour guider son choix.

- 1.4.** Quelles seraient les conséquences d'une fermeture du restaurant sur les coûts d'occupation de l'établissement ?
- 1.5.** Que penser d'un éventuel transfert de l'activité restauration du « Turquant » vers le restaurant « Le Tournesol » ?

Dossier 2 - Profiter du développement du village de Turquant

Le village de Turquant fait partie du Pays Saumurois, lui même intégré dans le Pôle International du Tourisme de Saumur (annexes 3 et 4). Monsieur et madame Mauville s'interrogent sur le potentiel touristique de la région et son impact sur leur nouveau projet.

- 2.1.** À partir de connaissances personnelles et des renseignements fournis dans les annexes 3 et 4, citer et classer les ressources touristiques de la zone saumuroise.

BTS Hôtellerie-Restaurant - Option B - Art culinaire, art de la table et du service		Session 2018
U3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Code : HRBEEJ	Page 4/17

Collectivités territoriales et acteurs institutionnels font preuve de dynamisme pour promouvoir le Pays Saumurois. Le village de Turquant a obtenu plusieurs labels dont celui de « Village Métiers d'Art ».

2.2. Identifier les effets attendus, pour les restaurateurs et l'économie locale, du dynamisme de la région.

Les époux Mauville ne sont pas partenaires de l'Office de Tourisme de Saumur. Ils projettent d'y adhérer et vous demandent votre avis.

2.3. Relever les éléments qui montrent l'avantage pour le couple d'adhérer à l'Office de Tourisme de Saumur.

Dossier 3 - Étudier les données prévisionnelles du « Tournesol »

Désireux d'affiner leur projet, Dominique et René Mauville souhaitent analyser les perspectives du futur restaurant « Le Tournesol » (50 places et 2 services) qui ouvrirait ses portes le 1^{er} janvier 2019.

À l'aide de l'annexe 5, ils vous demandent de préparer la négociation avec la mairie concernant le loyer du restaurant. Le couple souhaite un taux de rentabilité (Résultat Courant Avant Impôt /CA) de 6 % en 2019.

3.1. Calculer le RCAI attendu en fonction de l'objectif fixé puis déterminer le coût d'occupation hors loyer. Déduire le montant du loyer pour respecter le taux de rentabilité de 6 %.

3.2. Calculer le loyer qui permettrait à la commune d'obtenir un rapport de 4 % sur son investissement.

Les parties s'entendent finalement sur un loyer annuel de 16 000 €.

Le couple peut donc finaliser l'étude prévisionnelle de son projet. Il dispose notamment des données de l'ancien restaurant et de celles de la profession.

3.3. Commenter de manière structurée le tableau de gestion prévisionnel du « Tournesol » fourni en annexe 5.

Dossier 4 - Préparer la signature du bail commercial

La commune semble vouloir investir dans le projet, convaincue que le restaurant permettrait d'attirer des visiteurs.

La commune resterait propriétaire des murs qu'elle louerait à monsieur et madame Mauville, les propriétaires du fonds de commerce.

4.1. Rappeler à monsieur et madame Mauville les caractéristiques principales du bail commercial (durée, renouvellement et résiliation).

Pour préparer la signature du bail commercial, le couple s'interroge sur les possibilités de modification du loyer en cours de bail (annexe 6).

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Session 2018
U3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Code : HRBEEJ
	Page 5/17

4.2. Préciser si le loyer peut être révisé à l'initiative de la commune et justifier votre réponse.

Le bail prévoit une activité de restauration sur place uniquement. Or, monsieur et madame Mauville envisagent, à terme, de proposer de la vente à emporter.

4.3. Analyser les conséquences juridiques sur le bail commercial de la mise en place de cette nouvelle activité.

Dossier 5 - Faire vivre « Le Tournesol »

Le projet est en phase d'aboutir. Il convient de préciser l'adéquation du concept aux attentes de la clientèle visée, d'élaborer les premières actions commerciales liées au lancement, à la commercialisation et à la communication. En bref, il s'agit de faire vivre « Le Tournesol ».

Actuellement, le restaurant « Le Turquant » propose une cuisine traditionnelle à base de produits locaux notamment. Il a bonne réputation. Cependant, Dominique Mauville à la cuisine, souhaite s'ancrer davantage dans les spécialités du terroir car il lui semble qu'il y a une belle opportunité pour le restaurant « Le Tournesol ».

À partir du site internet de l'office de tourisme, une analyse des différents restaurants concurrents sur la zone a été établie (annexe 7).

De plus, Dominique Mauville vous a remis les résultats de l'analyse selon le « menu engineering » qu'elle a réalisée sur la base de la carte hiver (plats principaux) du restaurant de l'hôtel actuel « Le Turquant » (annexe 8). Elle pense que le comportement de sa clientèle actuelle valide le choix de son positionnement et souhaite s'orienter vers une cuisine plus typique qui sera composée de légumes anciens (panais, topinambour...), de poissons de Loire (silure, brème...) et de viandes marinées.

L'offre proposera toutes les entrées à 7,50 €, les plats à 14 €, les fromages à 4,50 € et les desserts à 7 €. Vous trouverez un extrait de la future carte du « Tournesol » en annexe 9.

5.1. Le positionnement retenu pour « Le Tournesol » permet-il de se différencier de la concurrence ? Justifier en une dizaine de lignes.

5.2. En s'appuyant sur le schéma de l'annexe 8, justifier le choix du positionnement retenu par madame Mauville.

5.3. Donner un avantage et un inconvénient pour le client et pour le restaurateur de l'offre définie ci-dessus.

Dominique et René Mauville sont soucieux d'être en phase avec les tendances récentes observées en restauration (annexe 10). « Le Tournesol » doit répondre aux motivations actuelles des consommateurs.

5.4. À partir de l'offre du « Tournesol », identifier deux motivations des consommateurs, une de nature rationnelle et l'autre de nature émotionnelle.

Afin de développer l'activité du nouveau restaurant, Dominique et René Mauville souhaitent exploiter les possibilités de communication offertes par les réseaux sociaux. Au-delà de leur site internet, ils sont convaincus qu'avoir une page Facebook est indispensable pour faire connaître leur offre auprès d'une clientèle touristique.

5.5. Recenser et structurer les informations qui devront être fournies aux clients potentiels du « Tournesol » sur leur page Facebook.

Monsieur et madame Mauville, en créant « Le Tournesol », souhaitent également capter la clientèle de l'hôtel.

5.6. Proposer et justifier une action de communication hors média à destination de cette cible qui l'inciterait à choisir le restaurant « Le tournesol ».

Afin d'animer le restaurant, le couple Mauville envisage d'autoriser la compagnie « Éphémère », un collectif de trois acteurs, à investir la salle de restaurant un soir par semaine. Entre deux plats, elle proposera une pièce d'une vingtaine de minutes sans surcoût pour le client.

5.7. Citer au moins trois objectifs poursuivis dans la réalisation de cette animation.

**ANNEXE 1 - Compte de résultat de l'exercice 2017
de l'hôtel-restaurant « Le Turquant »**

CHARGES	2017	PRODUITS	2017
Charges d'exploitation		Produits d'exploitation	
Achats de matières premières et autres approv.	145 765	Production vendue	833 964
Variation des stocks	-1 096	Production consommée (3)	21 200
Autres achats et charges externes (1)	232 728	Total	855 164
Impôts et taxes	18 295		
Salaires et traitements	190 514		
Charges sociales	76 206		
Dotations aux amortissements et dépréc.	76 800		
Autres charges	7 295		
Total	746 507		
Charges financières (2)	27 702	Produits financiers	
Charges exceptionnelles	3 000	Produits exceptionnels	1 000
Impôts sur les bénéfices	24 871		
<i>Total des charges</i>	<i>802 080</i>	<i>Total des produits</i>	<i>856 164</i>
Solde créditeur = bénéfice	54 084	Solde débiteur = perte	
Total général	856 164	Total général	856 164

(1) Dont loyers à la SCI	24 000	(3) Concerne les repas du personnel	21 200
(2) Dont commissions sur moyens de paiement (le reste constituant des intérêts)	2 502		

ANNEXE 2 - Informations complémentaires relatives au compte de résultat 2017 de l'hôtel-restaurant « Le Turquant »

L'hôtel de 30 chambres et le restaurant de 40 couverts sont ouverts 330 jours par an. Le restaurant fonctionne sur 2 services quotidiens.

L'activité

- Restaurant : le CA du restaurant (non compris les petits-déjeuners) est de 259 969 € HT (le ticket moyen étant de 25 € HT).
- Hôtel : le taux d'occupation de l'hôtel est de 75 %, l'indice de fréquentation de 1,8.
- Petits-déjeuners : le taux de captage des petits-déjeuners est de 90 %, le prix de vente est de 8,50 € HT. Seuls les clients de l'hôtel peuvent prendre leur petit-déjeuner dans l'établissement.

Le poste « achats de matières premières et autres approvisionnements »

- Il comprend des produits d'accueil, des denrées nourriture et boissons pour le petit-déjeuner et des denrées nourriture et boissons pour le restaurant.
- Le coût matières des petits-déjeuners et des produits d'accueil est de 35 373 € HT.

Le personnel

- Quatre personnes travaillent en CDI au restaurant avec un salaire brut mensuel moyen de 1 510 €.
- Le taux moyen de charges patronales est de 30 %.
- Il est fait appel à des extras pendant les périodes de pointe. Le coût total de ces extras, charges comprises, s'élève à 11 520 € pour l'année.
- Le reste des charges de personnel concerne l'hôtel.

Les frais généraux

Ils sont de 60 056 € pour le restaurant.

ANNEXE 3 - Le Pôle International du Tourisme de Saumur

Le Pôle International du Tourisme de Saumur (PIT)

Bénéficiant d'un renom incontestable, Saumur et sa région figurent parmi les plus grands sites touristiques français. Entre Anjou, Touraine et Poitou, un point d'orgue sur la route du Val de Loire, récemment inscrit au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

Le PIT est une association composée de la CCI de Saumur et des communes de la zone saumuroise (dont Turquant). Il est implanté avec l'Office de Tourisme.

Sa mission : organisation de l'offre touristique, coordination des professionnels, accueil et information de la clientèle touristique, animation touristique locale, formation des acteurs locaux du tourisme, préparation et organisation d'actions de développement de l'activité touristique sur un ou plusieurs thèmes spécifiques de manières approfondies.

Le choix de la zone saumuroise comme PIT

- Qualité du patrimoine architectural,
- prestige de l'équitation et de la cavalerie (Le Cadre Noir),
- qualité des vins,
- paysages de la Loire,
- habitats troglodytiques.

Office de Tourisme de Saumur

- Classé 4 étoiles,
- site internet présentant des liens avec les différents acteurs.

Extrait de : www.ot-saumur.fr

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Session 2018
U3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Code : HRBEEJ
	Page 10/17

LE « VILLAGE MÉTIERS D'ART »

Le Saumurois détient le patrimoine troglodytique vraisemblablement le plus important au monde, et Turquant se distingue par ses troglodytes de côte, remarquablement bien conservés.

Dans le cadre de la protection et de la valorisation de ce patrimoine exceptionnel, un projet unique de création d'un « Village Métiers d'Art » a vu le jour ; il a permis à la commune d'intégrer son développement touristique en Pays Saumurois à travers l'image des métiers d'art.

Turquant affiche sa volonté d'accompagner la création et l'installation de professionnels métiers d'art (arts de la pierre, du métal, de la terre, du verre, de la mosaïque, du feu) sur le village, en collaboration avec les institutions locales :

- réhabiliter les troglodytes pour y développer une activité économique permanente sur les métiers d'art ;
- être un site pilote à l'échelle internationale dans la valorisation des troglodytes ;
- créer un pôle de commercialisation des productions métiers d'art.

Ainsi, le projet d'installation des artisans s'est réalisé en deux parties :

- l'installation d'artisans d'art hors coteau troglodytique : en 2008, 2 artisans se sont installés au sein du village, en plus des 2 déjà présents (Atelier le Gite) sur le village depuis plusieurs années ;
- l'installation des artisans d'art au sein du coteau troglodytique depuis août 2008 : l'aménagement des cavités terminé, 3 artisans se sont installés.

LE TOURISME SUR LA ZONE

Turquant est un village dynamique situé sur la route des Châteaux de la Loire. Celui de Montsoreau est d'ailleurs très proche. Il est aussi situé sur la route « la Loire en vélo » et sa situation lui permet de proposer des randonnées pédestres qui permettent de visiter les domaines viticoles dont le célèbre Saumur Champigny. Le chenin et le cabernet franc sont les 2 principaux cépages à découvrir en parcourant la route des vins.

Les moulins caviers ou moulins-tours (celui du moulin de la Herpinière à Turquant était construit en cave souterraine, celui de la Tranchée à Montsoreau était en hauteur) étaient implantés en plein vignoble.

Les troglodytes dont la champignonnière du Saut-aux-Loup à Montsoreau, la Grande Vignolle et le Troglo des Pommes Tapées sont d'autres curiosités marquantes.

Extrait de : www.turquant.fr

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Session 2018
U3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Code : HRBEEJ
	Page 11/17

ANNEXE 5 - Données prévisionnelles et comparatives pour « Le Tournesol »

1^{ère} partie : données d'investissement et de financement pour « Le Tournesol »

L'établissement restera ouvert 330 jours dans l'année. Ouverture prévue : le 01/01/2019.

Investissement :

Il se répartit de la façon suivante :

- infrastructure à la charge de la commune : 500 000 € ;
- aménagements et installations à la charge des propriétaires du fonds de commerce : 150 000 € HT comprenant le matériel et le mobilier transférés de l'ancien restaurant.
Ces aménagements et installations sont amortis de manière constante sur 6 ans.

Financement :

Les aménagements sont financés à hauteur de 60 000 € par un emprunt sur 10 ans au taux de 2,5 % annuel (emprunt le 1^{er} janvier 2019).

Le solde des ressources est constitué de fonds propres.

2^{ème} partie : tableau de gestion prévisionnel et données comparatives

	Prévisionnel 2019 restaurant « Le Tournesol »		Réalisé 2017 restaurant « Le Turquant »	Données statistiques du secteur 2017
Chiffre d'affaires HT	429 000 €	100 %	100 %	100 %
- Prix moyen	26 €		25 €	de 18 à 35 €
- Nombre de couverts	16 500		10 399	
Matières consommées	150 150 €	35 %	34 %	de 28 à 34 %
Marge brute	278 850 €	65 %	66 %	
Charges de personnel	133 000 €	31 %	41 %	de 33 à 38 %
Marge sur coût principal	145 850 €	34 %	25 %	
Frais généraux	80 000 €	19 %	23 %	
Résultat brut d'exploitation	65 850 €	15 %	2 %	de 9 à 12 %

[...] Le loyer peut être modifié en cours de bail

En effet, l'une des particularités du loyer des baux commerciaux est que le montant du loyer n'est pas intangible pendant l'exécution du contrat. Il peut évoluer soit par une clause d'indexation stipulée dans le contrat, soit par la révision de l'article L.145-39 du code de commerce qui prévoit une révision à la baisse du loyer dès lors que celui-ci a subi, en application d'une clause d'indexation, une augmentation de + de 25 % par rapport au loyer fixé soit contractuellement, soit par décision judiciaire, ou encore lors de la révision triennale légale.

• La clause d'indexation

Une clause d'indexation est une clause insérée dans le contrat de bail et qui prévoit que le loyer va évoluer automatiquement, le plus souvent tous les ans, en application d'un indice. Plusieurs indices peuvent être retenus. Cela peut être l'indice du coût de la construction (ICC) ou, pour les boutiques, l'indice des loyers commerciaux (ILC), mis en place par la loi de modernisation de l'économie du 4 août 2008 afin de limiter le plafond des augmentations des baux commerciaux. Mais l'application de cet indice aux baux commerciaux n'est pas obligatoire et repose sur la volonté des parties. Christophe Denizot conseille aux participants dont le bail contient une clause d'indexation de bien regarder sa rédaction.

En effet, précise-t-il : « *Vous pouvez contester une clause d'indexation qui prévoit une évolution de celle-ci uniquement à la hausse.* » Cela pourrait même aller jusqu'au remboursement du montant de l'augmentation du loyer sur la base de cette clause illicite. En effet, il fonde ce raisonnement sur la base d'une jurisprudence ancienne de la Cour de cassation, mais aussi d'un arrêt récent rendu par la cour d'appel de Douai en janvier de cette année. Cette dernière a conclu à l'irrégularité d'une clause d'indexation qui n'évoluait qu'à la hausse. [...]

• Augmentation de + de 25 % du loyer d'origine

Sur la base de l'article L.145-39 du code de commerce, le locataire peut obtenir la fixation du loyer à la valeur locative, lorsque le loyer indexé se trouve augmenté ou diminué de plus de 25 % par rapport au loyer qui a été précédemment fixé soit par contrat soit par décision judiciaire.

Première condition pour obtenir la fixation de votre loyer à la valeur locative : votre bail doit comporter une clause d'indexation. Deuxième condition, ce loyer doit avoir varié de plus de 25 % suite à l'application de cette clause. Troisième condition : il faut bien sûr que la valeur locative soit en baisse, ce qui est souvent le cas à l'heure actuelle. Pour cela, il est important de connaître la valeur locative [...].

• La révision triennale légale

Tous les trois ans, le locataire (le preneur) ou le propriétaire (le bailleur) peut demander une modification du loyer. L'article L.145-38 du code de commerce permet de demander la révision de son loyer trois ans après la dernière fixation du loyer. Il faut savoir que le locataire peut demander une révision du loyer à la valeur locative dans le cadre de cette révision triennale, mais il devra prouver une modification matérielle des facteurs locaux de commercialité ayant entraîné par elle-même une variation de plus de 10 % de cette valeur, ce qui n'est pas toujours facile. Pour conclure, Christophe Denizot précise qu'à la fin de son contrat de bail, le locataire dispose d'un droit au renouvellement. À cette occasion, le locataire peut toujours obtenir automatiquement la fixation de son loyer à la valeur locative. D'où l'importance de connaître la valeur locative de son local en sollicitant l'intervention d'un expert judiciaire.

Source : L'Hôtellerie

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Session 2018
U3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Code : HRBEEJ
	Page 13/17

ANNEXE 7 - Les restaurants dans le Saumurois

Sur le thème de la cuisine traditionnelle, les concurrents sont nombreux :

Type de cuisine Zone	Cuisine gastronomique	Cuisine traditionnelle	Spécialités	Total
Saumur	4	20	7	31
Zone saumuroise	9	20	11	40
Dont : proche de Turquant	3	4	0	7

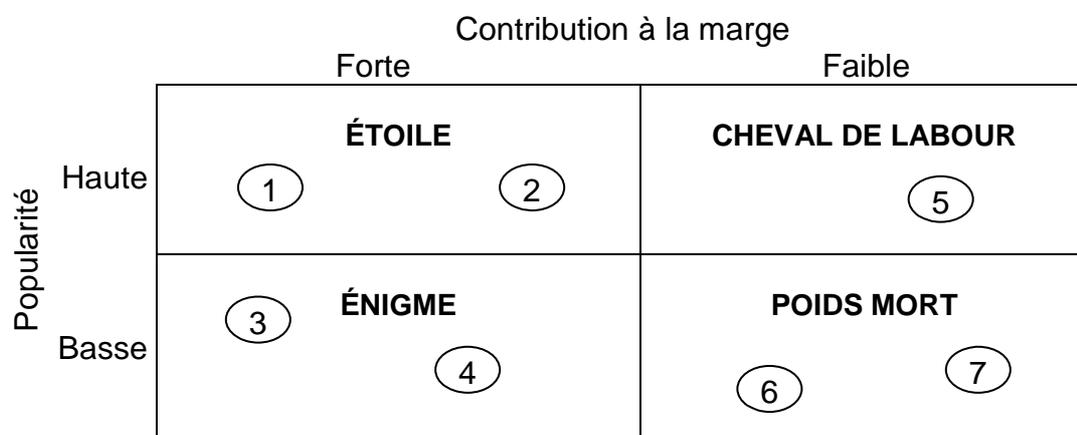
Ces restaurants sont ceux qui adhèrent à l'Office de Tourisme :

- dans le recensement de la cuisine traditionnelle, il faut noter que l'on peut trouver aussi bien de la brasserie que du traditionnel « haut de gamme » ;
- dans la restauration gastronomique on trouve des étoilés Michelin ;
- dans la restauration « spécialités » on trouve les crêperies, mais aussi quelques restaurants axés sur les produits du terroir (Le Pied Bleu), ou le médiéval (La Grange à Dîme) situés loin de Turquant.

Les proches concurrents sont situés à Fontevraud (moins de 5 km) et à Montsoreau (moins de 1 km).

D'après : www.ot-saumur.fr

ANNEXE 8 - Carte hiver du restaurant « Le Turquant » - Menu engineering



Les plats :

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Parmentier de cuisses de canette confites, navets glacés au romarin (14 €) 2. Pavé de truite poché au thym et agrumes, compote de vitelotte, sauce crémant de Loire (16,50 €) 3. Brochette de canard et purée de charlotte, sauce verte (13,60 €) | <ol style="list-style-type: none"> 4. Pavé de saumon et sa fondue de poireaux au beurre salé (12,90 €) 5. Dos de sandre et son jus de persil (15 €) 6. Brochette de bœuf au poivre vert (12,50 €) 7. Côte de porc aux cœurs d'endives braisées (11,70 €) |
|--|--|

ANNEXE 9 - Extrait de la future carte du « Tournesol » (Carte saison hiver)

<p style="text-align: center;">Entrées : 7,50 € - Choix : 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème de tournesol servie chaude, poêlée de crosnes et vert de persil • Rillettes de poissons de Loire en feillantine, chutney de courgettes, vinaigrette à la moutarde violette • Marbré de faisan aux petits légumes et jambon du pays, salade de céréales aux appétits • Petite charlotte au blanc de poireaux et Saint Maure de Touraine, tapenade et canard fumé, sauce aux herbes • Escalope de foie gras de canard poêlée, compression de pommes et de boudin blanc, sirop de betterave rouge (supplément : 2 €) 	<p style="text-align: center;">Plats : 14 € - Choix : 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parmentier de cuisses de canette confites, navets glacés au romarin • Pavé de truite poché au thym et agrumes, compote de vitelotte, sauce crémant de Loire • Poissons de Loire en pot au feu aux légumes oubliés • Cul de veau à l'angevine, choux rouge en aigre doux et flan de champignons des bois
<p style="text-align: center;">Fromages : 4,50 € - Choix : 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fourme d'Ambert au pain d'épices, poires caramélisées (avec suggestion de Coteau de l'Aubance pour l'accompagnement : 2.60 €) • Croustade de chèvres aux herbes, mesclun et crème balsamique • Camembert frit aux graines de sésame 	<p style="text-align: center;">Desserts : 7 € - Choix : 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain perdu et pommes tapées de Turquant, crème glacée à la vanille • Mousseline de citron confit, sorbet griottes, coulis de fruits rouges • Pyramide au chocolat et crème brûlée aux fruits de la passion, croustillant à l'orange • Fondant caramel salé, brochettes de fruits de saison poêlés • Œufs au lait vanillé, mini tatin d'ananas aux quatre épices, sauce chocolat

ANNEXE 10 - Les tendances en restauration

[...] Le marché de la restauration est en pleine mutation depuis quelques années [...]. En 1999 déjà, **Jean-Pierre Fourcat**, alors vice-président de COFREMCA SOCIOVISION, disait : « *Il y a vingt ans, la vie s'organisait autour des repas. Aujourd'hui, de façon quasi-définitive, l'alimentation s'organise autour de la vie* ». La consommation alimentaire hors domicile en France augmente de plus en plus. Plusieurs phénomènes simultanés font que cette mutation s'éternise, s'approfondit et va inéluctablement déboucher sur un nouveau modèle. Aussi bien du côté de la demande où les attentes, les comportements et les motivations sont en plein bouleversement, que du côté de l'offre où les acteurs innovent tous azimuts, en matière de produits et de façons de vendre.

Le marché de la restauration se bipolarise. L'effondrement central du marché se poursuit avec une tranche d'offre entre 17 € et 27 € qui souffre. La restauration à distribution rapide pousse vers le centre, en montant en gamme (kebabs, étoilés Michelin, métiers de bouche, restauration rapide moyenne et haut de gamme...), en se diversifiant (pâtes, cafés, salad'bar...) et en ouvrant les prix (de Goutü à Paul Bocuse). Phénomène identique pour la gastronomie, qui pousse également vers le centre, en rendant plus abordable la haute qualité et en créant des lieux plus décontractés et conviviaux. Le point de rencontre étant le grand retour de la qualité intrinsèque du produit et plus particulièrement du goût. [...]

Source : L'Hôtellerie d'après : « Étude restauration » de Gira Conseil

BTS Hôtellerie-Restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Session 2018
U3 - Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Code : HRBEEJ Page 15/17

ANNEXE A - INDICATEURS COMMERCIAUX ET TABLEAU DE GESTION 2017 « LE TURQUANT »

Indicateurs commerciaux :

Taux d'occupation		Ticket moyen HT	
Nombre de chambres louées		Nombre de couverts réalisés	
Nombre de nuitées		Taux de remplissage restaurant	
Nombre de petits-déjeuners servis			
Prix moyen chambre			

Tableau de gestion :

	€	%
Chiffre d'affaires HT :		100,0 %
- Restaurant		
- Petits-déjeuners		
- Hôtel		
Matières consommées		
Marge brute		
Charges de personnel		
Marge sur coût principal		
Frais généraux		
Résultat brut d'exploitation		
Coûts d'occupation		
Résultat courant avant impôts		

Justification des calculs

Exemplaire à conserver par le candidat.

Session 2018	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	16/17

ANNEXE A - INDICATEURS COMMERCIAUX ET TABLEAU DE GESTION 2017 « LE TURQUANT »

Indicateurs commerciaux :

Taux d'occupation		Ticket moyen HT	
Nombre de chambres louées		Nombre de couverts réalisés	
Nombre de nuitées		Taux de remplissage restaurant	
Nombre de petits-déjeuners servis			
Prix moyen chambre			

Tableau de gestion :

	€	%
Chiffre d'affaires HT :		100,0 %
- Restaurant		
- Petits-déjeuners		
- Hôtel		
Matières consommées		
Marge brute		
Charges de personnel		
Marge sur coût principal		
Frais généraux		
Résultat brut d'exploitation		
Coûts d'occupation		
Résultat courant avant impôts		

Justification des calculs

Exemplaire à rendre avec la copie.

Session 2018	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	17/17