

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

Série :

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE
ET DE LA RESTAURATION (STHR)

ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

ÉPREUVE DU 16 JUIN 2026

ÉTUDE DE CAS

Durée : 4 heures

Coefficient : 16

SUJET

Documents à rendre avec la copie :

- Annexe A page 11
- Annexe B page 12

Document autorisé : aucun

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 1 / 12

Le sujet comporte 12 pages numérotées 1/12 à 12/12.

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.

LE BISTROT DE LA PISTOULE			
Le sujet comporte 3 dossiers indépendants.		Barème	Page
Dossier 1	Analyser la performance d'exploitation	42	4
Dossier 2	Proposer des pistes d'amélioration	32	4 et 5
Dossier 3	Motiver le personnel	26	5
Le sujet comporte les annexes suivantes :			Page
Annexe 1	Informations diverses et indicateurs de gestion	6	
Annexe 2	Principaux ratios de gestion dans les restaurants (normes de la profession)	6	
Annexe 3	Avis des clients	7	
Annexe 4	Conversation téléphonique entre Pierre Famechon et Léo Martin, consultant en management hôtelier	8	
Annexe 5	Le bilan social	9	
Annexe 6	Extrait des entretiens annuels 2025	9	
Annexe 7	Quelques pistes pour établir un bon climat social	10	
Annexe A	Tableau de gestion (à rendre avec la copie)	11	
Annexe B	Extrait du plan d'amortissement du mobilier (à rendre avec la copie)	12	

AVERTISSEMENT
Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou de les) mentionner explicitement dans votre copie.
Il vous est demandé d'apporter un soin particulier à la présentation de votre copie. Toute information calculée devra être justifiée.

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique	Spécialité : STHR	
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 2 / 12

SUJET

LE BISTROT DE LA PISTOULE

Au cœur du bourg de Luzech (Lot), le Bistrot de la Pistoule profite d'un cadre attractif : façade en pierre typique, terrasse arborée et parking privé. L'établissement attire aussi bien les habitants du village et des environs, que les touristes, en particulier durant la saison estivale.

Créé en 2004 par Pierre Famechon, chef expérimenté, le restaurant a pris en 2019 une dimension familiale avec l'arrivée de sa fille Claire, responsable de salle après une expérience internationale. Cet établissement peut accueillir 50 couverts en salle toute l'année et 30 en terrasse aux beaux jours. Le Bistrot de la Pistoule ouvre 47 semaines dans l'année, 5 jours par semaine et propose 2 services par jour. Il est fermé les lundis et mardis.

En 2024, Pierre a modifié son offre de restauration. Fatigué par le travail en cuisine traditionnelle, il a réduit la part du « fait maison » au profit d'une cuisine d'assemblage et a multiplié les plats proposés (choucroute, magret de canard, navarin d'agneau, pizza et même couscous). Ce choix, censé simplifier la gestion et séduire une clientèle variée, a au contraire entraîné une baisse de la fréquentation et une diminution du chiffre d'affaires. Depuis la mise en œuvre de cette décision, les 5 salariés (Claire, 2 serveurs et 2 cuisiniers) semblent de moins en moins motivés au travail.

Pierre ne se rémunère que sur le bénéfice de son restaurant. Il s'inquiète de l'évolution des ventes de son établissement depuis 2024. Il souhaite faire un point sur sa performance économique, envisager une amélioration de son offre et trouver des solutions pour remobiliser son personnel.

Pierre Famechon sollicite votre aide pour analyser la situation et l'accompagner dans ses choix de gestion.

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 3 / 12

DOSSIER 1 – Analyser la performance d'exploitation

Peu satisfait du niveau de fréquentation de son restaurant et surpris par certains commentaires laissés par la clientèle, Pierre Famechon veut comprendre la situation de son entreprise.

À partir des annexes 1, 2, 3 et de vos connaissances :

- 1.1** Retrouver par le calcul le montant du chiffre d'affaires hors taxe pour l'année 2025.
- 1.2** Compléter le tableau de gestion en annexe A (à rendre avec la copie).
- 1.3** Commenter l'évolution de la performance commerciale de l'établissement entre 2024 et 2025.
- 1.4** Analyser l'évolution de la performance économique du Bistrot de la Pistoule entre 2024 et 2025.
- 1.5** Indiquer la conséquence de ces évolutions sur la rémunération de Pierre Famechon.

DOSSIER 2 – Proposer des pistes d'amélioration

Pour l'année prochaine, Pierre Famechon souhaite concentrer ses efforts sur l'amélioration de son taux de fréquentation afin de redresser sa rentabilité. Son ami Léo Martin, ancien camarade de BTS devenu consultant en management hôtelier, lui a suggéré quelques pistes de réflexion.

À partir des annexes 3, 4 et de vos connaissances :

- 2.1** Indiquer les attentes de la clientèle que l'offre actuelle du Bistrot de la Pistoule ne satisfait plus.

Suite à sa conversation téléphonique avec son ami Léo, Pierre Famechon a décidé de modifier son offre. Il va revenir à une cuisine typique du Sud-Ouest faite à partir de produits frais. Dans cette optique, il va privilégier des fournisseurs locaux (éleveurs, maraîchers, producteurs de fromages, viticulteurs). Il envisage aussi de rafraîchir sa décoration pour donner un nouvel éclat à son établissement. Il fait appel à un décorateur jouissant d'une bonne réputation dans la région et lui confie la mission de rénover et embellir l'établissement sans trahir l'esprit traditionnel de cette maison de charme. Il sera donc nécessaire d'acquérir du mobilier pour aménager la salle du restaurant.

- 2.2** Compléter le plan d'amortissement linéaire du nouveau mobilier en annexe B (à rendre avec la copie).

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 4 / 12

- 2.3** Présenter à Pierre Famechon les conséquences de cet amortissement sur le tableau de gestion de l'exercice 2026.

Pierre Famechon souhaite faire savoir à sa clientèle actuelle et potentielle que son offre change.

- 2.4** Proposer des actions de communication envisageables avec un budget très modéré. Décrire précisément chacune d'entre elles.

DOSSIER 3 – Motiver le personnel

Pierre Famechon et sa fille Claire ont le sentiment que l'ambiance au travail se dégrade dans leur entreprise depuis quelques années. Ils aimeraient faire un point sur cette question pour pouvoir mettre en place par la suite des solutions adaptées.

À partir des annexes 5, 6, 7 et de vos connaissances :

- 3.1** Montrer que le sentiment de dégradation du climat social de l'entreprise est une réalité. Justifier votre réponse.
- 3.2** Présenter les causes de cette dégradation.
- 3.3** Proposer des solutions pour rétablir un bon climat social dans l'entreprise en 2026.

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 5 / 12

ANNEXE 1 – Informations diverses et indicateurs de gestion

Informations diverses (capacité, ouverture, nombre de services quotidien, effectif)

Indicateurs	2024	2025
Capacité salle	50	50
Capacité terrasse	30	30
Nombre de semaines d'ouverture de l'établissement	47	47
Nombre de semaines d'ouverture de la terrasse	16	16
Nombre moyen de services par jour	2	2
Nombre de jours d'ouverture par semaine	5	5
Nombre de salariés	5	5

Indicateurs de gestion

Indicateurs	2024	2025
Chiffre d'affaires hors taxe	452 800	417 708
Taux de fréquentation (salle et terrasse)	40 %	36 %
Ticket moyen HT (salle et terrasse)	40 €	41 €
Ratio matières	39 %	38 %
Salaire brut mensuel moyen par salarié (1)	2 054 €	2 109 €
Taux de cotisations sociales patronales	16 %	16 %

(1) Les salariés sont payés sur 12 mois.

ANNEXE 2 – Principaux ratios de gestion dans les restaurants (normes de la profession)

Ratio matières	Entre 25 et 35 %
Ratio charges de personnel	Entre 30 et 40 %

Source : L'hôtellerie-restauration

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 6 / 12

ANNEXE 3 – Avis des clients

Philippe 5977

Restaurant à fuir ! C'est le premier restaurant que nous faisons avec une spécialité maison préparée avec 100 % de poisson surgelé. Une honte ! Tous les desserts sortent tout droit de Metro... Ils ont le mérite de faire la mise en forme. Heureusement les prix sont convenables mais l'offre est très décevante. En plus, les serveurs font la tête.

Jean R 7585

On aurait dû se méfier ! La carte est longue comme le bras (il y a des plats du sud-ouest mais aussi de la choucroute et même des pizzas...). Rien n'a l'air d'être fait maison. D'accord les prix ne sont pas très élevés. Mais ça reste cher pour ce que c'est. Il faudrait aussi rafraîchir la décoration et apprendre aux salariés à accueillir les gens avec le sourire ! Des chaises plus confortables ne seraient pas du luxe.

Karine S 16

Qu'est-ce que j'aimais avant ! Aujourd'hui l'établissement se laisse aller. On dirait que le chef a perdu la flamme. Je ne suis même pas sûr que tous les plats sont faits sur place. En plus ce n'est pas très bon.

Cerise sur le gâteau, la décoration est devenue bien vieillotte et poussiéreuse. Un bon coup de peinture ne ferait pas de mal !

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 7 / 12

ANNEXE 4 – Conversation téléphonique entre Pierre Famechon et Léo Martin, consultant en management hôtelier

PF : « J'ai du mal à remplir mon restaurant depuis que je propose majoritairement une cuisine d'assemblage, bien que je soigne toujours le dressage de mes assiettes et que je ne choisisse pas des fournitures d'entrée de gamme, je n'arrive pas à comprendre pourquoi mes clients me boudent ».

LM : « Tu as la prétention d'être un restaurant traditionnel, à vocation populaire et familiale, mais es-tu sûr de tenir ta promesse ? Les clients ne s'attendent-ils pas à autre chose qu'une cuisine d'assemblage quand ils vont manger chez toi ? Tes anciens clients s'y retrouvent-ils ? »

PF : « Effectivement j'ai perdu une partie de mes habitués, qui semblent m'éviter quand ils me croisent dans la rue, pourtant mes menus ne sont pas chers et présentent toujours bien, en plus je propose davantage de plats qu'avant pour mieux répondre aux attentes des clients ».

LM : « Certes, mais apparemment tes clients n'attendent pas uniquement que des prix bas et une belle présentation des plats. Chez toi ils veulent de l'authenticité et pas une liste interminable de plats insipides et sans charme de l'industrie agroalimentaire. Généralement une carte longue est mauvais signe et rebute les clients. Par ailleurs ta façade de restaurant en pierre locale donne l'impression au client qu'il aura droit à une vraie cuisine de terroir et là tu le déçois ».

PF : « C'est vrai qu'ils s'attendent peut-être à autre chose, d'autant que l'accueil des clients n'est pas toujours à la hauteur. Ma fille Claire qui dirige la salle a du mal à obtenir des serveurs qu'ils soient souriants et avenants avec les clients. L'ambiance de travail dans l'entreprise n'est pas idéale. Un point positif cependant, ma décoration intérieure garde l'esprit traditionnel puisque j'ai gardé le restaurant dans son jus (je n'ai rien changé à la décoration depuis que j'ai repris l'affaire) ».

LM : « Une façade typique est un plus, en revanche une décoration trop vieillotte ne l'est pas forcément. Tu devrais peut-être y réfléchir, plutôt que de vouloir préserver à tout prix l'existant. Tes peintures sont passées, certains des objets que tu exposes sont rouillés, il faudrait peut-être faire quelque chose. Tu devrais aussi chercher à comprendre pourquoi l'ambiance de travail chez toi est dégradée ».

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 8 / 12

ANNEXE 5 – Le bilan social

Indicateurs sociaux	2023	2024	2025
Nombre de départ de salariés	0	1	2
Nombre cumulé de journées d'arrêts de travail	5	14	31
Nombre cumulé d'heures de formation du personnel	20	4	4
Pourcentage des salariés s'estimant satisfaits ou très satisfaits de l'ambiance de travail	80 %	60 %	40 %
Pourcentage de salariés estimant que la direction leur fait confiance	100 %	40 %	20 %

ANNEXE 6 – Extrait des entretiens annuels 2025

Zoé (serveuse) : « Moi ça fait 10 ans que je travaille au restaurant. J'ai vu partir 3 collègues sur la période 2024 - 2025 (ma collègue Nadia en salle en 2024 et les 2 cuisiniers en 2025). Je regrette l'ambiance d'avant. J'étais fière de servir des plats savoureux et de voir le sourire des clients. Malheureusement depuis deux ans, les clients sont moins nombreux et souvent déçus de leurs repas. J'appréhende leurs réactions et je me ferme. Claire essaie de me motiver mais la situation me déprime. Pour ne rien arranger les pourboires sont en chute libre ».

Jean (cuisinier) : « Je suis arrivé dans l'entreprise en mars 2025. Je remplaçais un salarié qui a démissionné. Deux mois après mon arrivée, Damien qui travaillait avec moi en cuisine a posé sa démission à son tour. Il ne prenait plus de plaisir dans son métier. Lui, c'est un vrai cuisinier et la cuisine d'assemblage ça ne lui convenait pas. Moi aussi je trouve triste de ne pas cuisiner maison à partir de produits frais. J'ai l'impression que le chef n'est pas non plus très à l'aise avec cette cuisine qu'il a pourtant mis en place. Sa mauvaise humeur est lourde à supporter. J'hésite à rester dans l'entreprise même si j'habite juste à côté ».

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 9 / 12

ANNEXE 7 – Quelques pistes pour établir un bon climat social

Pierre Famechon (mail à Léo Martin) : Bonjour Léo, j'ai besoin de quelques conseils pour remobiliser mon équipe qui tu le sais n'est plus très motivée. Je suis en train de revenir à une offre plus claire en suivant tes conseils (travail des produits frais, de saison, cuisine locale, faite maison...). Il me reste à entraîner mes collaborateurs dans cette nouvelle dynamique.

Léo Martin (mail de réponse) : Tu as bien raison d'adopter une offre cohérente avec ce que promet ton établissement. Le changement de concept est un premier pas qui pourrait déjà remotiver tes équipes qui retrouveraient du sens à leur travail. Offrir une prestation de qualité au client est en soi une première source de satisfaction pour les collaborateurs. Mais cela ne suffit pas. Il serait bon que tes salariés soient intéressés à la réussite du nouveau concept. Tu pourrais envisager une rémunération périphérique pour eux en fonction de l'évolution des ventes de ton entreprise.

Pierre Famechon (mail de réponse) : Bonne idée, mais crois-tu que la rémunération soit suffisante ?

Léo Martin (mail de réponse) : Non, mais ce n'est pas à négliger. D'ailleurs, les serveurs pourraient aussi gagner si le nombre de clients augmente et s'ils sont satisfaits des prestations offertes via les pourboires. Pense à mettre en place le pourboire numérique. En dehors de la rémunération, je te conseille de rétablir des formations pour tes salariés (salle et cuisine). En investissant dans leurs compétences tu améliores leur productivité mais tu leur montres aussi qu'ils comptent pour toi et que tu crois en eux. Tu pourrais aussi créer ponctuellement des événements pour souder l'équipe (fêter les anniversaires, organiser un repas d'équipe, etc.).

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 10 / 12

À rendre avec la copie

ANNEXE A – Tableau de gestion (Arrondir les montants à l'entier et les pourcentages à deux décimales)

Éléments	2024		2025	
	Montant en €	%	Montant en €	%
Chiffre d'affaires	452 800	100,00 %	417 708	100,00 %
Coût matières	176 592	39,00 %		
Marge brute	276 208			
Coût du personnel	142 958	31,57 %		
Marge sur coût principal	133 250			
Frais Généraux	76 976	17,00 %	73 099	17,50 %
Résultat brut d'exploitation	56 274	12,43 %		
Coût d'occupation	52 874	11,68 %	52 004	12,45 %
Résultat courant avant impôts	3 400	0,75 %		

Détail des calculs	
Coût matières 2025	
Coût du personnel 2025	
Ratio du Résultat courant avant impôt 2025	

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 11 / 12

NOM DE FAMILLE (naissance) :
(en majuscules)

[illegible]

PRENOM :
(en majuscules)

[illegible]

N° candidat :

[illegible]

N° d'inscription :

--	--	--

(Les numéros figurent sur la convocation, si besoin demander à un surveillant.)

Né(e) le :



À rendre avec la copie

ANNEXE B – Extrait du plan d'amortissement du mobilier

(L'exercice coïncide avec l'année civile)

EXTRAIT DU PLAN D'AMORTISSEMENT DU MOBILIER				
Nature de l'immobilisation :		Mobilier	Durée amortissement :	4 ans
Date acquisition :		01/10/2026	Coût d'acquisition HT :	28 000 €
Date mise en service :		01/10/2026	Valeur résiduelle HT :	0 €
Mode amortissement :		Linéaire	Base amortissable :	
			Taux d'amortissement :	
Années	Base amortissable	Dotations aux amortissements	Cumul des amortissements	Valeur Nette Comptable
2026				
2027				

Détail des calculs	
Base amortissable	
Taux d'amortissement	
Dotation aux amortissements 2026	
Dotation aux amortissements 2027	
Cumul des amortissements 2027	
Valeur Nette Comptable 2027	

Session 2026	Examen : Baccalauréat technologique		Spécialité : STHR
SUJET	ÉPREUVE : Économie et gestion hôtelière		
26-HREGHPO1	Durée : 4 heures	Coefficient : 16	Page 12 / 12

NOM DE FAMILLE (naissance) :
(en majuscules)

[illegible]

PRENOM :
(en majuscules)

[illegible]

N° candidat :

[illegible]

N° d'inscription :

--	--	--

(Les numéros figurent sur la convocation, si besoin demander à un surveillant.)

Né(e) le :

