

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

DIÉTÉTIQUE

ÉPREUVE E4 - ÉCONOMIE ET GESTION

SESSION 2017

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

Objectifs de l'épreuve :

- L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en économie et gestion ainsi que leur mobilisation dans le cadre des activités du diététicien.

Matériel autorisé :

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante (circulaire n°99-186, 16/11/1999).

Les 4 parties sont indépendantes

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.

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 les) mentionner explicitement dans votre copie.

BTS Diététique	SUJET	Session 2017
E4 Économie et Gestion	Code : DIECOG -V7	Page : 1/7

Sommaire

Page de garde	page 1/7
Présentation du sujet	page 2/7
Partie 1 : Analyse du potentiel du marché	page 3/7
Annexe 1 : Document sur le marché de la restauration rapide.....	page 5/7
Annexe 2 : Extrait du questionnaire.....	page 5/7
Partie 2 : Analyse juridique du projet	page 3/7
Partie 3 : Analyse des comptes	page 4/7
Annexe 3 : Bilans du centre de remise en forme.....	page 6/7
Annexe 4 : Le compte de résultat du centre de bien-être	page 7/7
Partie 4 : Financement des murs du local commercial	page 4/7
Annexe 5 : Tableau de remboursement d'emprunt.....	page 6/7
Annexe 6 : Le ratio d'autonomie financière.....	page 6/7

Depuis 10 ans, madame ROSAN dirige un centre de bien-être et de remise en forme installé à Lyon. Face à la concurrence importante, la gérante, soucieuse de rester compétitive, désire diversifier son offre. Elle s'intéresse particulièrement à la restauration hors domicile et envisage de proposer une prestation complémentaire à ses clients en ouvrant un espace de restauration rapide « bio » et diététique.

Elle a récemment lu que 81 % des Français souhaitent manger plus équilibré en restauration rapide (source : Baromètre Nutritionnel – Agence Nutritionnellement). Il y a donc aujourd'hui des attentes fortes en matière de nutrition.

Le concept consiste à :

- proposer des menus préparés sur place (entrées et plats chauds) « 100% bio » équilibrés et variés aux clients ;
- sélectionner des fournisseurs locaux labellisés « bio » ;
- accompagner et conseiller les clients dans la mise en place de plans alimentaires personnalisés.

Pour mener à bien sa réflexion et son projet, Mme ROSAN vous demande de la conseiller sur les dossiers suivants.

PARTIE 1 : ANALYSE DU POTENTIEL DU MARCHÉ Points 11 /40

Concernant son projet, Mme ROSAN s'est appuyée sur un document des Échos de la franchise concernant le marché de la restauration rapide (annexe 1).

Travail à faire :

Question 1.1 : Identifier les attentes des clients potentiels pour ce mode de restauration.

Question 1.2 : Indiquer deux atouts dont dispose Mme ROSAN et deux risques auxquels elle s'expose en proposant cette nouvelle offre.

Avant de valider ce projet, elle a décidé de réaliser une enquête par questionnaire. Ce dernier sera administré sur un échantillon de 200 personnes abordées sans consignes particulières dans la rue de la République, grande rue piétonne et commerçante, à Lyon. L'administration est programmée un lundi, toute la journée.

Travail à faire :

Question 1.3 : Indiquer si cet échantillon est représentatif. Justifier votre réponse.

Question 1.4 : Analyser les questions proposées dans l'extrait de questionnaire (annexe 2). Formuler des propositions de modifications pour celles-ci.

Question 1.5 : Proposer un autre mode pertinent d'administration du questionnaire.

PARTIE 2 : ANALYSE JURIDIQUE DU PROJET Points 10/40

Le centre de bien-être et de remise en forme a été créé sous la forme juridique de l'entreprise individuelle. Le projet va nécessiter un important investissement et l'embauche de deux salariés : un(e) cuisinier(e) et un(e) diététicien(ne). Ce (cette) dernier(e) aura pour principale mission d'élaborer les menus mais aussi de développer un service de consultation diététique dans l'institut. Enfin, dans le cadre de cette nouvelle activité, Mme ROSAN devra louer le local attenant à son établissement actuel.

Travail à faire :

Question 2.1 : Proposer une solution juridique pour protéger le patrimoine personnel de Mme ROSAN en cas de défaillance de son entreprise. Justifier votre réponse.

Concernant le contrat de travail des deux salariés, Mme ROSAN hésite entre le contrat à durée indéterminée (C.D.I.) et le contrat à durée déterminée (CDD).

Question 2.2 : Comparer le CDI et le CDD (Conditions d'utilisation, durée et renouvellement, cas de rupture). Présenter la comparaison dans un tableau.

Question 2.3 : Définir la notion de contrat de bail commercial et ses principales caractéristiques.

PARTIE 3 : ANALYSE DES COMPTES Points 10/40

Madame ROSAN voudrait comprendre les principales évolutions financières de son entreprise, elle vous fournit pour cela les comptes annuels. (Annexes 3 et 4). Parmi ses clients figurent de nombreux comités d'entreprise. Les prestations diététiques et sportives sont alors payées en fin de trimestre, après l'envoi de la facture récapitulative aux différents comités d'entreprise. Cette formule connaît un succès croissant.

Travail à faire

Question 3.1 : Commenter l'évolution des créances et de la trésorerie depuis 2015.

Question 3.2 : Identifier les causes de ces évolutions.

Question 3.3 : Proposer des solutions de gestion pour améliorer la situation de cette entreprise.

Question 3.4 : Calculer les taux d'évolution du chiffre d'affaires et du résultat. Commenter vos résultats.

Question 3.5 : Définir la notion de valeur ajoutée.

Question 3.6 : Proposer des solutions pour augmenter cette valeur ajoutée.

PARTIE 4 : FINANCEMENT DES MURS DU LOCAL COMMERCIAL. points 9/40

Suite à l'analyse des comptes, Madame ROSAN décide de rencontrer le propriétaire du local commercial dans lequel son entreprise actuelle est installée. Elle pourrait acheter ce local pour un prix de 320 000 €.

Vous prenez rendez-vous avec le banquier pour discuter du financement de ce local. La banque vous présente le tableau d'amortissement de l'emprunt fourni en annexe 5. Le taux d'intérêt que vous obtenez est de 4 %, et la banque propose un remboursement par annuités constantes pendant 7 ans. L'opération débiterait le 1^{er} janvier 2017.

Travail à faire

Question 4.1 : Retrouver par le calcul pour 2019 le montant des intérêts annuels et le montant de capital remboursé.

Question 4.2 : Indiquer les incidences du remboursement de cet emprunt :

- sur le compte de résultat.
- sur le bilan de l'entreprise.

Question 4.3 : Calculer le ratio d'autonomie financière pour l'entreprise avant et après le rachat du local à partir de l'annexe 6. Commenter les résultats obtenus.

Question 4.4 : Conseiller Madame ROSAN sur l'opportunité de réaliser cet investissement.

Annexe 1 : Document sur le marché de la restauration rapide

Restauration rapide : quelles tendances en 2014 ?

Pour la première fois la restauration rapide a détrôné la restauration traditionnelle en France en 2012, représentant 54 % du marché total de la consommation alimentaire hors domicile. En parallèle des concepts classiques de snacking, sandwicheries et autres pizzerias, de nouvelles idées émergent, tandis que d'autres opèrent un retour remarqué. Découvrez les tendances 2014.

Si le marché de la restauration rapide tend à s'essouffler depuis le début de l'année, avec un recul de son chiffre d'affaires de 0,5 % sur un an en mai 2013 (source Insee), il n'en reste pas moins un secteur de poids, estimé à 34 milliards d'euros en 2012. [...]

Adaptation à la demande

Mais, en ces temps de morosité économique ponctués de scandales alimentaires, les exigences des clients en termes de prix et de qualité augmentent. Manger différemment ne suffit plus. La mode est au « *manger bien* ». « *On ne mange plus des légumes pour son capital santé mais pour son capital plaisir. Il n'y a plus de honte à dire que l'on aime manger des produits sains.* » Traçabilité des produits, aliments bio... surprenant ou non, le « *consommateur* » consomme aussi des plats sur le pouce. Côté prix, un nouveau mode de distribution fait son apparition et pourrait intéresser les clients les plus attentifs à leur budget : la vente au poids, déjà tendance dans le prêt-à-porter. [...]

Du chaud et du « fait-maison ».

Enfin, les goûts des Français devraient revenir à des concepts traditionnels et conviviaux, avec tout d'abord un retour du « *fait-maison* » dans les offres snacking. « *Les clients attendent des portions plus généreuses et des produits vrais* ». À noter également un engouement croissant pour les snacks servis chauds, dans une logique de retour à des plats chaleureux.

Source : <http://www.lesechosdelafranchise.com> - 11.10.2013, Jennifer Matas

Annexe 2 : Extrait du questionnaire envisagé par madame Rosan

Question 4. Quelles sont vos attentes ? :

- a. Nouveaux goûts
- b. Minceur
- c. Santé
- d. Tranquillité
- e. Ambiance féminine

Question 5. Souhaiteriez-vous connaître la composition exacte des plats que vous mangez ?

Question 6. À quelle fréquence consommez-vous des produits diététiques ?

- a. Jamais
- b. Parfois
- c. Souvent

Annexe 3 : Bilans de centre de remise en forme

Actif			Passif		
Date de clôture	31/12/2016	31/12/2015	Date de clôture	31/12/2016	31/12/2015
Actif immobilisé	14 200	15 500	Capitaux propres	21 800	14 000
Actif circulant			Dettes		
- Stocks	21 800	17 200	- dettes financières et emprunts	17 200	20 100
- Clients	15 500	5 500	- dettes fournisseurs	7 300	6 200
- Banque	800	2 100	- dettes fiscales et sociales	6 000	0
Total actif	52 300	40 300	Total passif	52 300	40 300

Annexe 5 : Tableau de remboursement d'emprunt

Année	Capital restant dû	Intérêt	Capital amorti	Annuité
2017	320 000	12 800	40 515	53 315
2018	279 485	11 179	42 136	53 315
2019	237 349	9 494	43 821	53 315
2020	193 528	7 741	45 574	53 315
2021	147 954	5 918	47 397	53 315
2022	100 557	4 022	49 293	53 315
2023	51 264	2 051	51 263	53 314
	Totaux	53 205	320 000	373 205

$$\text{Annuité constante d'un emprunt : } a = C * \frac{t}{1 - (1+t)^{-n}}$$

C le montant du capital emprunté
t = taux d'intérêt annuel pour 1€

Annexe 6 : Le ratio d'autonomie financière

Le ratio d'autonomie financière (Capitaux empruntés par rapport aux capitaux propres) donne une indication sur le niveau d'endettement de la société. Supérieur à un, il peut traduire un recours trop important à l'emprunt.

D'après <http://www.lesechos.fr>

COMPTE DE RÉSULTAT du centre de bien-être et de remise en forme

Charges	2016	2015	Produits	2016	2015
Charges d'exploitation			Produits d'exploitation		
Achats de marchandises	20 000	10 000	Ventes de marchandises	32 300	15 000
Variation des stocks de marchandises	-6 000	2 000	Production vendue (Biens et services)	141 500	138 000
Achats de matières premières	15 000	13 500	Autres produits		
Variation des stocks de matières premières	800	-400			
Autres achats et charges externes	54 250	48 450			
Impôts, taxes et versements assimilés	6 000	5 500			
Charges de personnel	59 000	59 000			
Dotations aux amortissements et dépréciations	12 000	12 000			
Autres charges					
Total I	161 050	150 050	Total I	173 800	153 300
Charges financières			Produits financiers		
Intérêts et charges assimilés	3 000	3 200	Autres intérêts et produits assimilés		
Total II	3 000	3 200	Total II	0	0
Charges exceptionnelles			Produits exceptionnels		
Total III	0	0	Total III	0	0
Impôt sur les bénéfices					
Total des charges	161 350	153 250	Total des produits	173 800	153 300
Solde créditeur : Bénéfice	12 450	50			
Total Général	173 800	153 300	Total Général	173 800	153 300