

SESSION 2017

CAPET
CONCOURS EXTERNE

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : - SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES EN
HÔTELLERIE ET RESTAURATION
- SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

COMPOSITION DE SCIENCES DE GESTION
ET MANAGEMENT HÔTELIER

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

La Cale des Saveurs

Le sujet comporte 19 pages numérotées de 1 à 19 y compris la page de garde et les deux annexes à rendre avec la copie. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet. L'énoncé est composé de 4 dossiers indépendants qu'il est préférable de traiter dans l'ordre indiqué.

Contenu du sujet		page
Sommaire		2
Présentation du cas		3
Dossier 1	L'affichage environnemental dans le secteur de la restauration	3
Dossier 2	Évaluer les conséquences économiques pour le restaurant « La Cale des Saveurs »	3 - 4
Dossier 3	Sensibiliser les clients à la démarche du restaurant « La Cale des Saveurs »	4
Dossier 4	Management environnemental et performance dans la restauration	4

Dossier documentaire		
<i>Document 1</i>	<i>Présentation du restaurant « La Cale des Saveurs »</i>	5
<i>Document 2</i>	<i>L'Affichage environnemental</i>	6
<i>Document 3</i>	<i>L'expérimentation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration</i>	7
<i>Document 4</i>	<i>L'étiquette environnementale expérimentée au restaurant « La Cale des Saveurs »</i>	8
<i>Document 5</i>	<i>Le diagnostic environnemental du restaurant « La Cale des Saveurs » (année testée : N-1)</i>	9
<i>Document 6</i>	<i>Le plan d'actions chiffrées du restaurant « La Cale des Saveurs »</i>	10
<i>Document 7</i>	<i>Indicateurs financiers du restaurant - Année N</i>	10
<i>Document 8</i>	<i>Le bilan comptable avant répartition du restaurant « La Cale des Saveurs » - Année N</i>	11
<i>Document 9</i>	<i>Le compte de résultat du restaurant « La Cale des Saveurs » - Année N</i>	12
<i>Document 10</i>	<i>Détails du compte de résultat « La Cale des Saveurs »</i>	13
<i>Document 11</i>	<i>Les tendances 2016 de la consommation responsable</i>	14-15
<i>Document 12</i>	<i>Les éco-labels</i>	16
<i>Document 13</i>	<i>Label Clé verte</i>	17
<i>Annexe A</i>	<i>Tableau de gestion et données commerciales (à rendre avec la copie)</i>	18
<i>Annexe B</i>	<i>Tableau des flux nets de trésorerie (à rendre avec la copie).</i>	19

Les pages 7, 8, 14 et 15 sont en couleurs. Les annexes A et B sont à rendre avec la copie.

Le sujet est librement inspiré d'une entreprise réelle. Pour les besoins de l'épreuve, les données ont été modifiées, complétées et adaptées. De ce fait, elles ne correspondent plus à la réalité même si elles restent cohérentes.

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► Concours externe du CAPET de l'enseignement public :

- option sciences et technologies culinaires :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDE	8510E	102	7394

- option sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDE	8520E	102	7394

La Cale des Saveurs

« La Cale des Saveurs » est un restaurant indépendant situé en Bretagne. La cuisine réalisée à partir de produits frais et locaux est valorisée en salle avec un accord mets-vins. La carte est renouvelée chaque semaine en fonction des arrivages et propose une grande variété de produits emblématiques de la région bretonne (poissons, crustacés, algues, charcuterie, volailles, artichauts, chou-fleur, fraises...).

Créé et géré depuis une vingtaine d'années par un couple de restaurateurs engagés auprès de producteurs locaux et de vignerons rencontrés lors de fréquents déplacements dans les vignobles français, le restaurant affiche le titre de « Maître Restaurateur » depuis 2012.

En 2014, au cours d'une rencontre avec d'autres professionnels du secteur, le gérant apprend qu'une expérimentation concernant le développement durable dans la restauration est menée dans la région Bretagne. Un cabinet d'étude propose de réaliser un diagnostic de l'impact environnemental des restaurants, afin d'élaborer une « étiquette environnementale ».

Les gérants décident de participer à cette étude permettant à leur restaurant d'être un des quinze premiers en France à recevoir une étiquette mesurant l'empreinte environnementale d'un couvert servi au client.

À partir du dossier documentaire, de vos connaissances et de votre culture professionnelle, vous devez traiter les 4 dossiers suivants :

- ▶ Dossier 1 - L'affichage environnemental dans le secteur de la restauration.
- ▶ Dossier 2 - Évaluer les conséquences économiques pour le restaurant La Cale des Saveurs
- ▶ Dossier 3 - Sensibiliser les clients à la démarche du restaurant.
- ▶ Dossier 4 - Management environnemental et performance dans la restauration

Dossier 1 - L'affichage environnemental dans le secteur de la restauration

La réalisation d'une étiquette environnementale dans le secteur de la restauration résulte de l'implication de plusieurs acteurs.

À partir du dossier documentaire fourni, il vous est demandé de présenter de manière structurée (rôle et attentes respectives), les parties prenantes de cette démarche d'affichage environnemental.

Dossier 2 - Évaluer les conséquences économiques pour le restaurant « La Cale des Saveurs »

Pour créer l'étiquette environnementale du restaurant « La Cale des Saveurs », le cabinet conseil a réalisé une étude qui intègre un diagnostic et un plan d'actions chiffrées (avec notamment l'estimation des gains économiques envisagés ou de l'évaluation des investissements recommandés).

Évaluer les conséquences économiques d'un management plus respectueux de l'environnement nécessite dans un premier temps de bien connaître la situation financière de l'entreprise pour

une année de référence (Année N), avant de simuler la mise en place des actions sur les données de cette même année. Vous êtes chargé(e) dans ce dossier de ces deux étapes :

1) Présenter les caractéristiques de l'exploitation et de la situation financière de ce restaurant pour l'année N. Il conviendra d'illustrer votre réponse à l'aide d'indicateurs pertinents et des tableaux fournis en annexe A (à compléter).

2) Analyser les conséquences financières d'une éventuelle mise en œuvre des actions suggérées par le cabinet conseil à partir du tableau de flux de trésorerie fourni en annexe B (à compléter).

Dossier 3 - Sensibiliser les clients à la démarche du restaurant « La Cale des Saveurs »

Parmi les actions proposées par le cabinet conseil, certaines seraient directement perceptibles par les clients du restaurant (notamment celle concernant la diminution des protéines animales de 10% dans les plats proposés à la carte).

Les gérants sont prêts à revoir leur carte et leurs recettes, mais ils s'interrogent sur les conséquences en terme de politique de prix. L'un d'eux suggère de proposer un plat végétarien à prix réduit (- 5€ TTC) par rapport aux autres plats de la carte et une formule entrée-plat-dessert moins copieuse vendue à 36 € au lieu des 42 € affichés.

Vous êtes chargé(e) dans ce dossier de fournir quelques arguments et propositions pour accompagner les gérants dans leur prise de décision.

- 1) Quels arguments peuvent justifier la modification de la politique de prix ? Quels en sont les risques ?*
- 2) Comment le restaurateur peut-il communiquer sur son engagement environnemental afin d'éviter le « blanchiment écologique » (greenwashing) ?*

Dossier 4 - Management environnemental et performance dans la restauration

La réalisation d'une étiquette environnementale n'est qu'un exemple parmi d'autres d'affichage environnemental proposé aux restaurateurs indépendants. Cependant les pratiques des professionnels de ce secteur en la matière restent encore assez limitées.

Dans ce dossier il vous est demandé d'argumenter sur la mise en œuvre du management environnemental dans les restaurants indépendants en répondant à la question suivante :

Le management environnemental peut-il améliorer la performance globale du restaurant « La Cale des Saveurs » ? Votre argumentation s'appuie sur les différentes dimensions de la performance et les difficultés de sa mise en œuvre.

Document 1 - Présentation du restaurant « La Cale des Saveurs »

Localisation : Situé dans le centre-ville d'une ville côtière du Morbihan (en Bretagne)

Forme juridique : SARL

Capital social : 8 000€

Effectif :

- Le couple de gérants,
- 2 salariés en CDI présents depuis 2004,
- 1 à 2 apprentis chaque année.

Historique :

1990 : Création du restaurant.

2006 : Développement d'une activité boutique avec notamment la vente de livres culinaires.

2010 : Début des cours de cuisine

2012 : Obtention du titre « Maître Restaurateur »

2014 : Début des cours d'œnologie

Les activités :

- **Restaurant** : d'une capacité d'accueil de 50 couverts. Il est ouvert toute l'année du vendredi midi au dimanche midi et en période estivale et lors des vacances scolaires, à partir du mercredi midi.
Le restaurant peut également ouvrir spécialement pour des groupes sur demande.

La carte du restaurant propose des « recettes gourmandes du jour » (au gré des saisons et des arrivages) et des « recettes phares », marquées par une cuisine locale à base de produits frais.

Quelques exemples de recettes au menu :

Crème de butternut aux épices et son émincé de saumon fumé

Effilochée d'araignée décortiquée sur sa fondue de courgette à la menthe

Noix de coquilles Saint-Jacques en papillote de sarrasin et sa crème de langoustines au kari Gosse

Gigot de lotte braisé au lait ribot à la saucisse de Molène et sa fondue de légumes

Le fondant à l'orange, sa salade d'agrumes et son sorbet à l'orange

Giboulée de cerises et sa glace

Les prix (nets hors boisson) :

Un plat : 24€

Une entrée + un plat ou un plat + un dessert : 34€

Une entrée + un plat + un dessert : 42€

Une entrée + un poisson + une viande + un dessert : 50€

Supplément fromage : 6€

La carte des vins est riche de 200 références et la cave renferme plus de 5 000 bouteilles.

- **Cours de cuisine et ateliers du vin** : proposés tout au long de l'année, les jours de fermeture du restaurant :

Cours de cuisine : 70€ / personne (cours + dégustation)

Ateliers du vins : 35€ / personne et par cours (ou formule : 100€ pour 4 cours)

- **Boutique** : accessible à l'entrée du restaurant les jours d'ouverture. Elle propose à la vente des livres culinaires, des produits de fournisseurs locaux, produits touristiques bretons...

Document 2 - L’Affichage environnemental

Source : *Affichage environnemental - Bilan au Parlement de l’expérimentation nationale - Septembre 2013.*
Ministère de l’Écologie, du Développement durable et de l’Énergie

Le droit à l’information environnementale du consommateur est inscrit dans la loi du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en oeuvre du Grenelle de l’environnement. L’affichage environnemental des produits constitue une déclinaison opérationnelle de ce droit à l’information, qui doit être porté, dans le souci d’en démocratiser l’accès, auprès de tous les consommateurs. Pour autant, sa mise en oeuvre engendre des coûts d’application pour les opérateurs du marché, coûts qui ne peuvent se justifier, dans le contexte économique actuel, que s’il existe une certitude quant à son utilité, à son efficacité et aux bénéfices qui en résulteront.

C’est pourquoi le législateur a souhaité qu’avant toute généralisation de l’affichage environnemental, une expérimentation soit conduite afin d’en vérifier le bien-fondé. Cette expérimentation a pris la forme d’une opération unique au monde, menée grâce au concours de 168 entreprises volontaires et de nombreuses fédérations et associations, entre juillet 2011 et juillet 2012.

L’affichage environnemental est la communication au consommateur, au moyen de divers supports (étiquette, site internet...), des principaux impacts environnementaux des produits mis sur le marché. La démarche se fonde sur la méthode de référence pour l’évaluation environnementale des produits : l’analyse de cycle de vie (ACV). Elle consiste à modéliser précisément les pressions sur l’environnement associées à un produit, à partir d’un recensement des consommations (matière et énergie) et des rejets occasionnés à toutes les étapes de son cycle de vie : extraction des matières premières, production, distribution, utilisation et fin de vie.

Pour fournir une photographie aussi exacte que possible des pressions qu’un produit a occasionnées sur l’environnement, il est nécessaire de considérer plusieurs dimensions environnementales (effets sur l’eau, l’air ou encore la biodiversité). Cette fourniture d’indicateurs environnementaux multiples, au-delà de la traditionnelle empreinte carbone, est appelée “approche multicritères”.

L’affichage environnemental a donc pour triple objectif :

- de répondre aux attentes des consommateurs en leur fournissant une information aussi sincère, complète et objective que possible ;
- de contribuer à protéger l’environnement en incitant entreprises et consommateurs à une production et à une consommation éco-responsables ;
- mais aussi, ce faisant, de protéger le consommateur et les entreprises des allégations trompeuses ou opérations dites de “greenwashing”¹ grâce à une harmonisation et à un encadrement des pratiques.

Un calendrier de mise en oeuvre qui laisse envisager de premiers affichages volontaires au mieux à partir du deuxième semestre 2016 et harmonisés à l’échelle européenne à l’horizon 2020.

L’expérimentation a montré qu’il est essentiel, pour assurer le succès de ce dispositif, d’adopter une gouvernance adaptée, fondée sur le dialogue et la co-construction avec les parties prenantes, et associant à ce titre entreprises et fédérations (producteurs et distributeurs), associations de consommateurs et associations de protection de l’environnement.

¹ **Greenwashing** : Terme désignant littéralement le « blanchiment écologique » ou la « désinformation verte », c’est-à-dire le fait de communiquer sur des caractéristiques environnementales de produits ou de services non objectives ou non démontrées.

Document 3 - L'expérimentation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration :

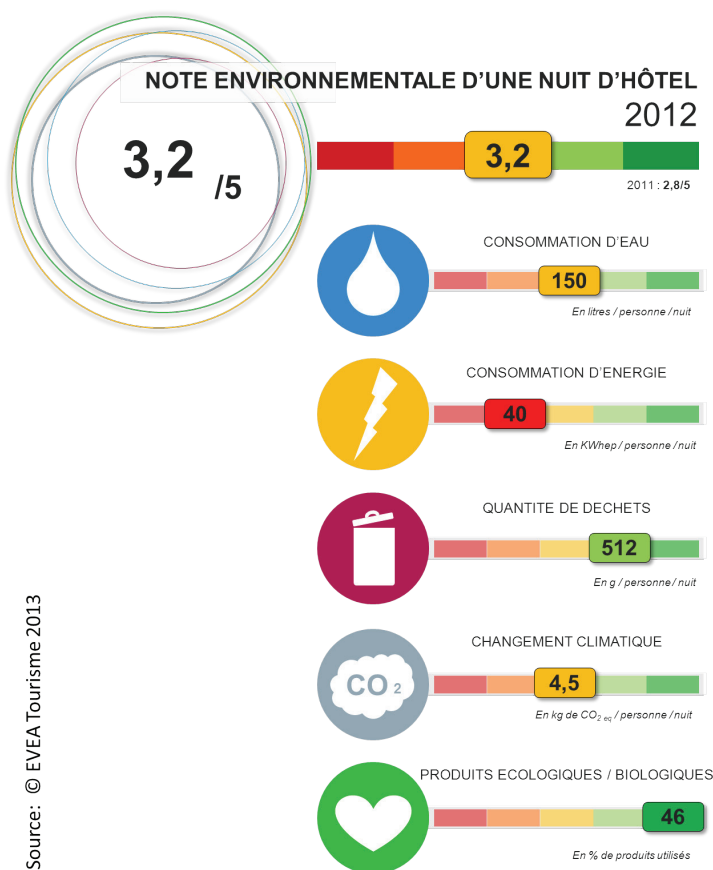
Source : <http://www.evea-tourisme.com/>

Depuis 2011, suite au Grenelle de l'environnement, a été initiée une démarche d'affichage environnemental des hébergements touristiques, sous l'égide du Ministère de l'Ecologie, et avec le soutien financier de l'ADEME.

Ce projet, engagé par des hôteliers nantais et EVEA Tourisme, a permis d'établir une méthodologie, conciliant dispositif d'affichage environnemental des impacts des hébergements (étiquette environnementale en modèle), calcul des coûts de fonctionnement des structures, et création de plans d'action réduisant les coûts et les impacts des hébergements.

Comment se déroule le projet ?

- Etape 1 : Evaluation économique et environnementale de chaque pratique et installation de l'hébergement. Création de l'étiquette environnementale.
- Etape 2 : Recherche et évaluation de solutions alliant performance économique et environnementale.
- Etape 3 : Création d'un plan d'action en collaboration avec les différents acteurs pour l'établissement d'un business plan.



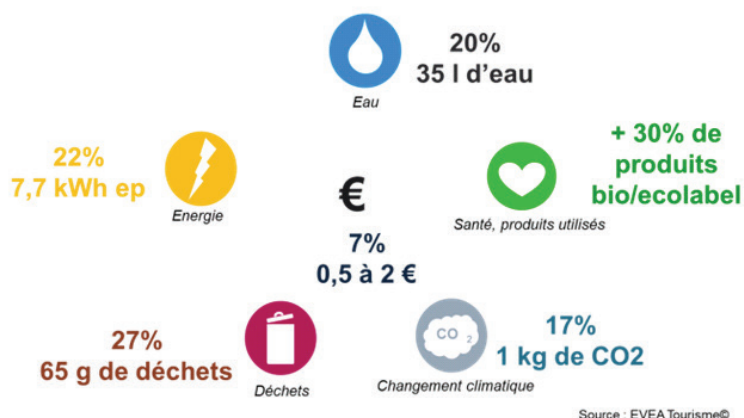
Quelle évolution dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ?

→ Déploiement de l'affichage environnemental dans les hébergements au niveau national : En 2016, c'est près d'une centaine de structures qui est engagée dans ce dispositif (66 hôtels, 2 résidences hôtelières, 19 villages et vacances, 2 auberges de jeunesse, 7 gîtes-chambres d'hôtes et 1 camping).

→ L'affichage environnemental est également en test sur un panel de 15 restaurateurs volontaires de la région Bretagne. L'APIIH (Association des Professionnels Indépendants de l'Industrie Hôtelière) a mandaté le cabinet conseil **Evea Tourisme** (situé à Nantes - Loire Atlantique) pour piloter le projet, avec le soutien de l'ADEME, de la Région Bretagne et des conseils départementaux du Morbihan et l'Ille-et-Vilaine.

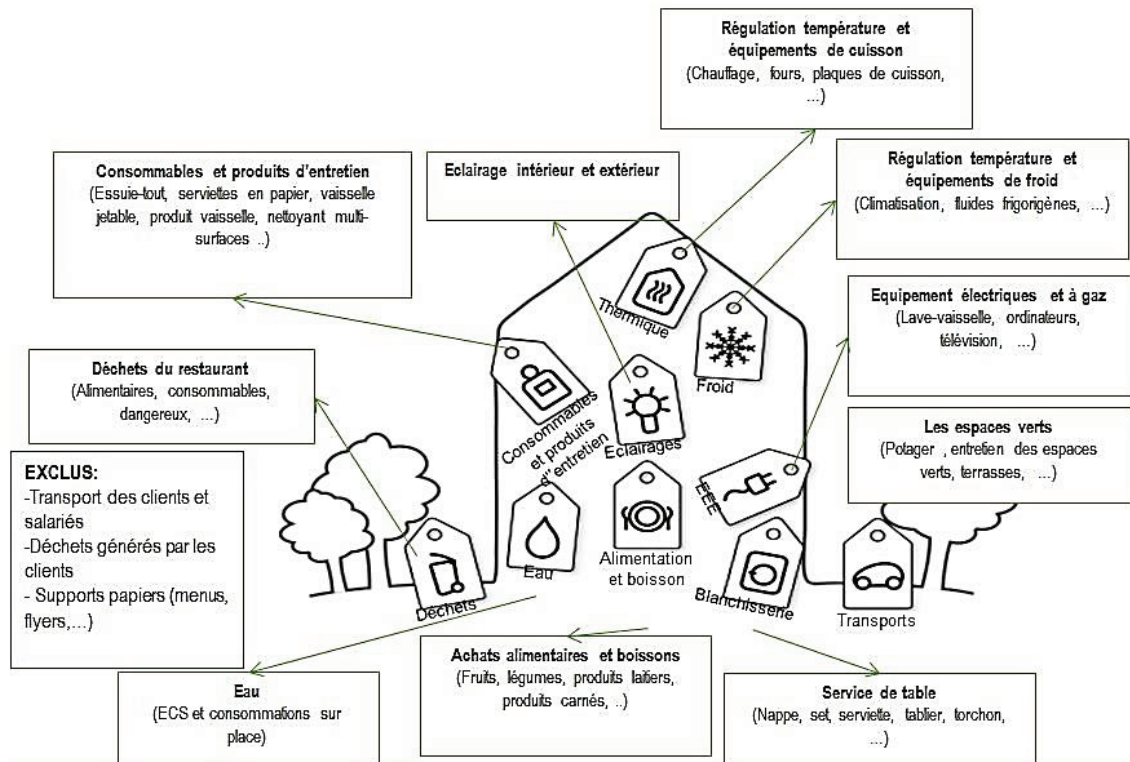
Gains simulés sur un panel de 35 hôtels

Gains par nuitée



Document 4 - L'étiquette environnementale expérimentée au restaurant « La Cale des Saveurs »

En 2014 : Un contrat est signé par le restaurateur avec le cabinet d'audit Evea Tourisme pour la réalisation du diagnostic à partir des factures de l'exercice 2013 concernant :



Les frais d'étude (diagnostic environnemental mené par un cabinet d'étude) s'élèvent à environ 6 000 € HT. Dans le cadre de l'expérimentation menée auprès de 15 restaurateurs, ces frais d'étude sont financés à 80% par les partenaires publics (ADEME, Région Bretagne...). Les 20% restants sont à la charge des restaurateurs participants au projet. Ces frais sont comptabilisés dans le compte « 617 Etudes et recherches.»

Le 13 avril 2015 : remise de l'étiquette environnementale au restaurant en présence de : De représentants d'Evea Tourisme, du Conseil Général du Morbihan, de Lorient Agglomération, de l'Apiih (Association des professionnels indépendants de l'Industrie Hôtelière), de producteurs locaux, de restaurateurs de la région, de représentants du tourisme (Régional, départemental et local).

Étiquette finale :

Impact environnemental du restaurant testé :



Note sous forme de lettre de A à E
A étant la meilleure note

Restaurant référent pour définir le milieu de l'échelle :
7 kg de CO2 par repas
409 litres d'eau par repas
50% de produits alimentaires biologiques

Document 5 - Le diagnostic environnemental du restaurant « La Cale des Saveurs » (année testé : N-1) - (Source Eveja Tourisme)

Les postes ayant un impact environnemental

Nombre de couverts année testée : 7363

indicateurs environnementaux	Impact CO ² (en kg CO ²)		Consommation énergie (Kwh ep)		Consommation d'eau (en litre)		Déchets générés (Kg)		Coût (en €)	
	Valeur	%	Valeur	%	Valeur (m3)	Par couvert	Valeur	%	Valeur en €	%
Postes concernés										
Denrées alimentaires	27235,65	80%	0,00	0%	1573,97	213,77	6544,66 (1)	93%	104 027,26 €	89%
Froid	3268,78	10%	49541,73	51%	0,00	0,00	309,81	4%	4 283,02 €	4%
Cuisson /préparation	1181,08	3%	28101,64	29%	89,10	12,10	47,72	1%	4 092,52 €	4%
Autres équipement électrique	476,47	1%	804,35	1%	0,00	0,00	4,93	0%	855,03 €	1%
éclairage	388	1%	11522,79	12%	0,00	0,00	1,20	0%	630,40 €	1%
Sanitaire	69,38	0%	1126,50	1%	111,28	15,11	1,54	0%	246,10 €	0%
Chauffage	370,29	1%	4787,19	5%	0,00	0,00	6,60	0%	928,01 €	1%
Textile / blanchisserie	517,3	2%	1744,85	2%	11,31	1,54	21,79	0%	624,74 €	1%
Produits d'entretien	713,07	2%	0,00	0%	0,00	0,00	82,41	1%	963,76 €	1%
Total	34220,02	100	97629,05	100	1785,66	242,52	7020,66	100	116 650,84 €	100

(1) Dont 71% liés aux denrées et 29% liés aux emballages de ces denrées

Les approvisionnements en produits alimentaires

- 46% des produits alimentaires sont biologiques.
- 73% des produits sont d'origine locale ; 13% de France ; 4% d'Europe et 10% autres zones géographiques.
- 78% des produits sont frais ; 21,1% secs et 0,9% en conserves. Aucun produit surgelé.
- 24% des produits de la mer proviennent d'espèces non menacées.

Bilan du diagnostic : Les principaux postes d'impact environnemental

1. **Le poste alimentaire** : plus de 80% des impacts environnementaux mais faible marge de manœuvre comparée à d'autres restaurants.
 - Substituer des protéines végétales aux protéines animales, les huiles, aux graisses d'origine animale (beurre et crème)
 - Réduire la quantité de déchets (valoriser tout le produit, réduire les proportions des plats)
2. **Les équipements frigorifiques** (notamment cave à vins réfrigérée)
 - Eviter de multiplier les équipements et optimiser leur remplissage
3. **Le plan de nettoyage de l'établissement**
 - Favoriser les produits éco-labélisés et/ou l'utilisation de produits « naturels »

Tournez la page S.V.P.

Document 6 - Le plan d'actions chiffrées du restaurant « La Cale des Saveurs »

Suite au diagnostic réalisé, les gérants du restaurant souhaitent évaluer la mise en place de plusieurs actions :

- Augmenter la part de produits d'origine végétale sur la carte,
- Revoir les pratiques de nettoyage,
- Diminuer le stock de vin pour limiter les consommations d'énergie liées aux caves à vin réfrigérées.
- Modifier les éclairages du restaurant (salle et cuisine) pour remplacer les halogènes par des LED.

Le cabinet conseil a chiffré les gains économiques attendus de la mise en œuvre de quelques actions et le montant des éventuels investissements :

Actions envisagées	Gain économique prévu
Diminution des protéines animales de 10%. Mettre à la carte un plat végétarien (+10% de céréales et légumineuses)	0,06€ /couvert
Diminution des produits laitiers de 10% et remplacement par des huiles (+10%)	0,04€ /couvert
Modification de l'approvisionnement en produits d'entretien pour choisir des produits éco-labellisés (lessive, liquide vaisselle, javel)	-0,06€ /couvert
Retrait d'une armoire à vin réfrigérée et réduction du stock de vin dans le restaurant.	0,03€ /couvert
Éclairage basse consommation	0,06€ /couvert

Investissement dans des équipements d'éclairages moins énergivores : Acquisition et installation des nouveaux équipements : 900 € HT (amortissables en 3 ans selon le mode linéaire).
(Source Evea Tourisme)

Document 7 - Indicateurs financiers du restaurant « La Cale des Saveurs »

	Année N	Mode de calcul
Ratio d'indépendance financière	1,00	Capitaux propres / (capitaux propres + dettes financières)
Ratio de vétusté des immobilisations	0,07	(Immobilisations corporelles nettes / immobilisations corporelles brutes)
Ratio de solvabilité à court terme	2,09	(Valeur Mobilière de Placement + Disponibilités)/ dettes à court terme

	Année N
Fonds de roulement net Global	162 671
Besoin en Fonds de Roulement	124 244
Trésorerie Nette	38 427

Document 8 - Le bilan comptable avant répartition du restaurant « La Cale des Saveurs » Année N

ACTIF	Brut	Amort. et prov.	Net(N)	Net (N-1)	PASSIF	Net(N)	Net (N-1)
ACTIF IMMOBILISE					CAPITAUX PROPRES		
Immobilisations incorporelles:					Capital [dont versé 8 000]	8 000	8 000
Fonds commercial (1)	0	0	0	0	Réserves:		
Autres	227	227	0	0	Réserve légale	800	800
Immobilisations corporelles:					Réserves statutaires ou contractuelles	0	0
Terrains	0	0	0	0	Réserves réglementées	0	0
Constructions	63 920	61 823	2 097	231	Autres	153 963	143 462
ITMOI	91 255	83 742	7 513	5 346	Report à nouveau	0	0
Autres immobilisations corporelles	103 790	94 541	9 249	14 165	Résultat de l'exercice [bénéfice ou perte]	17 970	10 501
Immobilisations financières :	731	0	731	731	Subventions d'investissement	0	0
Total I	259 923	240 333	19 590	20 473	Provisions réglementées	0	0
ACTIF CIRCULANT					Total I	180 733	162 763
Stocks et en-cours :					PROVISIONS POUR RISQUES ET CHARGES		
Matières premières et autres approv. (2)	68 862	0	68 862	63 494	Total II	0	0
En cours de production [biens et services]	0	0	0	0	DETTES (1)		
Produits intermédiaires et finis	0	0	0	0	Emprunts et dettes auprès étab. de crédit (2)	0	6 627
Marchandises	2 652	0	2 652	3 043	Emprunts et dettes financières diverses	28	5 202
Avances et acomptes versés sur commandes	660	0	660	660	Avances et acomptes reçues		
Créances :					Dettes Fournisseurs et Comptes rattachés	35 854	44 586
Créances clients et comptes rattachés	4 352	1 500	2 852	2 380	Dettes fiscales et sociales	20 472	17 896
Autres créances	13 361	0	13 361	19 431	Dettes sur immobilisations		
Valeurs mobilières de placement :	79 182	0	79 182	74 087	Autres dettes		
Disponibilités	38 427	0	38 427	47 961	Produits constatés d'avance		
Charges constatées d'avance	11 501	0	11 501	5 545	TOTAL III	56 354	74 311
Total II	218 997	1 500	217 497	216 601	TOTAL GENERAL	237 087	237 074
TOTAL GENERAL	478 920	241 833	237 087	237 074	(1) Dont à moins d'un an	56 326	69 109
(1) Dont droit au bail			0		(2) Dont concours bancaires courants et soldes créditeurs de banques	0	0
(2) détails des stocks de matières premières et autres approvisionnements :							
Stock matières consommables							3 152
Stock caves							48 508
Stock liqueurs et apéritifs							17 202

Document 9 - Le compte de résultat du restaurant « La Cale des Saveurs » - Année N.

Charges (hors taxes)	Année N	Produits (hors taxes)	Année N
Charges d'exploitation :		Produits d'exploitation :	
Achats de marchandises	7 597	Ventes de marchandises	34 183
Variation des stocks	390	Production vendue [biens et services]	388 030
Achats de matières premières et autres approvisionnements	137 227	Sous-total A - Montant net du chiffre d'affaires	422 213
Variation des stock	-5 368	Production stockée	0
Autres achats et charges externes	77 898	Production consommée	4 446
Impôts, taxes et versements assimilés	1 674	Subventions d'exploitation	0
Salaires et traitements	123 302	Reprises sur provisions (et amortissements)	0
Charges sociales	69 614	Transfert de charges (1)	10 643
Dotations aux amortissements et aux provisions	10 336	Autres produits (1)	8
Autres charges	1 364	Sous-total B	15 097
TOTAL I	424 034	Total I (A+B)	437 310
Quotes-parts de résultat sur opérations faites en commun (II) :	0	Quotes-parts de résultat sur opérations faites en commun (II) :	0
Charges financières:		Produits financiers:	
Dotations aux amortissements et provisions	0	Autres intérêts et produits assimilés	2 769
Intérêts et charges assimilées	2 071	Reprises sur provisions et transferts de charges	0
TOTAL III	2 071	TOTAL III	2 769
Charges exceptionnelles (total IV)		Produits exceptionnels (total IV)	
Participation des salariés aux résultats (V)	0		
Impôts sur les bénéfices (VI)	-3 996		
Total des charges (I+II+III+IV+V+VI)	422 109	Total des produits (I+II+III+IV)	440 079
Solde créditeur = bénéfice	17 970	Solde débiteur = perte	0
TOTAL GENERAL	440 079	TOTAL GENERAL	440 079

(1) à relier aux frais généraux

Document 10 - Détails du compte de résultat « La Cale des Saveurs »

	Année N	Année N-1
Production vendue (HT)	388 030	389 257
Prestations boissons (TVA 20%)	90 724	89743
Prestations Nourriture & boissons (TVA 10%)	258 466	257643
Cours de cuisine (TVA 20%)	15 642	26658
Cours de cuisine (TVA 10%)	13 236	15213
Cours Œnologie (TVA 20%)	9 962	0
Ventes de marchandises (HT)	34 183	34 181
Ventes boutique (TVA 20%)	20 365	21359
Ventes boutique (TVA 10%)	1 843	66
Ventes boutique (TVA 5,5%)	11 975	12756
Achats matières premières et autres approvisionnements	137 227	129 929
Achats nourriture	96 077	93 007
Achats boissons cafétéria	24 124	26 897
Achats boissons alcoolisées	17 026	10 025
Variation de stocks matières premières et autres approvisionnements	- 5 368	- 1 153
Nourriture	393	- 517
Boisson	- 5 761	- 636
Autres achats et charges externes dont :		
Electricité	3 743	5 233
Eau	974	814
Gaz	1 959	1 569
Locations	34 031	34 116
Charges locatives	220	219
	année N	Année N-1
Salaires et traitements	123 302	122 205
Salaires	67 902	70 605
Rémunération gérants	55 400	51 600
Charges sociales	69 614	68 992
Charges de sécurité sociale et de prévoyance	25 790	26 706
Cotisations sociales personnelles de l'exploitant	43 805	42 274
Autres charges sociales	451	310
Autres charges de personnel	3 577	2 411
Cice	- 4 009	- 2 709
	année N	Année N-1
Intérêts et charges assimilées	2 071	1 942
Charges d'intérêt	45	347
Charges financières sur moyens de paiement	2 026	1 595
	année N	Année N-1
Impôts sur les bénéfices	- 3 996	- 4 739
Impôts sur les bénéfices	1 495	458
Crédit d'impôt d'apprentissage	- 1 872	- 800
Crédit d'impôt Maître Restaurateur	- 3 619	- 4 199
Crédit d'impôt formation dirigeant		- 198

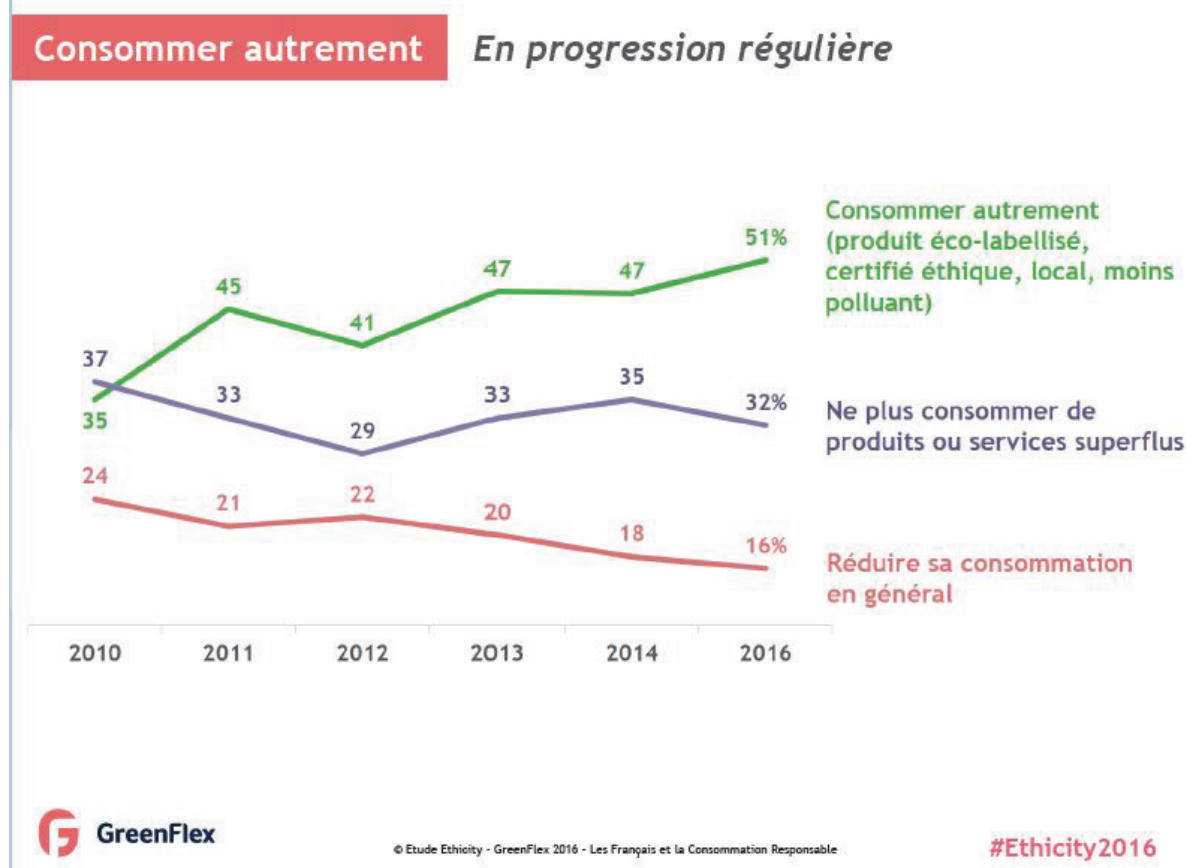
Document 11 - Les tendances 2016 de la consommation responsable. Etude Ethicity 2016.

Source : Greenflex, société de services en développement durable. <http://www.greenflex.com/>

Cette étude est réalisée sur un échantillon représentatif de la population française de 4100 individus âgés de 15 à 74 ans ; avec le soutien de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe). Elle intègre également les évolutions depuis la dernière étude menée en 2014.

Dans un climat de perte de confiance, les préoccupations santé, bien-être, le souci du local et du social se renforcent et apparaissent plus que jamais comme majeurs pour les Français. Les tendances constatées depuis plusieurs années s'inscrivent dans les comportements de chacun : le consommateur agit de plus en plus comme un citoyen engagé.

Les Français veulent consommer autrement, privilégier les produits éco-labellisés, certifiés éthiques, locaux, moins polluants pour 51% d'entre eux.



En outre, 86 % estiment que l'usage d'un produit est plus important que le fait de le posséder. Près des deux tiers des Français (60%) pensent que consommer autrement "c'est ne pas gaspiller, jeter", soit une hausse de 11 points en deux ans.

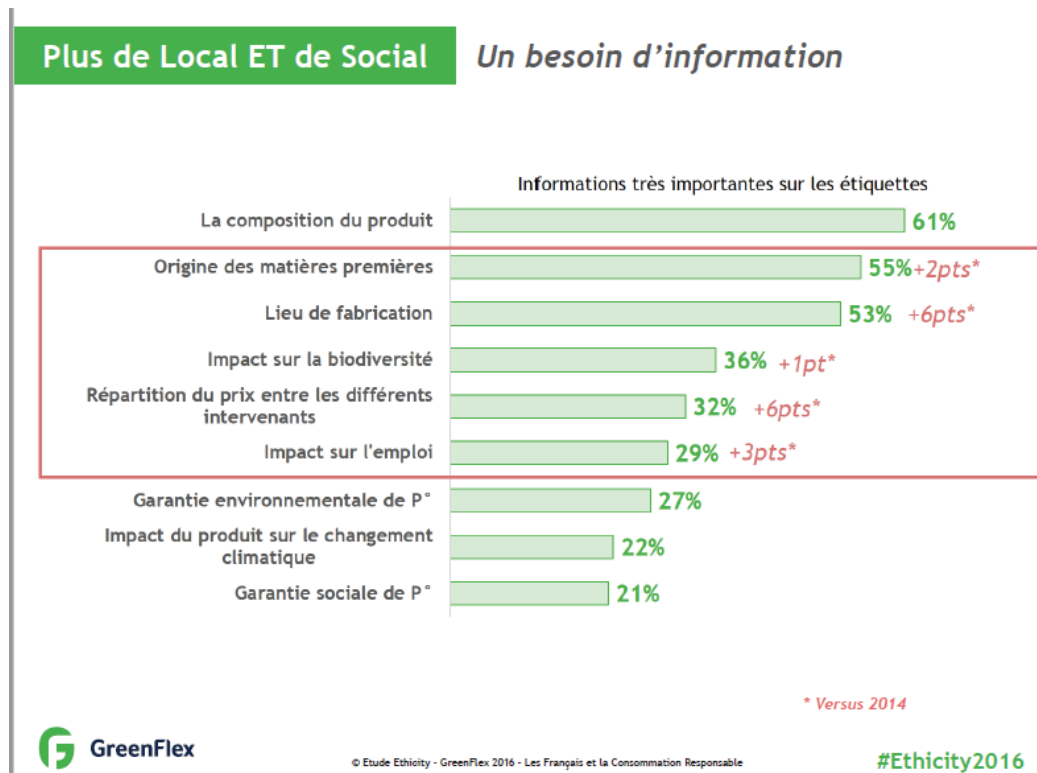
Selon Greenflex, environ 38% des Français consomment moins de viande, ce qui représente une hausse de 5 points par rapport à 2014. Ils sont aussi plus nombreux à privilégier les produits naturels : 60% (+4 points).

Pour 49% des Français, acheter local est un moyen de consommer autrement (+14 pts par rapport à 2014), et pour 65% d'entre eux la responsabilité des distributeurs et des faire travailler les producteurs locaux (+ 5 points par rapport à 2014).

Un besoin d'information

16% des Français considèrent que les entreprises leur donnent assez d'information sur les conditions de fabrication de leurs produits (en hausse de 4 points par rapport à l'étude de 2014). Seulement 40% des Français croient les marques/entreprises quand elles s'engagent dans des actions de développement durable (- 3 points par rapport à 2014).

Alors que le niveau de confiance des Français envers les grandes entreprises était de 57% en 2004, il n'est plus que de 26% en 2016 (contre 29% en 2014).



Les jeunes se sentent particulièrement impliqués. Pour 75% des 15-24 ans (+3 points par rapport à l'ensemble de la population, et +8 points en deux ans), la prise en compte du développement durable est "une nécessité."

L'offre de produits plus respectueux de l'environnement peut être reconnue à travers l'étiquetage environnemental des produits. Cette notion très générale couvre tous les cas de figures qui peuvent se présenter.

Trois formes d'étiquetage environnemental sont aujourd'hui répertoriées par l'ISO (International Standard Organisation) au travers des normes de la série 14020 (qui définit les principes généraux de l'étiquetage environnemental).

- Les écolabels (étiquetage environnemental de type I, ISO 14024)

L'écolabel écologique français : la marque NF Environnement

L'écolabel écologique communautaire : l'Eco-label européen

L'écolabel La Clé verte...

L'intérêt est la certification par tierce partie : l'information est « objective » (l'organisme tiers dit que le produit est performant sur le plan environnemental).

- Les auto déclarations environnementales (étiquetage environnemental de type II, ISO 14021)

Toutes les allégations environnementales avancées sous sa seule responsabilité par un producteur (ou un distributeur) font partie de cette catégorie (l'entreprise dit que son produit est performant sur le plan environnemental).

Le plus souvent, une auto déclaration ne porte que sur une caractéristique environnementale du produit ou concerne une seule étape du cycle de vie du produit. Elaborées sous la seule responsabilité des entreprises, les informations auto-déclarées sont très variées. On trouve dans cette catégorie aussi bien des déclarations correspondant à de véritables avantages environnementaux que des déclarations vagues et imprécises, voire mensongères. Il existe cependant une norme d'application volontaire qui constitue un guide de conduite sur la manière de rédiger ces autodéclarations : la norme ISO 14021.

- Les écoprofiles (étiquetage environnemental de type III, ISO TR 14025)

Cet étiquetage cherche à tirer parti de la compréhension croissante du grand public ou des professionnels pour les questions environnementales.

Il consiste en la mise à disposition de données quantitatives sur les impacts environnementaux d'un produit, lesquelles sont souvent présentées sous forme de didactique (diagrammes...). Un écoprofil est élaboré volontairement par un industriel, à l'issue d'une analyse du cycle de vie (méthodologie qui vise à évaluer de façon quantitative les impacts environnementaux d'un produit tout au long de son cycle de vie). Il donne une photographie à un instant donné des impacts environnementaux du produit. Un écoprofil peut être actualisé périodiquement, ce qui permet au consommateur averti de visualiser les progrès accomplis, selon un rythme choisi par l'industriel.

L'obtention d'un écolabel génère des dépenses pour l'entreprise : frais de dossier, visite d'audit, droits d'usage de la marque, tests des produits, etc. Pour la redevance annuelle d'usage, ces frais sont proportionnels au chiffre d'affaires réalisé par l'entreprise sur ses produits écolabellisés pour la marque NF Environnement (0,1 % du CA du produit éco labellisé avec un plafond à 10 k€.), et forfaitisés pour l'écolabel européen selon la taille de l'entreprise (maximum: 1500 €). Les coûts pour l'entreprise sont réduits si elle possède déjà un système de management de la qualité et/ou de l'environnement. L'écolabellisation constitue, pour l'entreprise, un investissement visant à la promotion de ses produits. S'agissant des produits bénéficiant d'une large diffusion, les coûts inhérents à la certification sont amortis assez rapidement et interviennent très peu dans la fixation du prix de vente final du produit.

Source : <http://www.ecolabels.fr/>

Document 13 - Label Clé verte

La Clé verte (The Green Key) est un label international créé en 1994 au Danemark et soutenu par une association à but non lucratif : La Fondation pour l'Éducation à l'Environnement. Ce label est présent dans 52 pays et a été attribué à 2370 établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration.

En France le label s'est développé progressivement :
 1998 : Établissement de plein air
 2005 : Hôtels
 2007 : Gîtes et Chambres d'Hôtes
 2010 : Auberges de jeunesse et Résidences de Tourisme
 2011 : Restaurants traditionnels



Aujourd'hui en 2016, la France compte 669 établissements labellisés dont 44% sont des campings, 27% sont des hôtels, et 2% seulement sont des restaurants.

Quels sont les critères d'obtention de la CléVerte ?

8 familles de critères (Politique environnementale, Sensibilisation à l'environnement, Énergie, Eau, Déchets, Achats responsables, Cadre de vie, Responsabilité sociale)

Chaque critère est classé selon 4 niveaux de valeur :

Valeurs	Objectifs	Exemples pour un restaurant traditionnel
Impératif	Obtenir la labellisation	Catégorie Gestion de l'énergie : Avez-vous mis en place un tableau de bord avec relevé mensuel d'ensemble de vos consommations d'énergie (électricité, gaz de ville ou propane, fioul..), qui vous permet d'établir des comparaisons de consommation d'une année sur l'autre ?
Essentiel	Définir les pistes d'amélioration continue	Catégorie Formation du personnel : Les instructions concernant les pratiques environnementales à observer sont-elles affichées dans un lieu accessible pour tous les employés ?
Optionnel		Catégorie Achats responsables : Privilégiez-vous les produits issus du commerce équitable quand vous êtes obligés d'avoir recours aux produits importés (café, sucre, chocolat, thé) ? Catégorie déchets : Veillez-vous à ce que les produits suivants ne soient pas conditionnés individuellement et/ou à réduire au maximum l'utilisation d'emballages individuels ?
Indicatif	Thèmes de réflexion	Catégorie responsabilité sociale : Embauchez-vous des personnes en difficulté d'insertion ?

Source : <http://www.laclefverte.org/>

Coût et démarche pour un restaurant en 2016 :

Label environnemental Clé Verte Grille tarifaire 2016 - RESTAURANTS

Montant annuel de la cotisation pour les années où une visite d'audit est réalisée

(lors de la première candidature et ensuite tous les 3 ans)

Taille du restaurant	Montant
Places assises < 25	400 EUR
Places assises de 25 à 50	450 EUR
Places assises de 51 à 75	540 EUR
Places assises de 76 à 100	600 EUR
Places assises > 100	650 EUR

- 10 % de réduction pour les membres de l'UMIH

Montant annuel de la cotisation pour les années sans visite d'audit

Taille du restaurant	Montant
Places assises < 25	180 EUR
Places assises de 25 à 50	230 EUR
Places assises de 51 à 75	300 EUR
Places assises de 76 à 100	350 EUR
Places assises > 100	380 EUR

Pour information : montant moyen annuel de la cotisation sur 6 ans

Taille du restaurant	Montant
Places assises < 25	253 EUR
Places assises de 25 à 50	303 EUR
Places assises de 51 à 75	380 EUR
Places assises de 76 à 100	433 EUR
Places assises > 100	470 EUR

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Annexe A - Tableau de gestion et données commerciales du restaurant « La Cale des Saveurs » (à remettre avec la copie)

Tableau de gestion	Année N-1	%	Année N	%
Boutique				
Vente de marchandises HT	34 181	100%		
Coût d'achat des marchandises vendues	7 904	23,1%		
Marge commerciale	26 277	76,9%		
Restaurant (dont cours de cuisine et d'œnologie)				
Chiffre d'Affaires Restaurant HT	347 386	100%		
Chiffre d'affaires Cours Cuisine et Œnologie HT	41 871			
Coût des matières consommées et vendues	124 248	31,9%		
Marge brute	265 009	68%		
Chiffre d'affaires global HT	423 438	100%		
Coût du personnel	191 198	45%		
Marge sur coût principal	100 088	24%		
Frais généraux	49 219	12%		
RBE	50 869	12%		
Coût d'occupation	45 107	11%		
RCAI	5 762	1%		

Données commerciales (activité Restaurant)

	Année N-1	Année N
Nombre de services annuels	303	300
midi	171	174
soir	132	126
Nombre de couverts annuels	7363	7501
midi	3247	3405
soir	4116	4096
Taux de fréquentation		
midi		
soir		
CA TTC (restaurant seul)	383 012,00 €	393 197,00 €
midi	155 056,00 €	170 985,00 €
soir	227 956,00 €	222 212,00 €
Ticket Moyen TTC		
Midi		
soir		

Annexe B - Tableau des flux nets de trésorerie liés à la mise en œuvre du plan d'actions proposé au restaurant « La Cale des Saveurs » (à remettre avec la copie)

Les calculs sont arrondis à l'euro le plus proche

	Année N	Année N+1	Année N+2	Année N+3
Investissements (1)	900 €			
Frais d'étude (2)	1 200 €			
Gains économiques (3)	938 €	938 €	938 €	938 €
Ecart de RBE estimé (4)				
Dotations aux amortissements				
Ecart de RCAI estimé				
Ecart d'impôts sur les bénéfices (5)				
Dotations aux amortissements				
Flux nets de trésorerie				

(1) Actions envisagées par le restaurateur, considérées comme des investissements dont la valeur est estimée par le cabinet conseil.

(2) On considère que l'étude est facturée au restaurateur lors de la remise de l'étiquette. Elle est comptabilisée comme une charge au compte 617 "études et recherches".

(3) Baisse des coûts liée à la mise en œuvre des actions proposées par le cabinet conseil. On considère que le nombre de couverts servis au restaurant l'année de référence (Année N) sera le même sur toutes les années suivantes.

La valeur de ces gains économiques est estimée par le cabinet conseil.

(4) On considère que l'activité restera inchangée les années suivantes à l'année N avec le même nombre de couverts servis et le même ticket moyen HT.

(5) On appliquera un taux d'Impôt sur les Sociétés de 15%