

SESSION 2024

CAPET et CAFEP
Concours externe

Section
HÔTELLERIE – RESTAURATION
Option
Sciences et technologies culinaires

Épreuve écrite disciplinaire

L'épreuve consiste dans le traitement d'un cas relatif à une organisation relevant du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

À partir d'un contexte donné, l'épreuve comporte deux parties :

- la première partie consiste à traiter une série de problématiques relevant des domaines de l'économie et de la gestion hôtelière (management, mercatique des services, économie touristique, gestion des ressources humaines, gestion de l'unité de production de services) ;*
- la seconde partie consiste à répondre à une série de questions relevant des domaines de la production de services en STS (restauration, hébergement) ou en STC (cuisine, ingénierie), en fonction de l'option choisie.*

Durée : 5 heures

L'usage de la calculatrice est autorisé dans les conditions relevant de la nouvelle circulaire du 17 juin 2021 BOEN du 29 juillet 2021.

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

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier. Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.

Tournez la page S.V.P.

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en tête de votre copie. Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

CAPET EXTERNE - HÔTELLERIE – RESTAURATION Option **Sciences et technologies culinaires**

► Concours externe du CAPET de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDE	8510E	101	9311

L'écoquartier et le projet de « La Petite Cantine »

Le sujet comporte 15 pages. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet. L'énoncé est composé de deux parties indépendantes comprenant chacune plusieurs dossiers.

Partie 1 – Économie et gestion hôtelière		Pages
Dossier 1	Ajuster la stratégie mercatique	3
Dossier 2	Évaluer la faisabilité économique et financière du projet	3
Partie 2 – Sciences et technologies culinaires		
Dossier 3	La conception d'un atelier culinaire	4
Dossier 4	L'implantation d'une cuisine	4
Dossier 5	L'écoresponsabilité en restauration	4

Dossier documentaire		Pages
Document 1	Extrait du business plan du projet « La Petite Cantine »	5
Document 2	Extraits du cahier des charges de l'appel d'offre	5 à 7
Document 3	Données de la zone de chalandise	8
Document 4	Les engagements d'un label Écoquartier	8
Document 5	Écoquartier : synergie entre impératif environnemental et lien social	9
Document 6	De société à coopérative	9
Document 7	Qu'est-ce qu'une SCIC ?	10
Document 8	Financements dédiés aux projets de l'économie sociale et solidaire	11
Document 9	La finance solidaire	11
Document 10	Données financières fournies par le cabinet d'expertise comptable	12 et 13
Document 11	Qu'est-ce qu'un restaurant écoresponsable ?	13 et 14
Document 12	Cuisine végétale : un monde (nouveau) d'alternatives inédites	15

Annexe à rendre	Plan d'implantation fourni dans l'appel d'offres	DR 1
------------------------	--	------

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.

L'écoquartier et le projet « La Petite Cantine »

Le projet d'écoquartier sur le site de Ferrié est initié par la ville de Laval, en Mayenne. La démarche portée par le ministère de la transition écologique, vise à favoriser de nouvelles façons de concevoir, construire et gérer la ville durablement.

Dans le quartier Ferrié, ancienne caserne militaire, l'écoquartier entend concrétiser l'idée d'une mixité de populations, de mutualisation d'espaces, d'équipements et de services dans une logique d'économie de moyens et d'espaces. Il s'agit de créer une animation urbaine favorable à la mixité des populations.

Pour cela, la mairie de Laval a lancé un appel d'offre afin de créer un lieu de restauration-bar pour les salariés et habitants du quartier et plus largement ceux de l'agglomération. L'établissement retenu par la mairie pourra proposer des activités et services innovants pour animer l'écoquartier Ferrié et disposera de locaux spécifiques dont une future cuisine.

Trois amis, originaires de Laval, ont saisi l'opportunité de cet appel d'offres pour concrétiser leur rêve : ouvrir ensemble « La Petite Cantine », un bar-restaurant, de quartier, lieu fédérateur et solidaire. Il s'agit de :

- Bastien, 25 ans, titulaire d'un baccalauréat professionnel cuisine, fort d'une expérience de 8 ans dans divers restaurants gastronomiques ;
- Lise, 23 ans, titulaire d'un BTS MHR, actuellement en poste en tant que maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel à Rennes ;
- Lucas, 24 ans, titulaire d'un master en économie sociale et solidaire, chargé de mission habitat et vie sociale pour la ville de Nantes.

À l'issue de la première phase de l'appel d'offres, le projet « La Petite Cantine » a été retenu ainsi que deux autres concurrents. Une audition des candidats est organisée par la ville dans un mois.

Soucieux de remporter l'appel d'offres pour ce projet, les trois amis vous sollicitent pour affiner leur business plan et parfaire une offre qui saura faire la différence auprès de la ville de Laval.

À l'aide de vos connaissances et des informations fournies dans le dossier documentaire, vous êtes chargé(e) d'accompagner les trois associés dans la concrétisation de leur projet en traitant cinq dossiers organisés en deux parties.

Partie 1 – Économie et gestion hôtelière

Dossier 1 – Ajuster la stratégie mercatique

Dossier 2 – Évaluer la faisabilité économique et financière du projet

Partie 2 – Sciences et technologies culinaires

Dossier 3 – La conception d'un atelier culinaire

Dossier 4 – L'implantation d'une cuisine

Dossier 5 – L'écoresponsabilité en restauration

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 2 sur 15

PARTIE 1 – ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

Dossier 1 – Ajuster la stratégie commerciale

La ville de Laval est particulièrement sensible au projet qui, en plus de son activité de restauration, intégrera des prestations complémentaires avec le label écoquartier.

Le futur exploitant est encouragé à proposer une offre associant à son établissement une dimension culturelle, productive, servicielle (services pour les habitants du quartier) ou encore coopérative (lieu de rencontre...).

- 1.1** Au regard du cahier des charges de l'appel d'offres et des engagements du label écoquartier, déterminer les facteurs clés du projet de « La Petite Cantine ».
- 1.2** Proposer des éléments innovants en termes d'offre commerciale et de distribution.

Dossier 2 – Évaluer la faisabilité économique et financière du projet

Afin de préparer au mieux l'audition de leur candidature, les trois amis sollicitent votre expertise pour relever les éléments saillants de leur projet « La Petite Cantine » susceptibles de faire la différence avec leurs concurrents.

- 2.1** Évaluer la performance économique et financière fournie par le cabinet d'expertise comptable et sa cohérence avec les valeurs de votre projet.

Bastien, Lise et Lucas s'interrogent sur le choix d'un statut et plus particulièrement celui de société coopérative d'intérêt collectif (SCIC).

- 2.2** Argumenter sur la pertinence de créer une structure coopérative.

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 3 sur 15

PARTIE 2 – SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

Dossier 3 – La conception d'un atelier culinaire

Les trois associés souhaitent animer « La Petite Cantine » à travers un atelier culinaire mensuel à destination des usagers de l'écoquartier.

- 3.1** Proposer et justifier trois thèmes d'atelier adapté à un public varié.
- 3.2** Rédiger un document adapté expliquant la réalisation complète et détaillée d'un des plats qui sera proposé.

Dossier 4 – L'implantation d'une cuisine

Les travaux d'aménagement et d'équipement de la cuisine seront financés par la ville de Laval. Les services d'urbanisme vous sollicitent pour vérifier si le plan d'implantation fourni dans l'appel d'offres est cohérent avec les futures activités de « La Petite Cantine ».

- 4.1.** Proposer une implantation respectant la législation en vigueur sur l'annexe à rendre avec la copie.
- 4.2.** Proposer aux associés une liste de matériels compatibles avec les objectifs écoresponsables nécessaires au fonctionnement de l'ensemble des activités.

Dossier 5 – L'écoresponsabilité en restauration

Soucieux de vouloir s'approprier les exigences du cahier des charges, les associés de ce projet vous sollicitent afin de les conseiller sur le développement de leur activité en tenant compte des exigences d'un label écoresponsable.

- 5.1.** Expliquer pourquoi il est pertinent pour l'entreprise de mettre en œuvre une démarche de labellisation pour ce projet.
- 5.2.** Proposer des critères que les associés doivent respecter pour obtenir un label écoresponsable. Argumenter votre réponse.

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 4 sur 15

Document 1 - Extrait du business plan du projet de « La Petite Cantine »

- 3 associés
- Ouverture prévue au printemps 2024
- Heures d'ouverture

	Heure ouverture	Heure fermeture
Lundi	7 :30	15 :00
Mardi	7 :30	16 :00
Mercredi	7 :30	18 :00
Jeudi	7 :30	15 :00
Vendredi	7 :30	15 :00
Samedi	11 :00	22 :00
Dimanche	11 :00	18 :00

- Ticket moyen :
 - Plat : 11,50 € HT
 - Boissons chaudes et froides : 2 € HT
 - Goûter : 3,50 € HT
- Style de cuisine : Bistronomique mettant en valeur l'écoresponsabilité
- Clientèle ciblée : habitants et salariés de l'écoquartier en recherche de repas accessible

Document 2 - Extraits du cahier des charges de l'appel d'offres

- Objet de la consultation : Implantation d'une activité de restauration dans le bâtiment 14 (îlot E3) ZAC « Quartier Ferrié » Adresse : Place Albert Jacquard - 53000 LAVAL
- Propriétaire du bâtiment 14 : ville de Laval
- Représenté par : maire de Laval
- Aménageur de la ZAC « Quartier Ferrié » : société Mayenne Bâtiment représentée par le directeur général.
- *Les invariants de l'activité attendue* : l'exploitant devra s'inscrire pleinement dans la philosophie de l'écoquartier Ferrié et démontrer une exemplarité environnementale par le recours, à titre d'exemple, aux produits bio et locaux, au recyclage de ses déchets, à la valorisation des invendus...
- La proposition de base porte sur l'occupation du rez-de-chaussée du bâtiment, considérant que le sous-sol y est associé.
- *Les plus-values* : l'enrichissement de l'activité de base par des fonctions complémentaires sera particulièrement apprécié. L'exploitant peut considérer l'étage et, le cas échéant, les combles du bâtiment dans sa proposition.

1. Préambule : l'immeuble objet de la présente consultation est situé au 4 place Albert Jacquard à Laval (53000), sur le quartier Ferrié. Le local est la propriété de la ville de Laval.

2. Contexte général : sur une emprise d'environ 29 hectares, il comprendra à terme près de 960 logements dont une centaine réhabilitée.

Le grand quartier Ferrié composant le nord-ouest de la ville bénéficie d'une offre conséquente en équipements : collège et groupe scolaire publics, école élémentaire et lycée privé, maison

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 5 sur 15

de quartier... La ZAC quartier Ferrié complète et renforce cette offre par des établissements de formation, l'hôtel communautaire, Espace Mayenne, des commerces et services de proximité, une agence Pôle Emploi, l'espace associatif Noël Meslier, le gymnase Aubameyang...

L'objectif poursuivi est de favoriser la proximité entre lieu d'habitat, d'emploi, de consommation et de loisirs. A la combinaison des fonctions urbaines s'ajoute la mise en place d'un système de mobilités complémentaire et alternatif à l'automobile traditionnelle : dès la rentrée 2023, le quartier Ferrié sera traversé par une ligne de transport en commun en site propre. Il bénéficie également d'une station véliTul ainsi que de bornes de recharge de véhicules électriques.

3. Présentation du bâtiment 14 :

a. Localisation

Le bâtiment 14 est implanté au cœur de l'écoquartier Ferrié, il borde la place du village et le nouveau *skatepark*, véritables lieux de rencontre et d'animation. À ce titre, il dispose d'un prolongement extérieur ombragé et piétonnier, orienté sud-ouest.

Le bâtiment 14 côtoie plusieurs programmes immobiliers mixtes.



Le bâtiment 14 et la future place Albert Jacquard

b. Services urbains

La collecte des déchets dans l'écoquartier Ferrié est assurée via des points d'apport volontaire (conteneurs enterrés) dont un site se situe à proximité immédiate du bâtiment 14. Il dispose d'une aire de livraison pour ses approvisionnements et exports.

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 6 sur 15

c. Caractéristiques de l'immeuble

Le bâtiment 14 fait partie des immeubles conservés de l'ancienne caserne militaire. Il se compose d'un sous-sol partiel, d'un rez-de-chaussée, un étage et des combles.

d. Implantation de la cuisine

La ville de Laval avait déjà envisagé l'installation d'une activité de restauration dans ce bâtiment. Le projet aujourd'hui avorté avait fait l'objet d'une réflexion sur l'implantation d'une nouvelle cuisine.

La ville de Laval a annexé le plan d'implantation à l'appel d'offres pour information.

Les travaux d'aménagement et d'équipements de la cuisine seront financés par la ville de Laval. La surface de plancher totale de l'immeuble est d'environ 906 m². Le rez-de-chaussée occupe environ 380 m².

L'accès du public à l'espace de restauration s'effectue depuis la place Albert Jacquard. L'accès logistique est positionné au sud-est, côté rue de Rastatt.

Depuis une entrée distincte côté place A. Jacquard, un escalier indépendant mène à l'étage et aux combles. Leur capacité d'accueil est aujourd'hui limitée à 19 personnes, en l'absence d'issue de secours.

Le bâtiment ne comprend pas d'ascenseur.

e. Propriété de l'immeuble

Le bâtiment 14 est la propriété de la Ville de Laval. Aucune cession n'est envisagée.

f. Loyer proposé

L'exploitant sera locataire du bâtiment 14, propriété de la Ville de Laval.

Afin d'accompagner l'exploitant dans le lancement de son activité, la ville de Laval propose d'indexer la valeur du loyer sur le chiffre d'affaires TTC réalisé. Ainsi, il est proposé un loyer variable de 8% sur le chiffre d'affaires TTC du dernier exercice clos.

Lors de la première année, le montant du loyer sera fixé en prenant pour référence le chiffre d'affaires de la première année établi dans le prévisionnel financier.

g. Limites de prestations et de gestion entre le propriétaire et son preneur

Le bâtiment est mis à disposition en l'état.

Le preneur porte les investissements aux fins d'exploitation (équipements, mobiliers, second œuvre et décoration...). Il peut intervenir en façade de l'immeuble (vitrine, signalétique...), après concertation et accord préalable du propriétaire et de l'aménageur de la ZAC, et sous réserve d'obtenir les autorisations d'urbanisme requises.

Aucune intervention par le preneur sur les éléments de structure et l'enveloppe du bâtiment n'est autorisée.

h. Régime contractuel d'occupation de l'immeuble

Le bail liant la ville de Laval et le futur exploitant prendra la forme d'un bail commercial classique de 9 ans. L'activité accueillie dans le bâtiment 14 sera à caractère commercial et inscrite dans le champ concurrentiel.

i. Calendrier prévisionnel

Le bâtiment 14 est libre de toute occupation à compter du mois de novembre 2023.

Le bailleur souhaite l'ouverture d'un nouvel établissement pour le printemps 2024.

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 7 sur 15

Document 3 - Données de la zone de chalandise

La réalisation de l'écoquartier Ferrié a débuté fin 2017. Depuis lors, la fréquentation du site augmente. Le quartier Ferrié s'inscrit aussi dans le grand quartier nord-ouest de Laval. Les données ci-après font état des chalandises actuelles et projetées jusqu'à la complète livraison de l'écoquartier :

- Chalandise résidentielle actuelle autour de la place A. Jacquard :
 - À moins de 300 m : 688 habitants
 - À moins de 500 m : 2 186 habitants
- Fréquentation quotidienne moyenne des établissements situés dans le quartier Ferrié :
 - À moins de 500 m de la place A. Jacquard :
 - Hôtel Communautaire et Laval Économie Emploi : environ 500 agents sur site ;
 - Pôle Emploi : environ 300 visiteurs / jour ;
 - CCAS (centre communal d'action sociale) : 70 agents sur site, environ 60 visiteurs / jour ;
 - Espace Associatif : non estimée ;
 - Gymnase Aubameyang : jusqu'à 400 spectateurs le week-end ;
 - EHPAD résidence Ferrié : 81 agents sur site, environ 60 visiteurs / jour ;
 - SATM et Hôpitaux de jour : environ 400 visiteurs / jour ;
 - Pôle régional de formation santé-social : environ 700 étudiants.
 - Au-delà de 500 m :
 - Espace Mayenne (congrès, séminaires, concerts, sport) : jusqu'à 4 000 personnes sur un événement.

Document 4 - Les engagements d'un label écoquartier

La ZAC « Quartier Ferrié » est engagée dans la labellisation écoquartier. Compte tenu de sa localisation et des enjeux qu'elle porte, l'activité accueillie dans le bâtiment 14 devra répondre, a minima, aux engagements suivants :

- Engagement 1 : réaliser les projets répondant aux besoins de tous en s'appuyant sur les ressources et contraintes du territoire,
- Engagement 7 : mettre en œuvre les conditions du vivre-ensemble et de la solidarité,
- Engagement 10 : valoriser le patrimoine (naturel et bâti), l'histoire et l'identité du site,
- Engagement 11 : contribuer à un développement économique local, équilibré et solidaire,
- Engagement 12 : favoriser la diversité des fonctions et leur proximité,
- Engagement 13 : optimiser l'utilisation des ressources et développer les filières locales et les circuits courts,
- Engagement 18 : limiter la production des déchets, développer et consolider des filières de valorisation et de recyclage dans une logique d'économie circulaire,
- Engagement 19 : préserver la ressource en eau et en assurer une gestion qualitative et économe.

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 8 sur 15

Document 5 - Écoquartier : synergie entre impératif environnemental et lien social

[...] Les écoquartiers limitent ainsi l'empreinte écologique des habitants et participent à la transition énergétique. Mais les quartiers durables souhaitent aussi offrir une meilleure qualité de vie à ces derniers. Les porteurs de projets s'attachent donc à leur proposer des logements confortables, lumineux et constitués d'espaces extérieurs (terrasses, jardins, balcons). Le tout en offrant un contact direct avec la nature. Afin de répondre aux principes de développement durable, les écoquartiers sont aussi conçus de sorte à entretenir une mixité socio-économique, culturelle et générationnelle.

Sur un même site sont rassemblés des logements étudiants, des logements sociaux ou bien des habitats participatifs et intergénérationnels. Cet aménagement permet de réunir des résidents aux profils sociaux différents qui pourront partager un cadre de vie, échanger et créer du lien social. A la mixité sociale s'ajoute la mixité fonctionnelle. L'aménagement d'un écoquartier consiste aussi à intégrer des entreprises, des commerces, des services de proximité ou encore des équipements de loisirs (maison de quartier, jardin partagé, piscine, conciergerie solidaire, espace de jeux pour enfants...). Ce large panel d'infrastructures permet d'animer la vie du quartier. Tous les résidents peuvent quotidiennement se retrouver autour de ces services, toujours dans l'objectif de créer un contexte propice au lien social. [...]

Source : <https://lestransitions.fr/2022/03/04>

Document 6 - De société à coopérative

Réseau de dix restaurants en licence de marque, l'enseigne « Pur etc. » a changé de modèle. Elle est passée en coopérative l'an dernier. Avec, à la clé, un changement profond de gouvernance.

2020 restera une année noire pour la restauration. Si aucune enseigne n'a été épargnée, certaines ont profité de cette période de stagnation pour accélérer leur transformation. C'est le cas de « Pur etc. », à l'origine, un restaurant strasbourgeois créé en 2011 par Vincent Viaud et Héloïse Chalvignac. L'enseigne compte aujourd'hui une dizaine d'établissements.

« Pur etc. » se définit comme un « Fast good locavore » et revendique « une restauration gourmande et vertueuse ». Après dix années de développement en propre et en licence de marque, l'enseigne a revu de fond en comble son organisation pour devenir, à l'automne 2020, une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC). [...] Le réseau devient une coopérative, plus précisément une SCIC, statut qui « reflète plus notre vision d'une société plus éthique, juste et durable » [...]

« Pur etc. » a mené en parallèle une large réflexion sur son mode de management. L'enseigne a opté, début 2021, pour l'holocratie, un mode de gouvernance collaborative. Son ambition est de supprimer les travers d'une organisation verticale. « *Accompagné par l'institut iGi, nous avons cartographié les rôles au sein de l'entreprise et lancé des cercles dans lesquels les collaborateurs peuvent faire bouger la gouvernance. Cette autorité partagée permet d'améliorer l'efficacité de l'organisation* ». Avec un objectif chiffré en tête : l'enseigne a réalisé un chiffre d'affaires de 3,5 millions d'euros en 2019 ; elle souhaite atteindre les 8 millions d'euros dans les trois ans.

Source : <https://business.lesechos.fr>

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 9 sur 15

Document 7 - Qu'est-ce qu'une SCIC ?

De forme privée et d'intérêt public, la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) associe des personnes physiques ou morales autour d'un projet commun alliant efficacité économique, développement local et utilité sociale.

Société :

- Société de personnes qui prend la forme commerciale : société anonyme (SA), société par actions simplifiées (SAS) ou société à responsabilité limitée (SARL) ;
- Inscrite au Registre du Commerce et des Sociétés et soumise aux impôts commerciaux ;
- Fonctionne comme toute société soumise aux impératifs de bonne gestion et d'innovation ;
- La décision de toute société ou association déclarée de modifier ses statuts pour se transformer en SCIC n'entraîne pas la création d'une personne morale nouvelle.

Coopérative :

- 1 personne = 1 voix en assemblée générale (AG) ;
- La valeur nominale de la part sociale est fixée par les statuts. Le capital constitué par le total de ces parts est variable, ce qui permet la libre entrée et sortie de sociétaires ;
- Mise en réserve des excédents à chaque clôture des comptes : au moins 57,5% du résultat affecté aux réserves impartageables, ce taux pouvant être porté par chaque AG ou par les statuts à 100 % ;
- La part du résultat ainsi affectée aux réserves est déductible de l'Impôt sur les Sociétés (IS) ;
- Soumise à une procédure de révision quinquennale pour analyser l'évolution du projet coopératif sur la base, entre autres, des rapports annuels de gestion.

D'intérêt collectif :

L'intérêt par lequel tous les associés et l'environnement peuvent se retrouver autour d'un objet commun en organisant une dynamique multipartie prenante (le caractère d'utilité sociale).

Ancrée sur un territoire géographique, ou au sein d'une communauté professionnelle ou encore dédiée à un public spécifique, la forme SCIC peut recouvrir tout type d'activité qui rend des services aux organisations ou aux individus, sans restriction a priori.

Pour se constituer, une SCIC doit obligatoirement associer :

- des salariés (ou en leur absence des producteurs agriculteurs, artisans...) ;
- des bénéficiaires (clients, fournisseurs, bénévoles, collectifs de toute nature ...) ;
- un troisième type d'associé selon les ambitions de l'entreprise (entreprise privée, financeurs, association ...).

Les collectivités territoriales, leurs groupements et les établissements publics territoriaux peuvent devenir associés et détenir jusqu'à 50 % du capital.

Source : <https://www.les-scic.coop>

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 10 sur 15

Document 8 - Financements dédiés aux projets de l'économie sociale et solidaire (ESS)

Vous vous lancez dans l'économie sociale et solidaire avec l'ambition d'avoir un fort impact social ou environnemental ? Vous avez naturellement la possibilité de solliciter les sources de financement généralistes ouvertes aux créateurs d'entreprises.

Il existe néanmoins des dispositifs et organismes qui vous sont dédiés. Ce document, non exhaustif, en recense un certain nombre.

- Les prêts accordés aux entreprises de l'ESS par des banques [...] :
 - France Active accorde des prêts solidaires aux entrepreneurs engagés ;
 - La Nef, société coopérative de finances solidaires, finance principalement les activités ayant une dimension écologique, sociale et culturelle ;
- Les dons et subventions aux entreprises de l'ESS [...] ;
- Les plateformes de *crowdfunding* (financement participatif) permettent d'entrer en contact avec des financeurs (des particuliers principalement) qui agissent soit dans une démarche philanthropique (pour aider des projets qui "ont du sens", des projets "coup de cœur"), soit pour en retirer un revenu. Certaines sont totalement orientées ESS [...] ;
- Les apporteurs de fonds propres [...] ;
- Les garanties d'emprunt [...].

Source : <https://bpifrance-creation.fr>

Document 9 - La finance solidaire

La finance solidaire recouvre l'ensemble des initiatives et réglementations visant à faciliter le financement de projets destinés à lutter contre l'exclusion et à améliorer la cohésion sociale. C'est une composante de la finance durable, car elle favorise l'intérêt de la collectivité sur le long terme. Concrètement, la finance solidaire permet de financer des projets ou des investissements qui ne trouveraient pas de financement dans les circuits financiers classiques car insuffisamment rentables.

Pourquoi en parle-t-on ?

La finance solidaire est étroitement liée à l'essor de l'économie sociale et solidaire (ESS). L'ESS représente, en France, environ 10 % du PIB et 14 % de l'emploi privé avec près de 2,4 millions de salariés. Ce secteur d'activité rassemble de nombreux acteurs : des associations, des mutuelles, des fondations et des coopératives. Tous exercent leurs activités notamment au niveau local ou régional dans le but de concilier l'utilité sociale, la solidarité, la coopération et le développement de l'emploi. [...]

Un épargnant peut également décider d'investir directement auprès d'entreprises solidaires, sous forme de don, de prêt ou de participation dans le capital de l'entreprise. Les prêts prennent la forme de microcrédits ou de prêts solidaires.

Le microcrédit est un instrument d'inclusion financière. Il permet de prêter à des personnes ou des entreprises en situation de fragilité financière, rencontrant des difficultés d'accès au crédit bancaire classique. Le microcrédit, qu'il soit personnel ou professionnel, repose sur l'accompagnement des emprunteurs pour les aider à réaliser leurs projets.

Le prêt solidaire est accessible le plus communément via une plateforme où des particuliers peuvent interagir en direct avec des acteurs ayant besoin de financement sans intermédiaire bancaire ou financier. On parle alors de crowdfunding ou de financement participatif.

Source : <https://abc-economie.banque-france.fr>

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 11 sur 15

Document 10 - Données financières fournies par le cabinet d'expertise comptable

Prévisions d'exploitation année 1	Plat Repas	Boissons chaudes et froides	Goûter
Ticket moyen HT (€)	11,50	2,00	3,50
TVA 10% (€)	1,15	0,20	0,35
Ticket moyen TTC (€)	12,65	2,20	3,85
Clients par jour	70	40	18
Clients année (325 jours d'ouverture)	22 750	13 000	5 850
CA HT jour (€)	805	80	63
CA HT année (€) (325 jours)	261 625	26 000	20 475

Prévisionnel de CA HT en euros sur trois ans :

Année 1	Année 2	Année 3
308 100,00	314 262,00	329 975,10

Tableau de gestion prévisionnel en € :	Année 1	Année 2	Année 3	Ratio Année 1
Chiffre d'affaires HT	308 100,00	314 262,00	329 975,10	
Coût matière	98 592,00	100 563,84	105 592,03	32,00%
Marge Brute	209 508,00	213 698,16	224 383,07	68,00%
Charges de personnel	105 300,00	107 406,00	109 554,12	34,18%
Marge sur coût principal	104 208,00	106 292,16	114 828,95	33,82%
Frais généraux	46 523,10	42 440,46	43 027,49	15,10%
Résultat Brut d'exploitation	57 684,90	63 851,70	71 801,46	18,72%
Coûts d'occupation	45 523,00	45 373,88	45 972,79	14,78%
Résultat Courant Avant Impôt	12 161,90	18 477,82	25 828,67	3,95%
Impôts sur les sociétés*	1 824,29	2 771,67	3 874,30	0,59%
Résultat Net	10 337,62	15 706,15	21 954,37	3,36%
CAF prévisionnelle	27 837,62	33 206,15	39 454,37	

* Taux réduit impôt sur les sociétés 15%

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 12 sur 15

Bilan simplifié de départ en euros

Actif		Passif	
<u>Actif immobilisé</u>		<u>Capitaux propres</u>	
Immobilisations corporelles		Capital social	15 000
Aménagements intérieurs	95 000	Subvention région	10 000
Mobilier et décoration	35 000		
Matériels de cuisine	45 000		
Total 1	175 000	Total 1	25 000
<u>Actif circulant</u>		<u>Dettes</u>	
		Emprunts et dettes financières auprès des établissements de crédit ⁽¹⁾	135 000
Disponibilités	5 000	Crowdfunding sous forme de Crowdfunding ⁽²⁾	20 000
Total 2	5 000	Total 2	155 000
Total général	180 000	Total général	180 000

(1) souscrit auprès des établissements de l'ESS (Économie Sociale et Solidaire)

(2) Crowdfunding : Prêt sans intérêt, remboursable 50% en année 1 et 50% en année 2.

Plan de financement en euros	Année 1	Année 2	Année 3
Emplois :			
Investissements	175 000,00		
Remboursement d'emprunt	25 683,33	36 325,41	36 983,54
Variation du BFRE - Augmentation	38 537,00	-	-
Total emplois	239 220,33	36 325,41	36 983,54
Ressources :			
CAF	27 837,62	33 206,15	39 454,37
Emprunt et crowdfunding	155 000,00	-	-
Subvention	10 000,00		
Augmentation des fonds propres	15 000,00		
Variation BFRE - Diminution	-	34 837,00	-
Total ressources	207 837,62	68 043,15	39 454,37
Flux de trésorerie annuel	-31 382,71	31 717,74	2 470,83
Trésorerie initiale		-31 382,71	335,03
Trésorerie fin exercice	-31 382,71	335,03	2 805,86

Document 11 – Qu'est-ce qu'un restaurant éco responsable ?

Du *Slow Food* au restaurant écoresponsable

La responsabilité sociale des entreprises est une thématique qui a pris de l'importance dans tous les secteurs ces dernières années. En parallèle, la restauration intègre, elle aussi, les enjeux environnementaux à ses procédés grâce à un concept : le restaurant écoresponsable !

Cette création novatrice s'inspire du mouvement italien "*slow food*", populaire dans les années 80. Ce dernier a pour ambition de valoriser la nourriture de provenance locale, de contester la standardisation et l'hyperindustrialisation alimentaire pour redonner sens au plaisir gustatif tout en respectant l'environnement.

Au XXI^e siècle, les consommateurs sont davantage sensibilisés à l'impact du contenu de leurs assiettes sur la planète. En conséquence leurs attentes et préoccupations ont évolué...

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 13 sur 15

En effet, le ministère de l'Agriculture dévoile en 2018 que 69% des consommateurs français s'intéressent à l'impact de leur alimentation sur leur santé et 61% à son impact sur l'environnement. D'autre part, 53% des amateurs de produits bio cherchent également à limiter le gaspillage alimentaire. Des statistiques qui ne cessent d'augmenter et qui illustrent une tendance sociétale. Les Français ont désormais conscience que leur alimentation est un levier de décision et qu'ils peuvent influencer la qualité de ce qu'ils consomment, notamment en se rendant dans ce type d'établissement.

Restaurant écoresponsable, quèsaco ?

Vous l'aurez compris, un restaurant écoresponsable se distingue de ses homologues en repensant sa façon d'exercer pour y intégrer les contraintes environnementales nécessaires à la préservation de notre patrimoine naturel.

L'écoresponsabilité

Ce terme englobe une démarche (individuelle, collective ou sociétale) qui repense la consommation en y assimilant les enjeux environnementaux actuels.

Tant pour les particuliers que dans les sociétés, l'écoresponsabilité se décline dans des actions pratiques, quotidiennes, mais aussi dans la durée et les façons de penser. [...]

Il existe aujourd'hui des aides pour les restaurateurs qui souhaitent connaître et améliorer leur impact environnemental. L'association Bon Pour Le Climat notamment a créé, en partenariat avec Étiquetable, un écolocalcateur qui permet de calculer l'empreinte carbone, la part de produits locaux, etc. dans vos recettes. En plus de vous permettre de vous améliorer, cet outil est aussi un excellent moyen pour communiquer vos valeurs à vos clients.

Et sur le plan professionnel ?

Le restaurant écoresponsable permet d'intégrer ses convictions personnelles à son emploi et de répondre à une demande croissante de la part du consommateur. En plus de se diversifier, l'écoresponsabilité répond à une quête de sens et d'amélioration des pratiques.[...]

Quels critères prioriser ?

Passé le temps de l'information vient celui de l'action. Encore faut-il savoir par où commencer lorsqu'on souhaite modifier ses habitudes et appliquer de nouveaux principes.

Du côté des consommateurs comme des professionnels, il faut spécifier ses objectifs afin de définir les critères qui permettront d'atteindre les résultats désirés.

Ces labels qui mettent en valeur le restaurant écoresponsable

Face à la quantité d'information à laquelle nous sommes confrontés, les labels apportent une aide précieuse. Ces derniers analysent et regroupent de nombreux critères afin de constituer une liste harmonisée d'établissements partageant les mêmes pratiques.

De cette façon, vous pouvez en tant que consommateur, choisir le restaurant que vous allez fréquenter selon les labels auxquels il adhère. Vous avez également la possibilité de connaître en détail les actions qu'il s'engage à respecter.

[...] Afin de valoriser ces efforts, des labels, des badges et des prix honorifiques ont vu le jour. Ces derniers ont pour but de signaler à la clientèle les professionnels engagés et de récompenser les restaurateurs qui ont amorcé le tournant écologique.

En conclusion, agir pour l'environnement c'est avant tout revoir ses habitudes de consommation, s'informer et soutenir les initiatives qui alimentent la transition écologique.

Source : pandobac Solution Logistique Zéro Déchet

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 14 sur 15

Document 12 – Cuisine végétale : un monde (nouveau) d’alternatives inédites.

On vous aurait parlé de cuisine végétale il y a encore quelques années, certains d’entre vous nous auraient probablement regardés avec des yeux ronds, un brin déconcertés, se demandant sans doute où l’on souhaitait en venir... Oui, mais voilà : ça c’était avant – comme dirait l’autre. Car même si elle n’est pas encore majoritaire au sein de nos restaurants ou même dans nos foyers, elle attise la curiosité et intrigue de plus en plus.

Que ce soit par convictions environnementales, pour des raisons de santé, par pur goût de l’aventure, dans le but d’explorer de nouvelles saveurs ou bien toutes ces raisons à la fois, les chemins qui mènent à la cuisine végétale peuvent être nombreux.

Et d’après plusieurs enquêtes menées à travers le monde, 2023 serait une année clé pour le végétal qui continuerait une ascension déjà bien entamée depuis quelques années... En effet les consommateurs sont de plus en plus demandeurs et de plus en plus nombreux à vouloir privilégier une alimentation plus saine et plus respectueuse de l’environnement.

Pour en savoir plus, on est allé pousser les portes de l’Étiquette à Nantes, où Claire, la gérante, nous en dit plus, autour d’un bon Burger végétal. Un article garanti 100% végan !

La gastronomie végétale, qu’est-ce que c’est ?

Quand on lui pose cette question parce que l’on souhaite connaître sa définition à elle, la réponse de Claire fuse et ne se fait pas attendre. « *La cuisine végétale c’est une cuisine comme une autre !* ». De la même manière qu’il existe 1001 cuisines « *traditionnelles* » il existe également 1001 cuisines végans. « *On peut absolument tout faire en végétal, donc on peut avoir le pire – la grande distribution nous le montre d’ailleurs pas mal quand on voit comment elle végétalise un bon nombre de ses produits – comme le meilleur* ».

Et ce pan entier de la gastronomie, longtemps laissé à l’abandon chez nous ; bien trop peu exploré, est pourtant un modèle d’inventivité et de créativité. « *Les techniques utilisées sont justes différentes : il faut les développer, les inventer. Notre cuisine n’est pas naturellement tournée vers les plantes, les fleurs, le végétal de manière générale... Mais ce n’est pas le cas d’autres cuisines à travers le monde, qui se passent très bien de nombreux produits d’origine animale. Il faut savoir donc piocher ici et là, des techniques, comme des idées* ».

Dans un pays où la cuisine généreuse, mais très carnée à base de sauces au beurre ou à la crème est pratiquement érigée en religion, ce n’est pas une si mince affaire que d’essayer d’amener le plus grand nombre vers d’autres modèles...

« Faire la même chose, mais différemment »

Pourtant, tout en patience et pédagogie, Claire nous explique que le but pour elle est « *de partir de quelque chose de connu et apprécié de tous, sans briser tous les repères des consommateurs. Le burger, par exemple, est un bon moyen de montrer aux gens qu’il est possible de faire autrement, qu’il existe des alternatives* ».

En le voyant, le consommateur n’est pas perdu ni désorienté. Il « *conserve le plaisir de manger et de goûter quelque chose qu’il connaît déjà, tout en constatant quelques petites différences, qui ne vont pas le dérouter totalement* ».

La théorie des petits pas en somme. Commencer tout doucement, entrouvrir une première porte, pour ensuite aller plus loin, et chercher à découvrir d’autres saveurs, d’autres textures...

« *Si on part sur des choses complètement différentes, on risque de perdre totalement les gens, il faut y aller progressivement* ».

« *Devenir végan c’est un choix. On ne le devient pas parce qu’on déteste, gustativement parlant, la viande ou le fromage. On le devient car on cherche des alternatives. Donc, on essaye d’explorer, de rechercher, de trouver des substituts, et d’offrir ces alternatives à nos clients. Le monde végétal est si varié, si riche de possibilités...* » La révolution végétale est en marche.

Source : Whole Foods Market & Proveg

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STC	Sujet E1	Page 15 sur 15

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Le plan d'implantation fourni dans l'appel d'offre

