



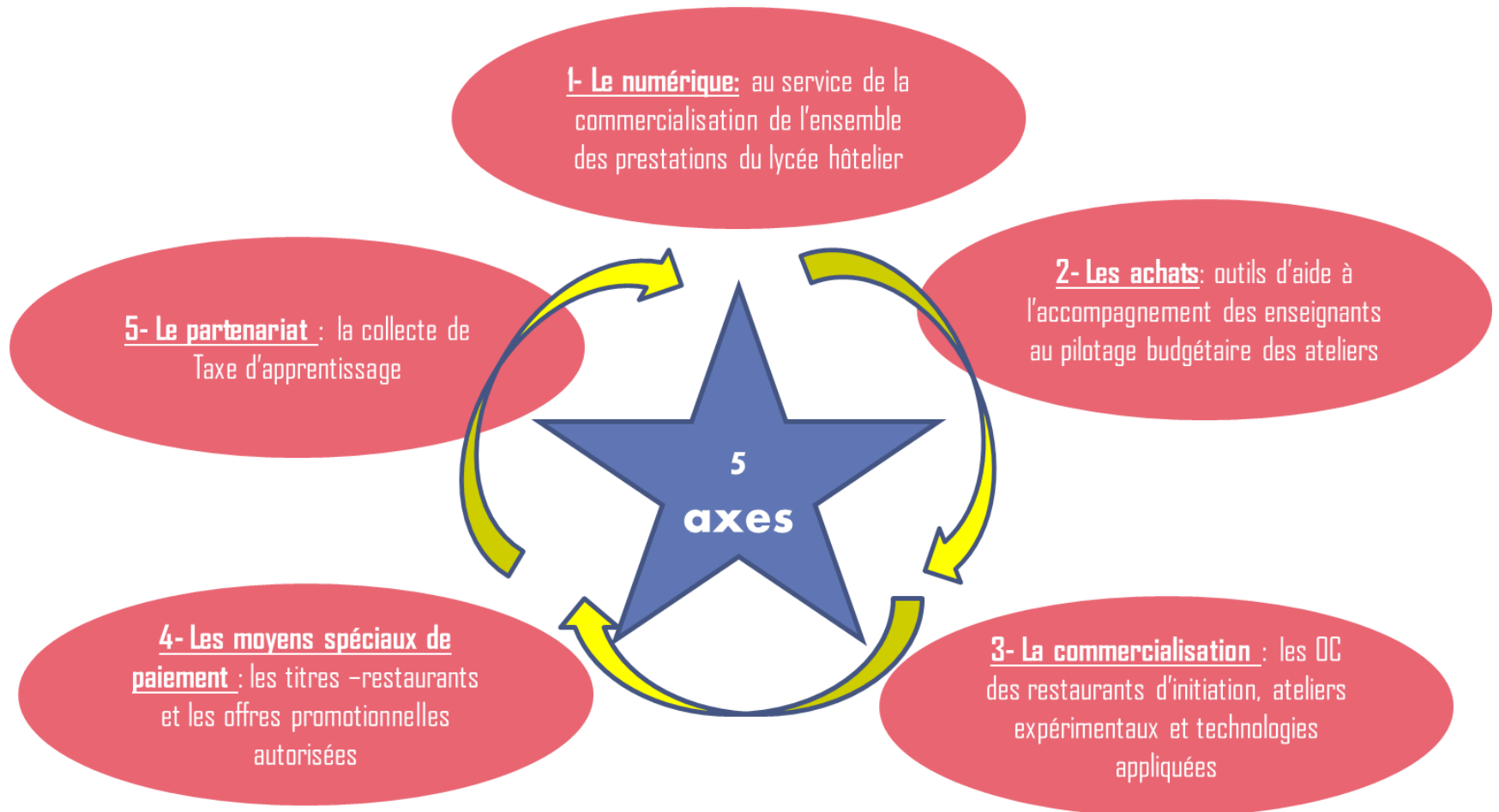
Maîtrise des coûts et pilotage par les acteurs dans les lycées hôteliers

Les animateurs de l'atelier financier

- Jean-Paul BROSSE, proviseur du lycée d'hôtellerie et de tourisme – BIARRITZ ATLANTIQUE – Biarritz
- Jean-Jacques VERNEREY, Intendant du lycée hôtelier SAVOIE-LEMAN – Thonon les bains



Rappel des thématiques AFLYHT 2016



Thématiques AFLYHT 2017

Maîtrise des coûts et politique d'achat

Pilotage

Contrôle – traçabilité

Mise en place de procédures

Développement des ressources propres

Préconisations issues de rapports des Chambres Régionales des Comptes

- **Sur la gestion budgétaire**
 - Amélioration des prévisions budgétaires
- **Sur le contrôle interne**
 - Mise en place de contrôle inopiné
 - Instauration d'un registre « contrôle interne comptable »
 - Sécurisation des régies (recettes et avance)
- **Sur l'activité pédagogique**



Cour des comptes



Chambres régionales
& territoriales des comptes

« La société a le droit de demander compte
à tout agent public de son administration. »
Article 15 de la déclaration des droits de l'homme et du citoyen

S'assurer du bon emploi de l'argent public, en informer le citoyen

Situation financière actuelle des lycées hôteliers

A/ Des éléments qui s'imposent à nos établissements

Stagnation ou diminution des dotations de fonctionnement

Baisse de la collecte de la TA (réforme 2015)

Augmentation du prix des matières premières

B/ Des éléments sur lesquels nos établissements peuvent peser

Commercialisation insuffisante de la production

Absence de contrôle ou contrôle peu efficient

Mise en concurrence des approvisionnements

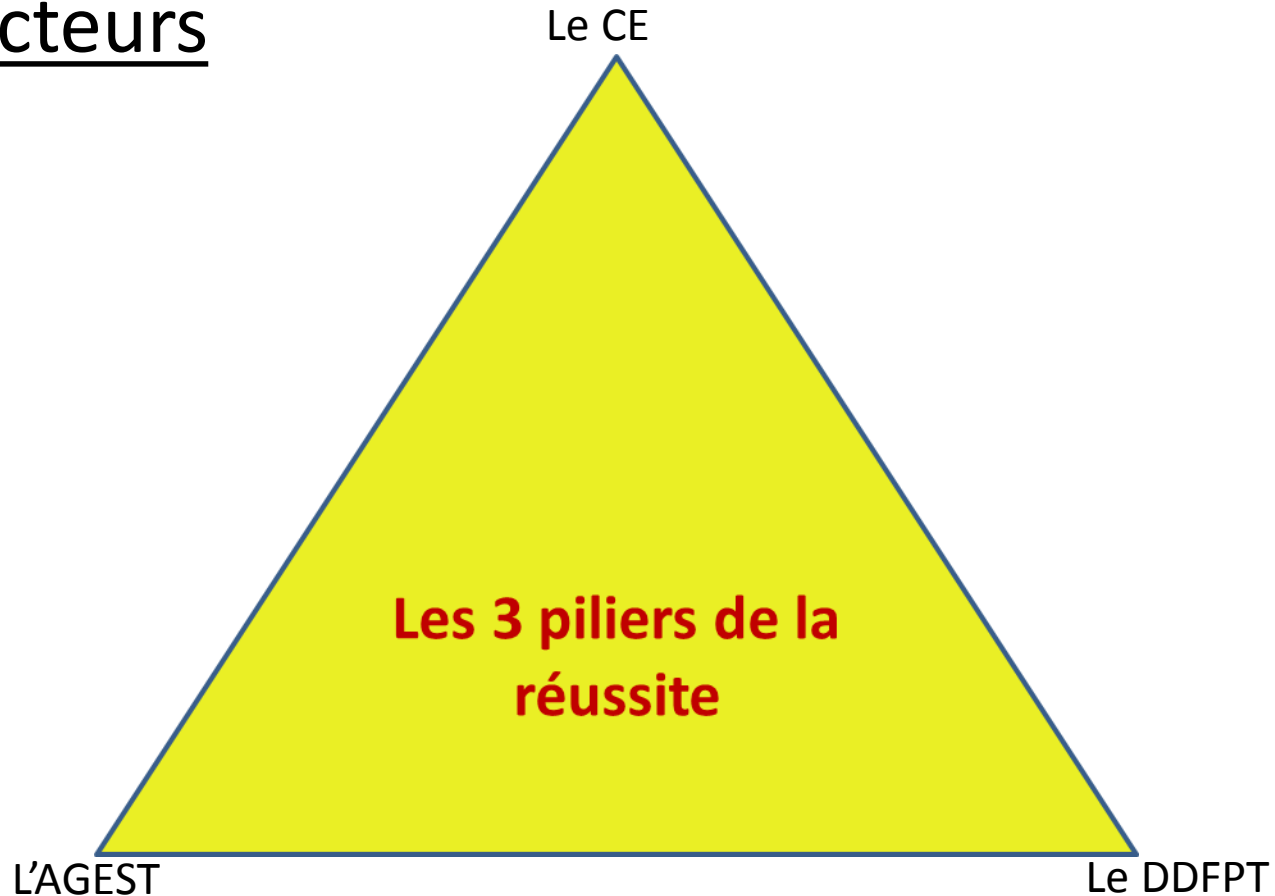
Mauvaise maîtrise des coûts des approvisionnements

Mauvaise gestion des stocks

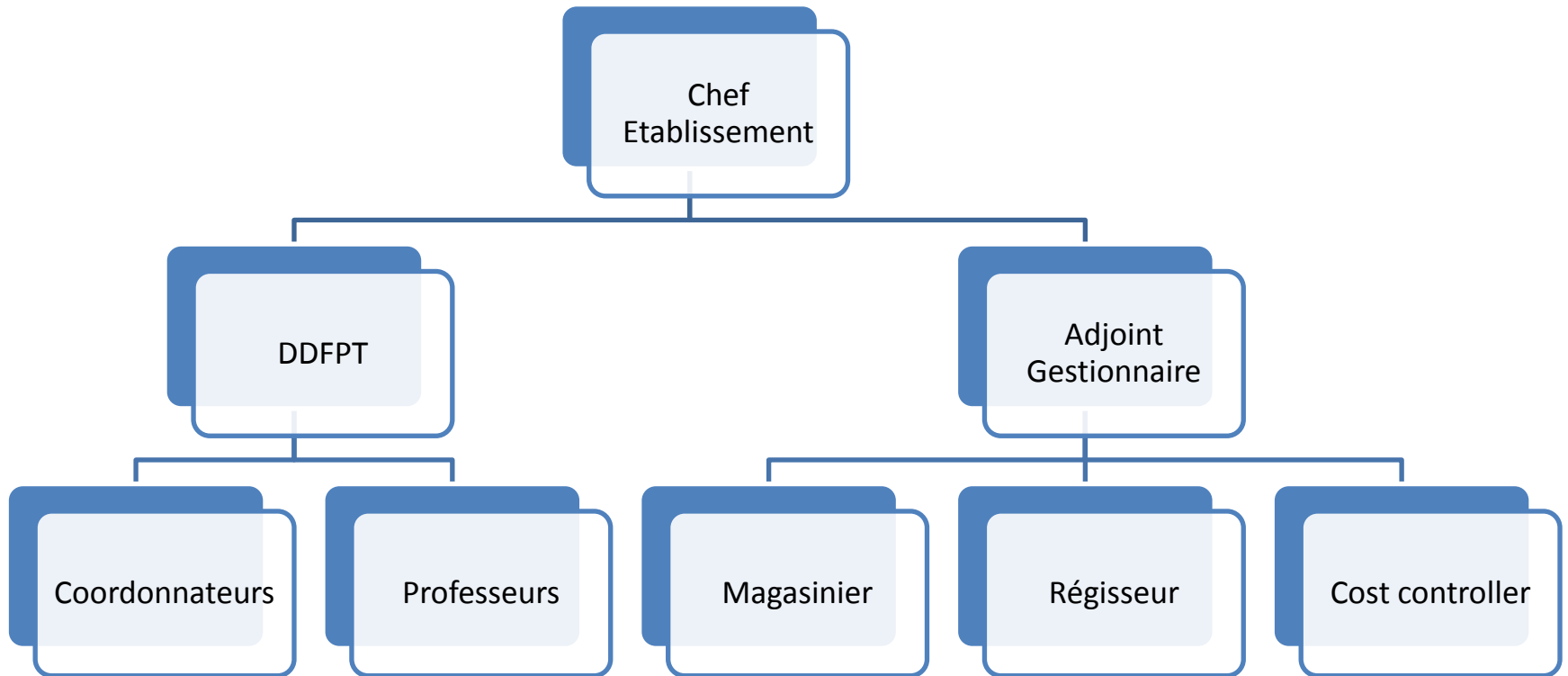
Mauvaise utilisation ou absence des régies de recettes

Des outils à mettre en place: un retour d'expérience du lycée hôtelier de Biarritz

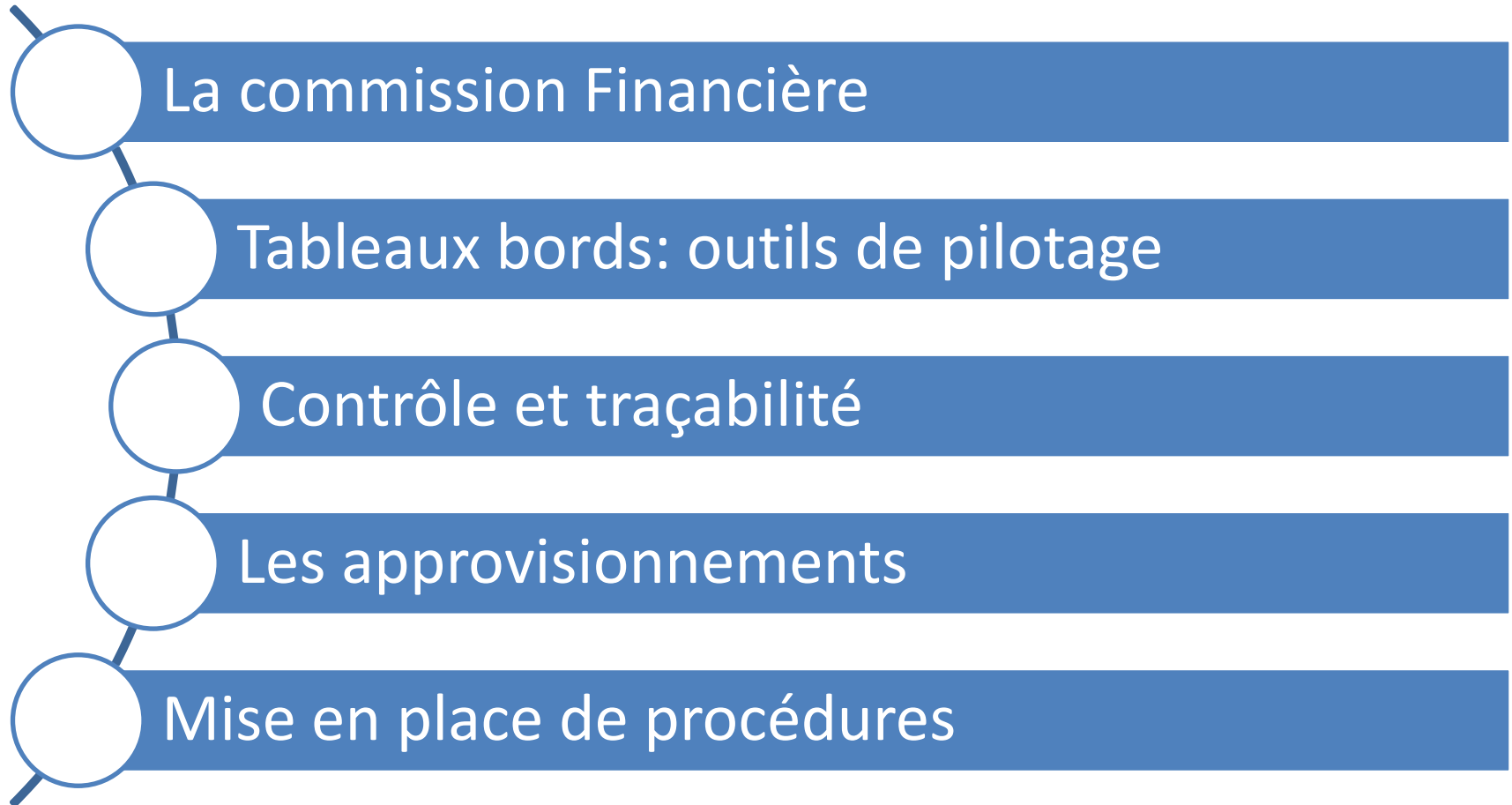
A/ Les acteurs



Une équipe élargie qui dépasse la notion du triptyque classique



B/ La mise en place de procédures au lycée hôtelier de Biarritz



Mise en place d'une commission financière

- Contexte de la création de cette commission
- Les membres
- Un outil de pilotage et d'aide de prise à la décision
- Les comptes rendus

Tableaux bords

- Restaurant d'application

- Restaurant d'initiation

- Boulangerie

- Hôtel

- Travaux Appliqués

- Synthèse

Suivi de l'activité du restaurant d'initiation

SUIVI RESULTAT									
Colonne1	Nbre couverts	Recette brute	Rvst MCCDR	Rvst plats	Rvst SRH	Coût MO	Resultat	Evol résultat	Coût repas
Janvier	274	1 438,53	130,40	910,00	1 690,70	6 244,01	-2 074,38	2606,96	22,79
Février	67	683,88	0,00	698,50	683,20	5 490,24	-3 424,66	-1 901,16	81,94
Mars							0,00		
Avril							0,00		
Mai							0,00		
Juin							0,00		
Septembre							0,00		
Octobre							0,00		
Novembre							0,00		
Décembre							0,00		
TOTAL	341	2 122,41	130,40	1 608,50	2 373,90	11 734,25	-5 499,04	705,80	104,73

COMPARAISON RECETTES

Année	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Tot au 28/02	TOTAL	Tx réalis.
2015	4 182,12	3 361,33	3 229,44	4 143,95	5 992,71	5 384,79	1 690,43	3 693,10	3 574,73	4 829,06	4 182,12	40 081,66	
2016	4 491,43	3 835,94	2 176,20	4 642,00	3 983,94	3 560,27	2 843,10	2 957,90	4 860,71	4 416,46	8 327,37	37 767,95	
2017	4 169,63	2 065,58									6 235,21	6 235,21	16,20%
Tendance													

COMPARAISON DEPENSES

Année	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Tot au 28/02	TOTAL	Colonne1
2015	19 996,67	9 022,70	15 163,62	13 165,86	12 371,65	3 839,00	7 806,35	5 150,82	8 574,73	11 130,35	19 996,67	106 221,75	
2016	9 172,77	5 359,44	6 279,55	8 149,85	13 276,19	4 390,94	2 485,65	6 274,83	2 658,38	1 467,87	14 532,21	59 515,47	
2017	6 244,01	5 490,24									11 734,25	11 734,25	
Tendance													

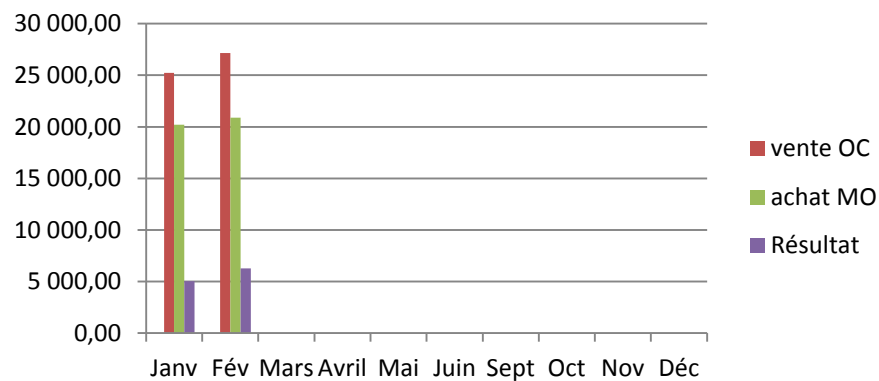
DONNEES ISSUES DDFPT

Vente Obj Conf (GFC)	52 397,25
Crédits issus Taxe Appr.	10 000,00
MO (euresto)	56 270,14
Résultat	6 127,11

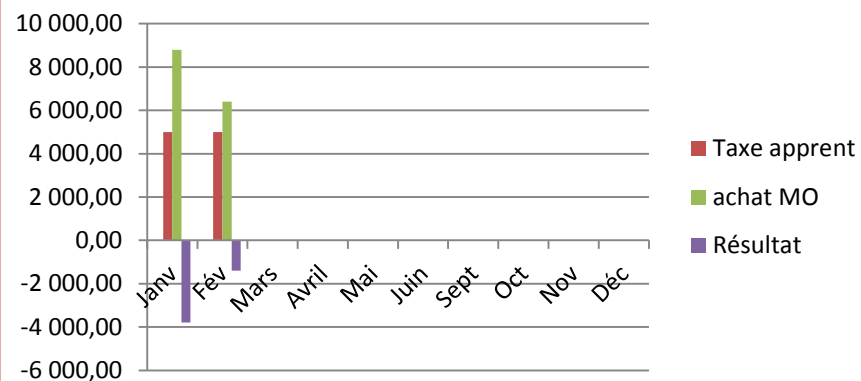
DONNEES ISSUES DE GFC

Vente Obj Conf (GFC)	52 397,25
Taxe apprentissage	10 000,00
MO (GFC)	47 486,86
Résultat GFC	14 910,39

Résultat des ateliers



Résultat des TA



Contrôle et traçabilité

- **Développer une culture de contrôle**

Ce n'est pas seulement un exercice coercitif mais plutôt un outil de maîtrise des risques et de correction des marges d'erreurs

Exemple de contrôle pratiqués:

- ✓ contrôle des stocks des magasins
- ✓ rapprochement des encaissements des OC entre le régisseur et le mandataire
- ✓ rapprochement des fiches de productions et des ventes
- ✓ contrôle inopiné des repas pris en TP

- **Enregistrer les procédures et les contrôles**

Recueil des procédures, des notes de service, des contrôles dans un « document unique » permettant de sécuriser nos pratiques

« je fais et j'indique que j'ai fait »

Les approvisionnements

- Enjeux clés face à la hausse des matières premières
- La maîtrise des dépenses est le 1^{er} levier à activer pour améliorer son résultat
- Les approvisionnements sont une constante évidente dans la maîtrise des dépenses

- Exemple au lycée hôtelier
 - ✓ Groupement de commande
 - ✓ Les accords cadres
 - ✓ La saisonnalité dans l'achat
 - ✓ Un travail coordonné entre le magasinier, les professeurs et le DDFPT
 - ✓ Encadrement du budget par TP

C/ Un outil à disposition des lycées hôteliers: le logiciel EURESTO

En guise de conclusion pour 2017-2018
Une piste de réflexion que pourrez faire sienne
l'AFLYHT auprès de nos Régions respectives ?

Revoir les critères de calcul de nos dotations de
fonctionnement des lycées hôteliers

Nos hôtels et/ou restaurants d'application ne devraient-ils pas considérés des entités propres adossées à l'EPL, comme les exploitations agricoles des lycées du Ministère de l'agriculture, donc une dotation de fonctionnement propre