

ENSEIGNEMENT • FORMATION • RESTAURATION • HÔTELLERIE

GESTION • ÉCONOMIE • DROIT

DROIT

BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION
1^{ÈRE} ET 2^{ÈME} ANNÉE

EDITIONS

BPI



ENSEIGNEMENT • FORMATION • RESTAURATION • HÔTELLERIE

gestion • économie • droit

Collection dirigée par Bernard CLAUZEL

DROIT

Jean-Claude OULÉ
et
Jean-Jacques CARIOU

BTS HÔTELLERIE - RESTAURATION

1^{re} et 2^e Année

Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart, 92587 Clichy Cedex

Tél. : 01 41 40 81 40 - fax : 01 41 40 81 41

Site Internet : www.editions-bpi.fr Email : bpi@editions-bpi.fr

Collection ENSEIGNEMENT – FORMATION
RESTAURATION – HÔTELLERIE

- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE, Techniques et préparations de base et Fiches techniques de fabrication - version complète, par M. Maincent (parution 1993 ; mise à jour 2002)
- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE - en deux tomes, par M. Maincent
Tome 1 : Techniques et préparations de base (parution 2001)
Tome 2 : Fiches techniques de fabrication (parution 2003)
- CUISINE DE RÉFÉRENCE, Préparations et techniques de base et Fiches techniques de fabrication - en un volume, par M. Maincent (parution 1993)
- TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent (parution 1995)
- TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 1984)
- PRACTICAL KITCHEN WORK, The basic arts of cooking, par M. Maincent, traduction M. Anker (parution 1988)
- AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER, par R. Labat (parution 1993 ; mise à jour 1999)
- AIDE-MÉMOIRE DES CUISINES EUROPÉENNES ET DES CUISINES RÉGIONALES FRANÇAISES, par R. Labat (parution 2006)
- AIDE-MÉMOIRE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE, par K. Stengel (parution 2006)
- COMPRENDRE LA CUISINE POUR MIEUX LA MAÎTRISER, par D. Béhague (parution 1991)
- BONS GESTES EN RESTAURATION, par M. Brunet (parution 2006)
- LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE, par D. Béhague (parution 2001)
- MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE – en deux tomes + Fiches d'évaluation, par M. Faraguna et M. Muschert
Tome 1 : Les produits. Versions professeur et élève (parution 2001 ; mise à jour 2006)
Tome 2. Versions professeur et élève (parution 2002)
- LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ, par M. Grossmann et A. Le franc (parution 2006)
- MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, par I. Saujat, M. Strauss et M. Muschert
Tome 1. Versions professeur et élève (parution 2005)
Tome 2. Versions professeur et élève (parution 2006)
- CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE - en deux tomes, par S. Ollivier
Bac Techno Hôtellerie Snd (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} (parution 2003)
- SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT - en deux tomes, par C. Ferret
Tome 1 : Un savoir professionnel pour un service de qualité (parution 2003)
Tome 2 : Organisation et technologie professionnelles (parution 2002)
- TP RESTAURANT, par C. Ferret (parution 2003)
- CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION, par C. Ferret et J.-M. Framery (parution 1999 ; mise à jour 2003)
- PRODUITS DE RESTAURANT, Fiches d'exercices, par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry (parution 2000)
- TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT – en deux tomes, par T. Boulicot et D. Jeuffraut (tome 1)
Tome 1 : Préparations - Découpages - Flambages (parution 1988)
Tome 2 : Mise en place - Décoration - Service (parution 1987)
- LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT, par P. Brunet (parution 1999 ; mise à jour 2005)
- LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS, par P. Brunet (parution 1987 ; mise à jour 2004)
- VINS ET AUTRES BOISSONS - BEP/CAP, par P. Brunet (parution 2008)
- PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS, par M. Caillol et B. Grosselin (parution 1994)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GESTION DE L'ENTREPRISE - Bac Pro Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année - en deux tomes, par N. Bach et J.-C. Oulé (parution 2003)
- GESTION HÔTELIÈRE – en deux tomes,
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}, par M.-N. Bontoux et F. Pierson (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie T^{erm} + Corrigé, par M. Leurion, T. Lautard et J.-J. Cariou (parution 2003)
- CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE – en deux tomes,
Bac. Techno. Hôtellerie 1^{ère} + Corrigé, par J.-J. Cariou et F. Rey (parution 2001)
Bac. Techno. Hôtellerie T^{erm}, par F. Rey (parution 2002). Divisé en deux ouvrages :
1) 14 premiers cas + Corrigé
2) 16 cas suivants + Corrigé
- TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION - en deux tomes, par J.-C. Oulé
BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel,
les TP, le corrigé des TP (parution 2000 ; mise à jour 2006)
BTS Hôtellerie-Restauration 2^{ème} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2002)
- ÉCONOMIE ET DROIT - Bac Techno Hôtellerie Snd, par R. Graglia et J.-L. Cordon (parution 1994)
- ÉCONOMIE D'ENTREPRISE - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, par J.-P. Barret (parution 2003)
- MATHÉMATIQUES, Méthodes et Exemples - Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} et T^{erm}, par M. Charrier (parution 2005)
- MERCATIQUES HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE - BTS Hôtellerie-Restauration et BTS Tourisme – en deux tomes, par C. Van der Yeught
BTS 1^{ère} année + Corrigé (parution 1999 ; mise à jour 2005)
BTS 2^{ème} année (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE. Versions professeur et élève, par R. Bruzzese et D. Tourneille (parution 2002)
- HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE - BTS Hôtellerie-Restauration, par J.-F. Coulelou et J. Hamedouchec (parution 2000)
- ANIMATION D'UNE ÉQUIPE ET DYNAMIQUE COMMERCIALE - Hébergement et BTS Hôtellerie-Restauration, par H. Enbart et H.-C. Bayol (parution 2008)
- ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER – en trois tomes, par M. Hartbrot et B. Leproust
Bac Techno Hôtellerie Snd. Versions professeur et élève (parution 2003)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}. Versions professeur et élève (parution 2001)
Bac Techno Hôtellerie T^{erm}. Versions professeur et élève (parution 1999)

- INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE, Perspectives nouvelles, par Jean-Louis Simon (parution 2007)
- A SU SERVICIO ! – Bac Techno 1^{ère} et T^{erm} et TS mise à niveau, par M. Covain Geliot (parution 2006)
- BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT – CAP/BEP 1^{ère} année. Version professeur et élève + Corrigé, par G. Czapiewski, M.-C. Lefèr et F. Mainot (parution 1998)
- L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisiniers, par É. Brikké traduction E. Cornalba (parution 1988)
- L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisinier, par É. Brikké traduction M. Chazal Varela (parution 1990)
- ANGLAIS Bac Pro, Livret d'activités + Corrigé, par G. Raquin (parution 1997)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Restaurant - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Cuisine - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise, par D. Zélé (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE – CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, par D. Brunet-Loiseau (parution 1992 ; mise à jour 1999)
- LA DÉMARCHE HQE® EN RESTAURATION, par FCSI France, (parution 2007)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Paraguna, J. Di Léna Reiland et M. Muschert (parution 2003)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Paraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert (parution 2000)
- NUTRITION-ALIMENTATION – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier (parution 2000)
- TECHNOLOGIE, Équipement - entretien - alimentation – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- TECHNOLOGIE, Ergonomie – qualité – animation – technologie des produits – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par M.-F. Collombet et S. Goussé (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES Bac Pro + Corrigé, par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault (parution 2000)
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS, par J.-P. Lebland et O. Dugabelle (parution 1990)
- L'ART DES PRÉSENTATIONS, par J.-P. Lebland (parution 1993)
- ANNALES Bac Pro Restauration. Sujets et corrigés 2000 - 2001 - 2002

Collection ENSEIGNEMENT – FORMATION – TOURISME

- DROIT DU TOURISME, par D. Rubio-Ayache (parution 2004)
- ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES, par É. Brikké (parution 1992)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME, par J.-C. Dinety et É. Proust (parution 2002)
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX, par Mme Cogen-Vermesse, J.-C. Dinety et É. Proust (parution 1997)
- LA FRANCE DES PATRIMOINES, J.-C. Dinety, É. Proust et M. Rossi (parution 2003)

Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

- BEP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2002)
- BEP TECHNOLOGIE RESTAURANT + Cahier d'exercices, par C. Ferret (parution 2005)
- BEP ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)
- BEP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- CAP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat, R. Leman (parution 2003)

Collection CAP RESTAURANT – CUISINE – SERVICES HÔTELIERS
FORMATION PAR ALTERNANCE

- CAP RESTAURANT – en deux tomes, par J.-F. Augé-Sartral
CAP Restaurant 1^{ère} année. Versions professeur et élève (parution 2002)
CAP Restaurant 2^{ème} année. Versions professeur et élève (parution 2003)
- CAP SERVICES HÔTELIERS – en deux tomes, par J.-F. Augé-Sartral et C. Balanger (tome 2)
CAP Services Hôtelières 1^{ère} année. Versions professeur et élève (parution 2002)
CAP Services Hôtelières 2^{ème} année. Versions professeur et élève (parution 2003)
- CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)

Collection BEP et CAP RESTAURANT – CUISINE
LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES

- BEP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2004)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT, par O. Sapelkine (parution 1998 ; mise à jour 2006)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2002)
- CAP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier, M.-F. Jan, O. Legrand (parution 2004)

Collection DICTIONNAIRE DE...

- DICTIONNAIRE DE RESTAURANT, par B. Galliot (parution 2001 ; mise à jour 2004)
- DICTIONNAIRE DE MARKETING, par J.-J. Cariou (parution 2005)
- DICTIONNAIRE DE LA DÉGUSTATION DES VINS, par É. Glatre (parution 2006)
- DICTIONNAIRE DE LA PÂTISSERIE, par É. Glatre (parution 2007)

TABLE DES MATIÈRES



1) Le droit, l'activité économique et l'entreprise

CHAPITRE 1 - Le droit et l'activité économique.....	8
CHAPITRE 2 - Le droit et l'entreprise.....	14

2) L'entreprise hôtelière et l'activité commerciale

CHAPITRE 3 - L'entreprise commerciale.....	22
CHAPITRE 4 - Le fonds de commerce.....	29
CHAPITRE 5 - L'acquisition et la cession du fonds de commerce.....	34
CHAPITRE 6 - La location-gérance du fonds de commerce.....	41
CHAPITRE 7 - Le bail commercial.....	46
CHAPITRE 8 - L'entreprise individuelle et l'entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (E.U.R.L.).....	56
CHAPITRE 9 - L'entreprise sociétaire.....	63

3) Les relations de travail dans l'entreprise hôtelière

CHAPITRE 10 - Le contrat de travail : définition et contenu.....	76
CHAPITRE 11 - Les différents contrats de travail.....	86
CHAPITRE 12 - La durée du travail, les repos et les congés en hôtellerie-restauration.....	98
CHAPITRE 13 - Les pouvoirs de l'employeur.....	110
CHAPITRE 14 - La représentation des salariés.....	121
CHAPITRE 15 - L'inspection du travail et le conseil des Prud'hommes :..... Les conflits collectifs	129

4) Les difficultés des entreprises hôtelières

CHAPITRE 16 - La prévention des difficultés des entreprises 138

CHAPITRE 17 - Le traitement juridique des difficultés des entreprises..... 150

5) Les relations juridiques de l'entreprise hôtelière avec les consommateurs

CHAPITRE 18 - La protection du consommateur lors de la formation du contrat 168

CHAPITRE 19 - La protection du consommateur lors de l'exécution du contrat 188

6) Les relations inter-entreprises dans le secteur de l'hôtellerie-restauration

CHAPITRE 20 - Les techniques juridiques de coopération inter-entreprises200

CHAPITRE 21 - La concurrence215

CHAPITRE 22 - La propriété industrielle..... 225

La Structure du chapitre

L'essentiel

Synthétise les notions clés sous forme de tableau.

DOSSIER

Regroupe les documents, articles, lois, activités et entraînement.

CHAPITRE 6

LA LOCATION-GÉRANCE DU FONDS DE COMMERCE

La loi définit le contrat de location-gérance comme une convention par laquelle le propriétaire d'un fonds de commerce (loueur) en concède la location à un gérant (locataire gérant) pour l'exploiter à ses risques et périls moyennant le versement d'une redevance qui peut être forfaitaire, indexée ou calculée en pourcentage du chiffre d'affaires. Ce contrat permet notamment à de jeunes professionnels d'acquies une expérience dans la conduite d'une affaire sans avoir à disposer de l'apport financier nécessaire à l'acquisition d'un fonds de commerce.

DÉCOUVRIR



1) - À QUELLES CONDITIONS UN FONDS DE COMMERCE PEUT-IL ÊTRE DONNÉ EN LOCATION-GÉRANCE ?



	Par le loueur...	Par le locataire...
Recherchez les conditions à remplir par le loueur et par le locataire pour la mise en location-gérance d'un fonds de commerce		

2) - LE CONTRAT DE LOCATION-GÉRANCE



Le contenu et la forme du contrat	
	<ul style="list-style-type: none"> Acte sous-seing privé ou authentique Durée: libre avec un maximum de 99 ans. La durée initiale est généralement d'un an Contrats de travail: obligatoirement repris Clauses de non-concurrence concernant le propriétaire qui ne pourra exercer une activité concurrente pendant la durée du contrat et le locataire qui ne pourra s'installer à proximité à l'issue du contrat Publication dans un journal d'annonces légales du lieu de situation du fonds dans les 15 jours de la signature

SAVOIR

APPLIQUER



	Pour le loueur...	Pour le locataire...
Les conséquences juridiques	<ul style="list-style-type: none"> Le loueur est responsable solidairement avec son locataire de toutes les dettes contractées dans les 6 premiers mois qui suivent la publication du contrat dans un journal d'annonces légales. À l'égard de l'administration fiscale, le loueur est responsable solidairement du paiement de tous les impôts pendant toute la durée du contrat. 	<ul style="list-style-type: none"> Il n'a droit à aucun renouvellement. Il n'acquies aucun droit au bail. Il ne peut transmettre son contrat.
Les conditions financières de la location-gérance	<ul style="list-style-type: none"> Libre et indexé (cf. bail) Le plus souvent fixe Parfois en % du CA ou du résultat d'exploitation 	<p>Le loyer</p> <ul style="list-style-type: none"> Généralement exigé 6 mois de loyers environ <p>Le dépôt de garantie (caution)</p> <ul style="list-style-type: none"> Généralement exigé 6 mois de loyers environ

S'ENTRAÎNER



- 1 - Étudiez les conditions financières d'un contrat de location-gérance.
2 - La location-gérance avec promesse de vente

ACTIVITÉ

GÉRANCE LIBRE ET GÉRANCE SALARIÉE

En règle générale, on oppose la gérance libre à la gérance salariée. La gérance libre est l'appellation courante de la location-gérance. Le gérant libre exploite le fonds à ses risques et périls, moyennant le paiement d'une redevance au propriétaire du fonds. Par opposition, dans la gérance salariée, appelée aussi gérance appointée, le gérant travaille et gère pour le compte du propriétaire.

- a) Relevez les différentes appellations de la gérance et indiquez les synonymes.
b) Le terme « gérant » est-il utilisé dans d'autres cas non évoqués dans le texte?
c) Quelle différence essentielle voyez-vous entre les différentes formes de gérance évoquées dans le texte?

DOCUMENT

LA LOCATION-GÉRANCE (http://www.apce.com-avril 2008)

- Pour le propriétaire du fonds**
- Il doit avoir exploité le fonds pendant deux ans au moins.
 - Quelques exceptions à cette obligation sont toutefois prévues par l'article L144-5 du code de commerce. C'est notamment le cas:
 - des héritiers ou légataires d'un commerçant ou d'un artisan décédé,
 - des conjoints attributaires du fonds de commerce ou artisanal à la suite de la dissolution du régime matrimonial, lorsqu'ils ont participé à l'exploitation pendant au moins 2 ans.
 - Il doit demander l'autorisation du propriétaire des locaux s'il est titulaire d'un bail commercial imposant une exploitation personnelle du fonds dans les locaux loués.
- À noter: la condition selon laquelle le propriétaire du fonds doit avoir été commerçant ou artisan pendant 7 ans ou avoir exercé pendant le même délai les fonctions de gérant ou de directeur commercial ou technique, a été supprimée par l'article 10 de l'ordonnance n° 2004-274 du 25 mars 2004.
- Pour le locataire-gérant**
- Avoir la capacité d'exercer le commerce.
 - S'immatriculer au registre du commerce et des sociétés.
 - S'engager à exploiter le fonds selon sa destination, c'est-à-dire sans changer l'activité.

ACTIVITÉ

- Le contrat**
- Vous devez rédiger un contrat par écrit qui peut être établi soit sous seing privé, (c'est-à-dire par vous-même, par un avocat), soit par un notaire.
 - La durée du contrat de gérance-libre peut être à durée déterminée ou indéterminée. Il est possible de conclure le contrat pour une durée brève avec une possibilité de tacite reconduction pour une durée équivalente à la durée initiale à charge pour la partie qui voudra se décharger du contrat d'en aviser l'autre en respectant le délai de préavis prévu au contrat.
- Si vous êtes propriétaire, il est utile de prévoir:**
- une clause de report de l'entrée en vigueur du contrat six mois après la date de sa publication.
 - une clause vous réservant la possibilité de consulter la comptabilité du gérant.
 - une clause stipulant qu'à la fin du contrat, le gérant devra restituer en nature le fonds loué (matériel et clientèle) et verser une indemnité en cas de dépréciation anormale.
 - une clause de non-rétablissement du gérant à l'expiration du contrat dans un secteur géographique et pour une durée déterminée.
- Si vous êtes gérant, il est utile de prévoir:**
- une clause de reprise des marchandises par le propriétaire à la fin de la gérance, ainsi que les conditions de la reprise.
 - une clause de non-concurrence de votre activité par le propriétaire pendant la gérance et dans un secteur géographique donné.
 - un inventaire détaillé du matériel, signé des deux parties, avec sa valeur d'estimation qui pourra être annexé au contrat. Ce document fixera l'état de la valeur du matériel et il permettra d'éviter toute contestation en fin de contrat.
- a) Expliquez l'expression « tacite reconduction ».
b) Quel est l'intérêt d'un report de six mois de l'entrée en vigueur?
c) Pourquoi prévoir une clause permettant de consulter la comptabilité du gérant?
d) Quelles sont les clauses limitant la concurrence qu'il est conseillé de prévoir?

ENTRAÎNEZ-VOUS...

1 - Étudiez les conditions financières d'un contrat de location-gérance

ANNONCES PARUES DANS LE JOURNAL L'HÔTELLERIE RESTAURATION

N°1	N°2	N°3
Restaurant Côte Basque, centre piétonnier, 200 places, 2 terrasses, recherche couple gérants saison hiver, 01/11 au 30/03, possibilité reprise saison été en activité salariée, loyer 8000 € par mois, caution exigée.	Pas de la Case, gérance libre, restaurant bar pizzeria, très mignon, 70 couverts, CAHT 274 k€, gérance 36000 € par an, caution 23000 €. Loyer 1800 € par mois.	Louvières, offre location-gérance à couple, château hôtel, 3 heumes, 16 chambres, appartement de fonction, loyer mensuel 2300 €, caution 5 mois.

- a) Après avoir lu les trois annonces, indiquez sur quoi portent les clauses financières du contrat de location-gérance.
b) Vous vous intéressez plus particulièrement à l'annonce n° 2:
1. Quel sera le montant mensuel des « coûts d'occupation » supportés par le locataire gérant (redevance de location-gérance + loyers des murs)?
2. Quel est l'apport financier dont vous devrez disposer si vous acceptez les conditions financières de l'annonce?
3. En supposant que la valeur du fonds de commerce soit estimée à 80 % du CAHT et que la banque consultée exige 40 % de fonds propres, quel est l'apport financier dont vous devrez disposer pour acquies le fonds? Comparez avec le résultat de la question précédente et commentez succinctement.

A graphic of several interlocking puzzle pieces in a light green color, arranged in a cluster that tapers towards the right, set against a darker green background.

1) Le droit, l'activité économique et l'entreprise

CHAPITRE 1

LE DROIT ET L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Le droit est un système de règles qui organise la société au nom de certaines valeurs. Le système juridique constitue le cadre à l'intérieur duquel s'exerce l'activité économique. Les règles juridiques portant sur le fonctionnement de l'économie constituent **le droit des affaires**. Le droit des affaires d'un pays est le reflet de son système économique, de son niveau de développement et de ses options politiques.

1) – LE DROIT DÉTERMINE NOTRE SYSTÈME ÉCONOMIQUE : L'ÉCONOMIE DE MARCHÉ



L'économie de marché repose sur deux principes fondamentaux. Quels sont-ils ?

- Art. 544 du Code Civil :

- Art. 1134 du Code Civil :

2) – L'ORGANISATION DES LIBERTÉS ÉCONOMIQUES PAR LE DROIT



Illustrez les fondements juridiques des libertés économiques par des exemples à partir des textes réunis dans le document 2.

- Le droit protège la liberté d'action des agents économiques.

Exemple 1 :

Exemple 2 :

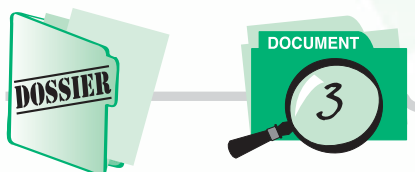
- Le droit intervient pour permettre le jeu de l'offre et de la demande.

Exemple 1 :

Exemple 2 :



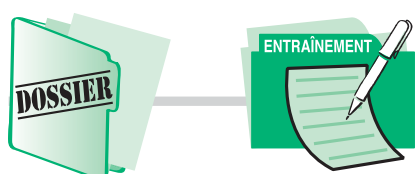
3) – LA RECONNAISSANCE DES LIBERTÉS SOCIALES



Établissez la liste des libertés sociales énoncées dans le préambule de la Constitution de 1946.

4) – L'ORDRE PUBLIC ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

La notion d'ordre public	L'ordre public vise à garantir la sécurité des rapports entre individus. L'ordre public s'impose à tous; « Nul ne peut déroger à l'ordre public et aux bonnes mœurs ».
L'ordre public économique	L'ordre public économique permet aux Pouvoirs Publics d'intervenir dans le fonctionnement de l'économie au nom de l'intérêt général: taxation des activités polluantes...
L'ordre public social	Le législateur peut limiter la liberté contractuelle lorsqu'il existe une inégalité économique entre les parties. L'obligation de rémunération minimale au SMIC est « d'ordre public ».



- ▶ 1 - Étudiez l'article L 132.1 du Code de la consommation.
- ▶ 2 - Commentez une décision de la Commission Européenne.

DOCUMENT

DOCUMENT

1

■ CODE CIVIL

Art. 544. La propriété est le droit de jouir et disposer des choses de la manière la plus absolue, pourvu qu'on n'en fasse pas un usage prohibé par les lois ou par les règlements.

Art. 1134. Les conventions légalement formées tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faites. Elles ne peuvent être révoquées que de leur consentement mutuel ou pour les causes que la loi autorise. Elles doivent être exécutées de bonne foi.

DOCUMENT

DOCUMENT

2

■ Loi du 27 décembre 1973

ORIENTATION DU COMMERCE ET DE L'ARTISANAT

Art. 1, alinéa 1. - La liberté et la volonté d'entreprendre sont les fondements des activités commerciales et artisanales. Celles-ci s'exercent dans le cadre d'une concurrence claire et loyale.

Art. 29. - Préalablement à l'octroi du permis de construire. S'il y a lieu, et avant réalisation, si le permis de construire n'est pas exigé, sont soumis pour autorisation à la commission départementale d'urbanisme commercial les projets :

- 1) De constructions nouvelles entraînant création de magasins de commerce de détail d'une surface de plancher hors œuvre supérieure à 3 000 mètres carrés ou d'une surface de vente supérieure à 1 500 mètres carrés, les surfaces précitées étant ramenées, respectivement, à 2 000 et 1 000 mètres carrés dans les communes dont la population est inférieure à 40 000 habitants.
- 2) ...

■ Décret n° 96-1018 du 26 novembre 1996 publié au J.O. du 27.11.96

Toute nouvelle implantation ou extension d'hôtel de plus de 50 chambres en région parisienne et 30 en province est soumise à une autorisation de la CDEC (Commission Départementale d'Équipement Commercial) selon une procédure fixée par un décret qui vient d'être publié au Journal Officiel.

■ Ordonnance du 1^{er} décembre 1986

TITRE I: DE LA LIBERTÉ DES PRIX

Art. 1. - L'ordonnance n° 45-1483 du 30 juin 1945 est abrogée. Les prix des biens, produits et services relevant antérieurement de ladite ordonnance sont librement déterminés par le jeu de la concurrence. Toutefois, dans les secteurs ou les zones où la concurrence par les prix est limitée en raison soit de situations de monopole ou de difficultés durables d'approvisionnement, soit de dispositions législatives ou réglementaires, un décret en Conseil d'État peut réglementer les prix après consultation du Conseil de la Concurrence.

TITRE III: DES PRATIQUES ANTICONCURRENTIELLES

Art. 7. - Sont prohibées, lorsqu'elles ont pour objet ou peuvent avoir pour effet d'empêcher, de restreindre ou de hausser le jeu de la concurrence sur un marché, les actions concertées, conventions, ententes expresses ou tacites ou coalitions, notamment lorsqu'elles tendent à :

- 1) Limiter l'accès au marché ou le libre exercice de la concurrence par d'autres entreprises,
- 2) Faire obstacle à la fixation des prix par le libre jeu du marché en favorisant artificiellement leur hausse ou leur baisse,
- 3) Limiter ou contrôler la production, les débouchés, les investissements ou le progrès technique,
- 4) Répartir les marchés ou les sources d'approvisionnement.

Art. 8. - Est prohibée, dans les mêmes conditions, l'exploitation abusive par une entreprise ou un groupe d'entreprises :

- 1) D'une position dominante sur le marché intérieur ou une partie substantielle de celui-ci,
- 2) De l'état de dépendance économique dans lequel se trouve, à son égard, une entreprise cliente ou fournisseur qui ne dispose pas de solution équivalente.

TITRE VI: DE LA TRANSPARENCE ET DES PRATIQUES RESTRICTIVES

Art. 28. - Tout vendeur de produit ou tout prestataire de services doit par voie de marquage, d'étiquetage, d'affichage ou par tout autre procédé approprié, informer le consommateur sur les prix, les limitations éventuelles de la responsabilité contractuelle et les conditions particulières de la vente, selon des modalités fixées par arrêtés du ministre chargé de l'économie, après consultation du Conseil national de la consommation.

TRAITÉ DE ROME

Art. 85. - Sont incompatibles avec le marché commun et interdits tous accords entre entreprises, toutes décisions d'associations d'entreprises, et toutes pratiques concertées, qui sont susceptibles d'affecter le commerce entre États membres et qui ont pour objet ou pour effet d'empêcher, de restreindre ou de fausser le jeu de la concurrence à l'intérieur du marché commun...

ACTIVITÉ

► Rédigez la réponse à adresser aux lecteurs de *L'Hôtellerie Restauration*

- a) Disposant d'une terrasse, je m'interroge sur la législation en vigueur concernant l'établissement des prix. Peut-on appliquer un tarif pour la prise en charge du client ou bien le simple fait d'être en terrasse nous donne-t-il le droit d'appliquer un supplément? (*L'Hôtellerie Restauration* n° 2563)
- b) Je tiens un café et j'ai régulièrement des problèmes avec quelques clients. Je voudrais savoir s'il est possible de refuser de les servir. (*L'Hôtellerie Restauration* n° 2677)

ACTIVITÉ

1

DOCUMENT

PRÉAMBULE À LA CONSTITUTION DE 1946

La loi garantit à la femme, dans tous les domaines, des droits égaux à ceux de l'homme. Tout homme persécuté en raison de son action en faveur de la liberté a droit d'asile sur les territoires de la République.

Chacun a le devoir de travailler et le droit d'obtenir un emploi. Nul ne peut être lésé, dans son travail ou son emploi, en raison de ses origines, de ses opinions ou de ses croyances. Tout homme peut défendre ses droits et ses intérêts par l'action syndicale et adhérer au syndicat de son choix.

Le droit de grève s'exerce dans le cadre des lois qui le réglementent.

Tout travailleur participe, par l'intermédiaire de ses délégués, à la détermination collective des conditions de travail ainsi qu'à la gestion des entreprises.

La Nation assure, à l'individu et à la famille, les conditions nécessaires à leur développement.

Elle garantit à tous, notamment à l'enfant, à la mère et aux vieux travailleurs, la protection de la santé, la sécurité matérielle, le repos et les loisirs. Tout être humain qui, en raison de son âge, de son état physique ou mental, de la situation économique se trouve dans l'incapacité de travailler a le droit d'obtenir de la collectivité des moyens convenables d'existence.

La Nation garantit l'égal accès de l'enfant et de l'adulte à l'instruction, à la formation professionnelle et à la culture. L'organisation de l'enseignement public gratuit et laïc à tous les degrés est un devoir de l'État...

DOCUMENT

3

ENTRAÎNEZ-VOUS...



► 1 - Étudiez l'article L I 32.1 du Code de la consommation.

« Dans les contrats conclus entre professionnels et non-professionnels ou consommateurs, sont abusives les clauses qui ont pour objet ou pour effet de créer, au détriment du non-professionnel ou du consommateur, un déséquilibre significatif entre les droits et obligations des parties au contrat.

... Une annexe au présent code comprend une liste indicative et non exhaustive de clauses qui peuvent être regardées comme abusives...

... Les clauses abusives sont réputées non écrites.

Les dispositions du présent article sont d'ordre public. »

- Quelle est la liberté économique restreinte par cet article ?
- Que signifie la dernière phrase de l'article ? À quel type d'ordre public est-il fait référence ?
- Recherchez d'autres exemples d'atteintes aux libertés économiques.

► 2 - Commentez une décision de la Commission Européenne.

La Commission autorise une entreprise commune de réservation d'hôtels par internet entre Accor, Hilton et Six Continents par WorldRes Europe

La Commission européenne a autorisé, en vertu du règlement sur les concentrations, la création d'une entreprise commune entre la chaîne hôtelière Accor, la chaîne hôtelière britannique Hilton et Six Continents, ainsi qu'une société américaine de commerce en ligne, WorldRes.Com, qui est active dans le secteur de la réservation d'hôtels sur le plan mondial. L'accord donnera à toutes les parties le contrôle en commun de WorldRes Europe, qui gèrera un système de réservation par internet et des sites d'agences de voyage. L'opération ne soulève pas de gros problèmes de concurrence.

Accor, Hilton et Six Continents sont des groupes hôteliers européens de premier plan. Le groupe Accor possède 3835 hôtels dans 90 pays sous diverses marques, dont Sofitel, Novotel, Mercure, Ibis, Formule 1 et Etap Hôtel. Le groupe Hilton possède environ 415 hôtels dans le monde entier, dont 150 sous les marques Hilton, Scandic et Conrad. Six Continents possède 3325 hôtels dans le monde entier sous diverses dénominations, dont InterContinental, Crowne Plaza et Holiday Inn.

L'entreprise commune, WorldRes Europe, exploite un système de réservation mondial par internet, ce qui permet au secteur de l'hôtellerie de stocker, de gérer et de distribuer des informations sur les prix et la disponibilité des chambres. Ces informations seront mises à la disposition des distributeurs du secteur de l'hôtellerie, dont les sites informatiques sur les voyages, les centres d'appel et les agences de voyage, afin de leur permettre de procéder à des réservations en temps réel.

L'enquête de la Commission a porté essentiellement sur les liens verticaux entre les activités des trois chaînes hôtelières et l'entreprise commune, ainsi que sur les effets de coopération qui pourraient résulter de la prise de participation d'Accor, de Hilton et de Six Continents dans WorldRes Europe.

Considérant toutefois la part mineure de l'entreprise commune sur le marché de la fourniture de service de systèmes de distribution mondiaux et le marché éventuel des services de réservation d'hôtels en ligne, la Commission a estimé qu'il était peu probable que le marché soit fermé aux concurrents fournisseurs de services de réservation d'hôtels ou de services de distribution mondiaux.

La Commission a également exclu que l'accord instituant l'entreprise commune ne mène à la coordination des stratégies commerciales des chaînes hôtelières en cause, car le système de réservation comporte des sauvegardes assurant la confidentialité des informations qu'il contient et tous les renseignements dont WorldRes Europe dispose peuvent être consultés par les tiers, hôtels et distributeurs de services d'hôtellerie. (Bruxelles, le 19 mai 2003)

Source: www.europa.eu

- a) Pour quelle raison les entreprises concernées ont-elles dû solliciter l'avis de la Commission Européenne préalablement à leur opération ?
- b) Quels sont les arguments avancés par la Commission pour justifier l'autorisation de cette opération ?