

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2016

ÉPREUVE **E2** : ÉPREUVE DE GESTION ET DE DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE **E21** : **GESTION APPLIQUÉE**

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99.

*Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 9 (pages 8/13 à 13/13 incluses)
sont à rendre avec la copie.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : AP 1606-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 1/13



Le Sainte Luce

25 promenade de Bellevue
44980 Sainte Luce sur Loire

☎ : 02 40 47 XX XX

📠 : 02 40 47 XX XX

www.restaurant-lesainteluce.com

SARL au capital de 10 000 €

2 associés : Messieurs Dupontel et Nicolas

RCS Nantes B 563 986 458

APE : 5610A

Date de création : 1^{er} septembre 2005

Capacité d'accueil : 60 couverts

Ticket moyen : 28 €

Effectif : 5 salariés

Fermeture annuelle : février

Nombre de jours d'ouverture : 290 jours

Exercice comptable : 1^{er} janvier au 31 décembre

Vous venez d'être embauché(e) en tant que second de cuisine au restaurant "Le Sainte Luce » situé à 5 minutes de Nantes dans la région Pays de la Loire.

Le « Sainte Luce » propose une cuisine traditionnelle composée de plats issus des produits du terroir.

Afin de toucher une plus large clientèle, messieurs Dupontel et Nicolas envisagent de moderniser le restaurant en investissant dans du nouveau mobilier. Avant de prendre une décision, ils souhaitent réaliser une étude sur le bien-fondé de leur projet.

En accord avec le chef cuisinier, les deux associés souhaitent renouveler leur carte afin qu'elle soit mieux adaptée au futur cadre plus contemporain.

Cette augmentation d'activité nécessite l'embauche d'un nouveau salarié.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'investissement et le financement	10 points
②	Le seuil de rentabilité	10 points
③	L'analyse de la carte	14 points
④	Le contrat de travail	6 points
TOTAL GÉNÉRAL		40 points

Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 1606-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 2/13

Dossier 1 : L'INVESTISSEMENT ET LE FINANCEMENT

➞ Situation professionnelle

Messieurs Dupontel et Nicolas décident de moderniser leur restaurant et d'investir dans un mobilier plus contemporain. Pour financer cet investissement, ils envisagent d'emprunter auprès de leur banque. Vous disposez du plan d'amortissement du nouveau mobilier **DOCUMENT 1** et de la proposition d'emprunt **DOCUMENT 2**.

➞ Votre rôle

1. Analyser le plan d'amortissement **ANNEXE 1**.
2. Étudier la proposition d'emprunt **ANNEXE 2**.

Dossier 2 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➞ Situation professionnelle

Messieurs Dupontel et Nicolas souhaitent savoir si leur choix d'investir est pertinent. Ils mettent à votre disposition les prévisions pour l'année 2016 **DOCUMENT 3**.

➞ Votre rôle

1. Compléter le compte de résultat différentiel du restaurant « Le Sainte Luce » **ANNEXE 3**.
2. Compléter le tableau du seuil de rentabilité **ANNEXE 4**.
3. Répondre à la question **ANNEXE 5**.

Dossier 3 : L'ANALYSE DE LA CARTE

➞ Situation professionnelle

Afin de correspondre au mieux à la nouvelle image de l'établissement, Messieurs Dupontel et Nicolas envisagent de proposer des plats plus originaux.

Vous disposez de l'extrait de la carte **DOCUMENT 4** et du classement des plats **DOCUMENT 5**.

➞ Votre rôle

1. Analyser la popularité des plats **ANNEXE 6**.
2. Déterminer la rentabilité des plats **ANNEXE 7**.
3. Classer les plats par groupe et indiquer les actions à mener **ANNEXE 8**.

Dossier 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

➤ Situation professionnelle

La modernisation de la salle du restaurant et le renouvellement de la carte devraient entraîner une augmentation de l'activité. Pour y faire face, messieurs Dupontel et Nicolas souhaitent embaucher un cuisinier. Les deux associés ont lu un article sur le contrat d'extra qu'ils vous remettent **DOCUMENT 6**.

➤ Votre rôle

Répondre aux questions des deux associés **ANNEXE 9**.

DOCUMENT 1**PLAN D'AMORTISSEMENT**

Nature du bien : mobilier		Durée d'utilisation : 5 ans		
Valeur d'acquisition HT: 9 179,15 €		Taux d'amortissement : 20 %		
Date d'acquisition : 30 mars 2016		Mode d'amortissement : linéaire		
Date de mise en service : 1 avril 2016		Valeur résiduelle : 0 €		
Année	Base amortissable	Annuité d'amortissement	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2016	9 179,15	1 376,87	1 376,87	7 802,28
2017	9 179,15	1 835,83	3 212,70	5 966,45
2018	9 179,15	1 835,83	5 048,53	4 130,62
2019	9 179,15	1 835,83	6 884,36	2 294,79
2020	9 179,15	1 835,83	8 720,19	458,96
2021	9 179,15	458,96	9 179,15	0,00

DOCUMENT 2**PROPOSITION D'EMPRUNT**

Banque de l'Ouest				
Montant emprunté : 6 000 €			Périodicité : mensuelle	
Durée : 36 mois			Taux de base annuel : 5 %	
Échéance	Mensualité en €	Intérêts en €	Amortissement du capital en €	Capital restant dû en €
1	179,83	25,00	154,83	5 845,17
2	179,83	24,35	155,48	5 689,69
3	179,83	23,71	156,12	5 533,57
4	179,83	23,06	156,77	5 376,80
...
33	179,83	2,97	176,86	534,85
34	179,83	2,23	177,60	357,25
35	179,83	1,49	178,34	178,91
36	179,83	0,92	178,91	0,00
Total	6 473,88	473,88	6 000,00	

DOCUMENT 3

PRÉVISIONS ANNÉE 2016

Messieurs Dupontel et Nicolas prévoient :

- Une augmentation des ventes de 15 %.
- Une augmentation des charges fixes de 2 800 €.
- Les charges variables restent proportionnelles au chiffre d'affaires.

DOCUMENT 4

EXTRAIT DE LA CARTE

Nos poissons



Le Sainte Luce

Dos de cabillaud rôti, tagliatelles et tomates confites	15 €
Roulé de dorade aux champignons, samossa de légumes	17 €
Filet de bar poché, royal de champignons, gnocchis de pomme de terre	18 €
Sébaste sauvage et ses petits légumes	19 €
Dos de saumon, chips de jambon, mitonné d'artichauts, grenailles aux olives	23 €
Lotte rôtie, asperges et sabayon passion	25 €

DOCUMENT 5**CLASSEMENT DES PLATS**

POPULARITÉ	RENTABILITÉ	GROUPE
Haute	Haute	Étoile
Haute	Basse	Vache à lait
Basse	Haute	Dilemme
Basse	Basse	Poids mort

DOCUMENT 6**Mode d'emploi du contrat d'extra**

Si la convention collective des CHR permet le recours aux contrats d'extra, ils ne peuvent pas être utilisés pour tous les postes et en toutes circonstances. L'employeur doit aussi justifier par des éléments concrets le caractère temporaire de l'emploi.

Pour recruter un salarié, la norme en droit du travail est de recourir au contrat à durée indéterminée (CDI), qui doit être utilisé chaque fois que l'emploi proposé est stable. Quant au contrat à durée déterminée (CDD), c'est un contrat d'exception qui ne peut être utilisé que *"pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire"*.

Un extra est engagé pour la durée nécessaire à la réalisation de la mission. Il peut être occupé dans un établissement quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées consécutives dans le respect des règles applicables en matière de durée du temps de travail.

Cet article précise qu'un extra qui se verrait confier par le même établissement des missions pendant plus de 60 jours dans un trimestre civil peut demander la requalification de son contrat en CDI.

Le contrat d'extra, comme tout CDD, doit être établi par écrit et comporter la définition précise de son motif.

Dans un arrêt du 7 mars 2012, la Cour de cassation réaffirme que le recours au CDD d'usage ne dispense pas l'employeur de faire apparaître précisément le motif de recours et que ce type de contrat obéit à la réglementation des CDD. La sanction est la requalification du CDD d'usage en CDI. [...]

D'après : www.lhotellerierestaurant.fr consulté le 17 novembre 2015 à 15 h 00

ANNEXE 1

1. Donner le montant du coût d'achat HT de l'immobilisation.

.....

2. Déterminer la raison pour laquelle la première annuité est différente de la deuxième.

.....

.....

3. Préciser la date qui est prise en compte pour le calcul de la première annuité.

.....

.....

4. Indiquer ce que représente la valeur nette comptable.

.....

.....

5. Définir le terme valeur résiduelle.

.....

.....

ANNEXE 2

1. Préciser le montant du prélèvement effectué chaque mois par la banque.

.....

2. Indiquer le capital restant dû après avoir versé la trente-troisième mensualité.

.....

3. Préciser le montant total versé par les restaurateurs à la banque au bout des 3 ans.

.....

4. Indiquer le coût total de l'emprunt pour les restaurateurs.

.....

5. Citer un autre moyen de financement possible.

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 1606-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 8/13

ANNEXE 3

Arrondir les calculs à deux décimales

Compte de résultat différentiel

	Année 2015		Prévisions année 2016		
	Montant en €	%	Montant en €	%	Détail des calculs
Chiffre d'affaires HT	545 000,00	100,00 %
Total des charges variables	274 625,50	
Marge sur coût variable	270 374,50	49,61 %
Charges fixes	245 650,00	
Résultat	24 724,50	4,54 %

ANNEXE 4

Arrondir les calculs à deux décimales

Seuil de rentabilité

	2015	2016	Détail des calculs
Seuil de rentabilité	495 162,26 €
Nombre de couverts	61

ANNEXE 5

Indiquer si l'investissement est pertinent. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

ANNEXE 6

Arrondir les calculs à deux décimales

Tableau de popularité des plats

Plats	Nombre de ventes	% des ventes	Popularité
Dos de cabillaud rôti, tagliatelles et tomates confites	3 430
Roulé de Dorade aux champignons, samossa de légumes	1 945
Filet de bar poché, royal de champignons, gnocchis de pomme de terre	3 350
Sébaste sauvage et ses petits légumes	3 110
Dos de saumon, chips de jambon, mitonné d'artichauts, grenailles aux olives	2 180
Lotte rôtie, asperges et sabayon passion	3 455
TOTAL	

Calcul du pourcentage moyen des ventes :

.....

.....

ANNEXE 7

Arrondir les calculs à deux décimales

Tableau de rentabilité des plats

Plats	Prix de vente TTC en €	Nombre de ventes	Prix de vente HT* en €	Coût matière en €	Marge brute unitaire en €	Marge brute totale en €	Rentabilité
Dos de cabillaud rôti, tagliatelles et tomates confites	3 430	6,95
Roulé de Dorade aux champignons, samossa de légumes	1 945	7,10
Filet de bar poché, royal de champignons, gnocchis de pomme de terre	3 350	6,85
Sébaste sauvage et ses petits légumes	3 110	5,45
Dos de saumon, chips de jambon, mitonné d'artichauts, grenailles aux olives	2 180	6,25
Lotte rôtie, asperges et sabayon passion	3 455	7,10
TOTAL		

* Taux de TVA 10 %

Calcul de la marge brute unitaire moyenne :

.....

.....

ANNEXE 8

1. Classer les plats par groupe.

Plats	Popularité	Rentabilité	Groupe
Dos de cabillaud rôti, tagliatelles et tomates confites
Roulé de dorade aux champignons, samossa de légumes
Filet de bar poché, royal de champignons, gnocchis de pommes de terre
Sébaste sauvage et ses petits légumes
Dos de saumon, chips de jambon, mitonné d'artichauts, grenailles aux olives
Lotte rôtie, asperges et sabayon passion

2. Indiquer la ou les action(s) à mener pour améliorer la carte des poissons.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 9

1. Citer le type et la forme du contrat présenté dans l'article.

.....

2. Indiquer ce que le contrat doit obligatoirement comporter.

.....

.....

3. Préciser la sanction prévue en cas de non-respect de la réglementation dans la rédaction du contrat de travail.

.....

.....

.....

4. Indiquer le cas de recours à ce type de contrat.

.....

.....

.....

5. Citer le type de contrat adapté à l'augmentation de l'activité prévue par messieurs Dupontel et Nicolas. Justifier.

.....

.....

.....