

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2016

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

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

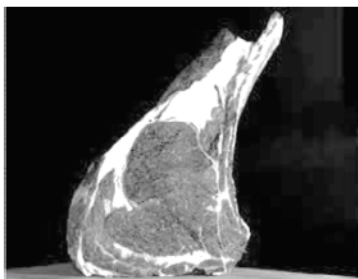
Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99.

*Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 8 (pages 9/14 à 14/14 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 : 1609-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 1/14

LA CÔTE DE BŒUF



2 rue Jean Jaurès

87270 COUZEIX

☎ 05 55 44 XX XX

Fax : 05 55 44 XX XX

laotedeboeuf@orange.fr

RCS Limoges B 425 875 241

CAPACITÉ DE SERVICE

De 10 à 20 couverts à table par service

2 services par jour

Moyenne de 35 couverts par jour

Ouverture du mercredi au dimanche,
de 10 h à 23 h.

Fermeture annuelle 3 semaines

CONCEPT DE RESTAURATION

Une restauration traditionnelle.

Depuis six mois, un service traiteur à emporter ou à livrer, avec ou sans service à table, proposant une majorité de produits frais.

L'offre de restauration est très variée tout en s'appuyant sur les classiques de la cuisine française et du terroir limousin, de plus en plus demandée par la clientèle. Toutes les matières premières sont issues de la filière biologique.

« La Côte de Bœuf », située à Couzeix, près de Limoges, est tenue par Dominique LIMOUSI chef et propriétaire de cet établissement.

Devant le succès de son restaurant, il envisage de construire une terrasse pour attirer davantage de clients et permettre ainsi d'augmenter le nombre de couverts. Il profite de ce changement pour proposer de nouveaux plats.

Face à ce surcroît d'activité, il prévoit l'embauche d'un cuisinier.

Vous êtes employé(e) en contrat à durée indéterminée au restaurant. Dominique LIMOUSI vous associe à l'étude de ces différents dossiers.

Dossier n°	Thème	Barème
①	La fixation du prix de vente	9 points
②	L'emprunt bancaire	9 points
③	Le seuil de rentabilité	12 points
④	L'analyse d'un bulletin de paie	10 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 : 1609-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 2/14

Dossier 1 : LA FIXATION DU PRIX DE VENTE

➤ Situation professionnelle

Dominique LIMOUSI souhaite rendre la carte du restaurant plus attractive. Il envisage d'intégrer de nouveaux plats dont le prix de vente ne dépassera pas 19,00 € TTC. Il a notamment travaillé sur la recette des « paupiettes de truite viennoise ». Il met à votre disposition un extrait de la mercuriale **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

1. Compléter la fiche technique de la recette « paupiette de truite viennoise » **ANNEXE 1**.
2. Commenter le résultat **ANNEXE 2**.

Dossier 2 : L'EMPRUNT BANCAIRE

➤ Situation professionnelle

Pour réaliser son projet de construction de terrasse, Dominique LIMOUSI envisage de contracter un prêt. Il a reçu une proposition de financement de la banque **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

Analyser cette proposition de financement en répondant aux questions de Dominique LIMOUSI **ANNEXE 3**.

Dossier 3 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

Cette terrasse doit permettre à monsieur LIMOUSI d'augmenter le nombre de couverts par jour. Il souhaite connaître son nouveau seuil de rentabilité pour son activité restaurant. Il vous remet les estimations **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

1. Vérifier l'estimation du chiffre d'affaires prévisionnel HT **ANNEXE 4**.
2. Compléter le tableau de répartition des charges prévisionnelles **ANNEXE 5**.
3. Compléter le compte de résultat différentiel **ANNEXE 6**.
4. Déterminer le seuil de rentabilité prévisionnel et son point mort **ANNEXE 7**.

Dossier 4 : L'ANALYSE D'UN BULLETIN DE PAIE

➔ Situation professionnelle

Dominique LIMOUSI souhaite entretenir une bonne communication avec toutes les personnes de l'entreprise. Un de vos collègues cuisinier, débutant récemment embauché, souhaite avoir des informations sur son bulletin de salaire **DOCUMENT 4**

➔ Votre rôle

Répondre aux questions de Monsieur LEBLANC **ANNEXE 8**.

DOCUMENT 1**EXTRAIT DE LA MERCURIALE**

Denrées	Unité	PU HT
Cabillaud	Kg	14,90 €
Crevette grise	Kg	15,00 €
Crevette rose	Kg	7,80 €
Truite	Pièce	5,30 €
Beurre	Kg	3,40 €
Crème liquide	Litre	3,38 €
Œuf	Pièce	0,07 €
Reblochon lait cru	Pièce	16,00 €
Tomme grise du limousin	Kg	7,00 €
Farine	Kg	0,60 €
Fumet de poisson déshydraté	Kg	19,12 €
Huile d'olive	Litre	3,81 €
Aneth	Botte	1,42 €
Carotte	Kg	0,99 €
Courgette	Kg	1,10 €
Champignon trompette de la mort	Kg	45,00 €
Ciboulette	Botte	0,58 €
Échalote	Kg	1,82 €
Oignon	Kg	0,99 €
Tomate	Kg	1,46 €
Cognac	Litre	13,54 €
Vin blanc	Litre	1,70 €

DOCUMENT 2**Banque de Limoges**

2 place du commerce

87000 LIMOGES

Tél : 05 55 41 XX XX

fax : 05 55 41 XX XX

Le 10 juin 2016

Proposition de financement

La Côte de Bœuf

2 rue Jean Jaurès

87270 COUZEIX

Capital emprunté : 20 000 €

Conditions de l'emprunt : 5 ans - taux annuel : 3,20 % - frais de dossier : offerts -
taux d'assurance : 0,30 %

Période	Mensualité en €	Capital remboursé en €	Intérêts en €	Assurance en €	Capital restant dû en €
1	366,15	307,82	53,33	5,00	19 692,18
2	366,15	308,64	52,51	5,00	19 383,54
3	366,15	309,46	51,69	5,00	19 074,08
4	366,15	310,29	50,86	5,00	18 763,79
5	366,15	311,11	50,04	5,00	18 452,68
...
56	366,15	356,37	4,78	5,00	1 435,27
57	366,15	357,32	3,83	5,00	1 077,95
58	366,15	358,28	2,87	5,00	719,67
59	366,15	359,23	1,92	5,00	360,44
60	366,15	360,44	0,71	5,00	0,00
Total	21 969,00	20 000,00	1 669,00	300,00	

DOCUMENT 3

Informations nécessaires à l'estimation du chiffre d'affaires HT prévisionnel

Nombre de couverts par jour	45
Ouverture du mercredi au dimanche	5 jours
Semaines d'ouverture	49
Ticket moyen HT	25 €

DOCUMENT 4

SALARIE		EMPLOYEUR			
Nom : Louis LEBLANC		Etablissement : La Côte de Bœuf			
Adresse : 3 rue des Roses 87000 LIMOGES		Adresse : 2 rue Jean Jaurès 87270 COUZEIX			
N° SS : 1 94 07 250 561 13		SIREN : 425 875 241			
Emploi : Cuisinier		N° URSSAF Limoges		NAF 553A	
Classement : niveau ...1... - échelon...1.....		Convention collective : convention collective nationale des CHR du 30 avril 1997 et ses avenants.			
Période du 01/05/16 au 31/05/16		Date de la paie : 31/05/16			
LIBELLE	BASE	CHARGES SALARIALES		CHARGES PATRONALES	
		Taux	Montant	Taux (5)	Montant
Salaire de base pour 151 h 67	1 466,65 €				
Majoration 36ème à 39ème heure	184,34 €				
Avantage en nature nourriture	77,44 €				
Indemnité compensatrice nourriture	77,44 €				
Prime ancienneté					
Avantage en nature logement					
BRUT	1 805,87 €				
CSG déductible (1)	1 795,49 €	5,10%	91,57 €		
CSG + CRDS (non déductibles) (1)	1 795,49 €	2,90%	52,07 €		
SS maladie	1 805,87 €	0,75%	13,54 €	12,84%	231,87 €
SS vieillesse déplafonnée	1 805,87 €	0,35%	6,32 €	1,85%	33,41 €
SS vieillesse plafonnée	1 805,87 €	6,90%	124,60 €	8,55%	154,40 €
SS accident du travail	1 805,87 €			2,30%	41,54 €
SS allocations familiales	1 805,87 €			3,45%	62,30 €
SS FNAL	1 805,87 €			0,10%	1,81 €
Chômage tranche A	1 805,87 €	2,40%	43,34 €	4,00%	72,23 €
Chômage tranche B					
FNGS	1 805,87 €			0,25%	4,51 €
Retraite complémentaire	1 805,87 €	3,10%	55,98 €	4,65%	83,79 €
AGFF tranche 1	1 805,87 €	0,80%	14,45 €	1,20%	21,67 €
Taxe d'apprentissage	1 805,87 €			0,68%	12,28 €
Participation formation continue	1 805,87 €			0,55%	9,93 €
HCR Prévoyance	1 805,87 €	0,40%	7,22 €	0,40%	7,22 €
Mutuelle frais de santé			14,00 €		14,00 €
Contribution autonomie solidarité	1 805,87 €			0,30%	5,42 €
Déduction forfaitaire HS	17,33 €			1,50 €	- 26,00 €
Contribution au financement des OS	1 805,87 €			0,016%	0,29 €
TOTAL DES CHARGES			423,09 €		730,67 €
Salaire Net		1 382,78 €			
Salaire net imposable		1 448,85 €			
A DEDUIRE					
Avantage en nature nourriture	77,44 €				
Avantage en nature logement					
-					
-					
NET A PAYER	1 305,34 €				

DANS VOTRE INTERET, CONSERVER CE BULLETIN DE PAIE SANS LIMITATION DE DUREE

(1) Base de calcul : (rémunération mensuelle brute * 98,25%) + cotisation patronale de prévoyance et de mutuelle

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 1609-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 8/14

ANNEXE 1

Arrondir les calculs à deux décimales.

FICHE TECHNIQUE : PAUPIETTES DE TRUITE VIENNOISE

Quantité : 8 couverts

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT en €	Prix total HT en €
Truite	Pièce	4		
Crevette rose	Kg	0,500		
Œuf	Pièce	1		
Crème liquide	Litre	0,500		
Tomme grise du limousin	Kg	0,250		
Huile d'olive	Litre	0,20		
Aneth	Botte	1/4		
Échalote	Kg	0,050		
Oignon	Kg	0,180		
Carotte	Kg	0,060		
Cognac	Litre	0,050		
Vin blanc	Litre	0,200		
Fumet de poisson déshydraté	Kg	0,030		
Tomate	Kg	0,200		
Champignon trompette de la mort	Kg	0,150		
Beurre	Kg	0,100		
Farine	Kg	0,060		
Ciboulette	Botte	1/2		
			Coût matière	
			Assaisonnement 2 %	
			Coût matière total	
			Coût matière d'une portion	
			Ratio matières	32 %
			Prix de vente HT	
			TVA (10 %)	
			Prix de vente TTC	

ANNEXE 2

COMMENTAIRES

1. Donner le prix de vente du plat qui pourrait être proposé à la carte.

.....

2. Préciser si le plat peut être intégré à la nouvelle carte. Justifier votre réponse

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 3

1. Citer le nom de l'organisme financier.

.....

2. Donner le montant de l'emprunt.

.....

3. Préciser la durée de l'emprunt.

.....

4. Indiquer le montant de chaque prélèvement et sa périodicité.

.....

.....

5. Donner le montant du capital restant dû après le versement de la 3^{ème} mensualité.

.....

6. Expliquer ce que représente le capital restant dû pour Dominique LIMOUSI

.....

.....

.....

7. Préciser le montant de l'intérêt de la 56^{ème} mensualité.

.....

8. Expliquer ce que l'intérêt représente pour l'organisme prêteur.

.....

.....

9. Indiquer le montant total que Dominique LIMOUSI aura versé à la banque après le paiement de la 60^{ème} mensualité.

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 1609-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 11/14

ANNEXE 4

CHIFFRE D'AFFAIRES HT PRÉVISIONNEL

Vérifier l'estimation du chiffre d'affaires prévisionnel HT de 275 625,00 € pour l'année prochaine.

.....

.....

.....

ANNEXE 5

Arrondir les calculs à l'euro

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES					
Libellés	Montant en €	Charges variables		Charges fixes	
		Montant en €	%	Montant en €	%
Matières premières	116 934		100		0
Charges externes	24 228		85		15
Impôts et taxes	12 542		60		40
Charges de personnel	90 431		15		85
Dotations aux amortissements	9 251		0		100
Charges financières	4 853		0		100
TOTAUX	258 239				

ANNEXE 6

Arrondir les calculs à l'entier

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL PRÉVISIONNEL		
Éléments	Montant en €	% CA
Chiffre d'affaires HT	275 625	100 %
Total charges variables		
Marge sur coûts variables		
Total charges fixes		
Résultat		

ANNEXE 7

Calculer le seuil de rentabilité prévisionnel en euros (arrondir le calcul à deux décimales)	
Calculer le seuil de rentabilité prévisionnel en nombre de couverts	
Calculer le point mort prévisionnel en nombre de jours	
Analyser la rentabilité du projet	

ANNEXE 8

1. Donner la durée légale du travail.

.....

2. Définir le salaire de base de votre collègue cuisinier.

.....

.....

3. Expliquer les 151,67 heures du salaire de base.

.....

.....

4. Indiquer la différence entre les avantages en nature repas et les indemnités compensatrices repas.

.....

.....

5. Citer deux organismes recevant les cotisations sociales.

-

-

6. Donner deux exemples d'utilité de ces cotisations.

-

-

7. Relever le montant perçu par le cuisinier à la fin du mois de mai.

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 1609-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 14/14