

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

RESTAURATION

SESSION 2013

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE D'ÉCONOMIE, GESTION DE L'ENTREPRISE

Plan comptable autorisé.

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

Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Les annexes indiquées en page suivante seront agrafées dans une copie anonymée.

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	Épreuve E2 - Épreuve d'économie, gestion de l'entreprise - U2 Coefficient : 2	Durée : 2 heures
Repère : AP1306-RES EGE	Ce sujet comporte 15 pages	Page 1/15

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :

- l'annexe 1 page 11
- l'annexe 2 page 11
- l'annexe 3 page 12
- l'annexe 4 page 12
- l'annexe 5 page 13
- l'annexe 6 page 14
- l'annexe 7 page 15

Restaurant LA MAISON DE L'Océan

2 quai de la Douane
29200 BREST

Tél : 02 98 80 xx xx

Fax : 02 98 46 xx xx

Site : www.restaurant-fruit-mer-brest.com



SNC au capital de 1 600 €

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

Ouvert 7 jours sur 7 de 12 h à 14 h et de 19 h à 23 h

Le restaurant « La Maison de l'Océan » se trouve à Brest, au port de commerce. La marine nationale ayant ouvert les lieux au grand public, le port a connu ces dernières années un essor considérable. Les Brestois et les touristes ont vite investi les lieux et fait du port une place commerciale stratégique dans la ville.

Le restaurant bénéficie d'une forte notoriété. Il a une capacité d'accueil de 130 couverts en salle, sur deux étages et 30 couverts en terrasse. Sa clientèle est essentiellement d'affaires.

La cuisine est à base de poissons et de fruits de mer. Le restaurant propose également quelques plats de viande.

Fondé il y a 25 ans, le restaurant « La Maison de l'Océan » a été racheté depuis 3 ans par deux des salariés : Pierre MENGUY, maître d'hôtel et Jean-Louis LE GUYADER, chef de cuisine, co-gérants. Ces derniers ont décidé de diversifier leur clientèle en proposant une formule de buffets à volonté.

Ce nouveau concept engendre quelques modifications, la création d'un buffet, l'achat d'un banc de présentation réfrigéré et l'embauche d'un cuisinier.

Vous venez d'être embauché(e) en contrat à durée indéterminée. Les responsables souhaitent vous associer à ce projet.

N° de dossier	Thème	Barème
1	ÉTUDE DES ENTRÉES	12 points
2	FICHE TECHNIQUE	9 points
3	TABLEAU D'AMORTISSEMENT	5 points
4	CONTRAT DE TRAVAIL	6 points
5	TECHNIQUES COMMERCIALES	8 points

CHAQUE DOSSIER EST INDÉPENDANT

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	Épreuve E2 - Épreuve d'économie, gestion de l'entreprise	
Repère : AP1306-RES EGE	Session 2013	Page 3/15

DOSSIER 1

ÉTUDE DES ENTRÉES

Le contexte

Monsieur MENGUY décide d'intégrer des entrées de sa carte au buffet **DOCUMENT 1**. Pour cela, il vous demande d'étudier leur popularité et leur coût matière. Ensuite, il vous charge de sélectionner trois entrées en tenant compte des critères de popularité et de la marge.

Votre rôle

1. Compléter le tableau de classement des entrées selon leur popularité **ANNEXE 1**.
2. Compléter le tableau de calcul des coûts matières **ANNEXE 2**.
3. Sélectionner trois entrées en fonction des critères fixés **ANNEXE 2**.

DOSSIER 2

FICHE TECHNIQUE

Le contexte

Monsieur LE GUYADER souhaite ajouter d'autres entrées au buffet dont une à base d'algues : «Tartare de saumon au citron vert et légumes de mer».

Il vous demande donc d'établir la fiche technique de cette entrée et de proposer un prix de vente TTC.

Votre rôle

1. Compléter la fiche technique **ANNEXE 3**.
2. Déterminer le prix de vente TTC **ANNEXE 4**, sachant que le ratio matière est de 31 % et que le taux de TVA est de 7 %.

DOSSIER 3

TABLEAU D'AMORTISSEMENT

Le contexte

Pour les entrées froides, le nouveau concept nécessite l'achat d'un buffet comptoir réfrigéré. Ce matériel professionnel a récemment été acheté et son tableau d'amortissement est à établir. Monsieur MENGUY vous demande de vous en charger.

Vous disposez de la facture d'achat du matériel **DOCUMENT 2**. Le matériel sera amorti sur 4 ans, selon le principe de l'amortissement linéaire avec valeur résiduelle nulle.

Votre rôle

Compléter l'en-tête du tableau d'amortissement et la 1^{ère} ligne **ANNEXE 5** et justifier les réponses.

DOSSIER 4

CONTRAT DE TRAVAIL

Le contexte

Marc BROENNEC, vient d'être embauché à « La Maison de l'Océan » pour un emploi en cuisine afin de s'occuper spécifiquement du buffet.

Il a quelques interrogations sur son contrat de travail **DOCUMENT 3** et vous questionne sur celui-ci.

Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE 6**.

DOSSIER 5

TECHNIQUES COMMERCIALES

Le contexte

La clientèle de « La Maison de L'Océan » est essentiellement constituée d'une clientèle d'affaires. Monsieur MENGUY, en accord avec Monsieur LE GUYADER, aimerait également attirer une clientèle familiale, avec des enfants.

Il vous sollicite et vous demande de lui apporter des idées à ce sujet.
Vous disposez d'un article extrait du journal de L'Hôtellerie **DOCUMENT 4**.

Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE 7**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	Épreuve E2 - Épreuve d'économie, gestion de l'entreprise	
Repère : AP1306-RES EGE	Session 2013	Page 5/15

EXTRAIT DE LA CARTE

<i>Nos entrées</i>	
Rillettes de poissons en salade	9,50 €
Saumon frais fumé "Maison", au bois de hêtre	10,50 €
Carpaccio de poissons "d'arrivage", à l'huile vierge	9,00 €
Suggestion de saumon frais (rillettes, terrine, mariné, fumé)	12,50 €
Salade de homard	15,00 €
Soupe de poissons de roche et sa rouille	7,00 €
Moules de bouchot ou de pêche à la crème	8,00 €
Huîtres creuses boudeuses braisées au Sauvignon	12,00 €

FACTURE D'ACHAT DU MATÉRIEL

KER©UEST**Kerouest**22 rue de Lanvénez
29280 Locmaria-Plouzané

SIRET : 509 548 327

NAF : 9522z

Téléphone: 06 43 54 xx xx

Email : kerouest@live.fr

Web : www.kerouest.com

Facture Réf. : 000000714

Date facturation : 26/05/2013

Code client : CU112-0003

La Maison de l'Océan

2 quai de la Douane

29200 BREST

Montants exprimés en euros

Désignation	TVA	P.U. HT	Qté	Total HT
Buffet comptoir réfrigéré	19,6 %	2 502,00	1	2 502,00
Frais d'installation et de mise en service (Forfait déplacement + installation électrique + modification évacuation)	19,6 %	250,00	1	250,00
Mise en service le 01/06/2013				
Conditions de règlement : à réception de la facture		TOTAL HT		2 752,00
		TVA		539,39
		TOTAL TTC		3 291,39

EXTRAIT DU CONTRAT DE TRAVAIL À DURÉE INDÉTERMINÉE À TEMPS COMPLET**ENTRE LES SOUSSIGNÉS****D'une part,****SNC LA MAISON DE L'Océan**

2 Quai de la Douane

29200 BREST

Représentée par Monsieur MENGUY Pierre

Code NAF 553a

Cotisant à l'URSSAF DE BREST

Sous le N°291 4076140151

D'autre part,**Monsieur BROENNEC Marc**

2 rue Henri Barbusse

29200 BREST

Immatriculé à la Sécurité Sociale

sous le N°1 86 01 29 01 9 282

IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QUI SUIT

Engagement

Monsieur BROENNEC, qui se déclare libre de tout engagement, est engagé sous contrat à durée indéterminée à compter du 01/06/2013 sous réserve des résultats de la visite médicale d'embauche.

Durée du contrat – Période d'essai

Le présent contrat ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai de 2 mois, éventuellement renouvelable une fois pour une durée maximum égale à la première. En cas de renouvellement, un accord écrit devra être établi entre les parties. Durant la période dite d'essai, chacune des parties pourra rompre le contrat de travail sous réserve du respect d'un préavis variant selon l'origine de la rupture et la présence du salarié dans l'entreprise.

Si l'employeur est à l'origine de la rupture, le délai de prévenance ne peut être inférieur à :

- 24 heures en deçà de 8 jours de présence,
- 48 heures entre 8 jours et un mois,
- 2 semaines après un mois de présence,
- 1 mois après 3 mois de présence.

Si le salarié est à l'origine de la rupture, le délai de prévenance est alors de 48 heures. Ce délai est ramené à 24 heures si la durée de présence est inférieure à 8 jours.

S'agissant d'une période de travail effectif, la durée des suspensions du présent contrat qui pourraient intervenir notamment pour maladie, accident, fermeture de l'entreprise, prolongera d'autant la durée de la période d'essai.

Fonctions

Monsieur BROENNEC est embauché en qualité de Cuisinier au niveau II - échelon 1 - de la Convention Collective Nationale des H.C.R. du 30 avril 1997.

Durée et horaire du travail

La durée hebdomadaire de travail est fixée à 39 heures. [...]

.../...

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	Épreuve E2 - Épreuve d'économie, gestion de l'entreprise	
Repère : AP1306-RES EGE	Session 2013	Page 8/15

Démission

En cas de démission, vous devrez la notifier par écrit et respecter un délai-congé de :

- 8 jours, si vous justifiez de moins de 6 mois d'ancienneté,
- 15 jours, si vous justifiez d'une ancienneté comprise entre 6 mois et 2 ans,
- 1 mois, si vous justifiez de plus de 2 ans d'ancienneté.

Licenciement

En cas de licenciement, sauf faute grave ou lourde de votre part, vous aurez droit à un préavis de :

- 8 jours, si vous justifiez de moins de 6 mois d'ancienneté à la date de la première présentation de la lettre de licenciement,
- 1 mois, si vous justifiez d'une ancienneté comprise entre 6 mois et 2 ans,
- 2 mois, si vous justifiez de plus de 2 ans d'ancienneté.

[...]

Fait en double exemplaire, à Brest, le 01/06/2013

(Signatures précédées de la mention "Lu et approuvé")

Pour l'entreprise
Monsieur MENGUY
Lu et Approuvé

Le salarié
Monsieur BROENNEC
Lu et Approuvé

QUELLE PLACE POUR LES ENFANTS AU RESTAURANT ?

Le phénomène prend de l'ampleur aux États-Unis. Le 'no kids allowed' (interdit aux enfants) ou 'brat ban' (pas de gosses) a commencé au McDain's, un restaurant de la région de Pittsburgh, qui a fermé ses portes aux enfants de moins de six ans. [...]

En France, nous n'en sommes heureusement pas encore là. Si certains palaces interdisent l'accès de leur piscine aux enfants, à table ces derniers sont au mieux très bien accueillis, au pire tolérés. [...]

Il n'est pas toujours facile de gérer des enfants bruyants, remuants, voire franchement malpolis. « *C'est quitte ou double* », confirme **Éric Lavallée**, chef de L'Iroise à Audierne (29). « *C'est un coup à ne plus revoir la table d'à côté qui vient de laisser une belle addition.* ». [...]

Éliane Hardy est à la tête d'un estaminet dans la campagne flamande. L'ambiance y est décontractée, mais pas au point de tout accepter. [...] Elle épingle aussi les grandes tablées qui vous mobilisent la salle un samedi soir. « *Douze personnes, dont neuf enfants. Et un menu enfant pour deux ! Ce n'est économiquement pas tenable.* ». [...]

Gérer en salle

Malgré ces désagréments, beaucoup d'établissements s'impliquent vraiment pour que la sortie au restaurant reste un bon moment pour tous. [...] « *L'été, notre clientèle est constituée à 15 % de familles et notre restaurant accueille les enfants avec grand plaisir.* ». Les chefs ayant eux-mêmes des enfants sont évidemment plus sensibles à la question...

Accueillir certes, mais il faut ensuite gérer ces petites boules d'énergie. Et pour cela, chacun a sa méthode. Aux Couliesses vintage, à Paris (IXe), **Frédéric Barette** a briefé son personnel de salle : « *Les enfants, on leur saute dessus. Et on envoie leur plat au moment de l'entrée des parents* ».

Quand les locaux le permettent, une salle de jeux ou un jardin aménagé sont les bienvenus. « *Un enfant passe une demi-heure à table à l'Auberge du Vert Mont* », explique son chef **Florent Ladeyn**. « *Trois heures à table, pour un enfant, c'est trop long* », confirme **Nicolas Gauthier**. « *À nous de faire que le temps passe plus vite, par le service, mais aussi par ce que l'on met dans l'assiette.* »

Séduire dans l'assiette

L'assiette, voilà ce qui peut réconcilier parents, enfants et cuisiniers. Ces derniers ont d'ailleurs à coeur de faire découvrir la gastronomie aux jeunes convives. [...]

Autre truc qui marche toujours : la visite en cuisine. Chez Jean-Luc Germond, le jeune gastronome vient y chercher son dessert et repart avec la bise du chef. Chez Nicolas Gautier, il en revient fièrement coiffé d'une toque. Les parents apprécient, et en redemandent. « *Quand les enfants sont contents, les parents ont envie de revenir* », acquiesce le jeune chef.

Marie-Laure Fréchet

Source : Journal de l'Hôtellerie – 1^{er} juin 2012 – Numéro 3292

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	Épreuve E2 - Épreuve d'économie, gestion de l'entreprise	
Repère : AP1306-RES EGE	Session 2013	Page 10/15

ANNEXE 1
(À rendre avec la copie)

Arrondir vos résultats à 2 décimales

Entrées	Nombre d'entrées vendues	% des ventes	Popularité
Rillettes de poissons en salade	570		
Saumon frais fumé "Maison", au bois de hêtre	600		
Carpaccio de poissons "d'arrivage", à l'huile vierge	450		
Suggestion de saumon frais (rillettes, terrine, mariné, fumé)	255		
Salade de homard	645		
Soupe de poissons de roche et sa rouille	1 115		
Moules de bouchot ou de pêche à la crème	580		
Huîtres creuses boudeuses braisées au Sauvignon	210		
TOTAL	4 425		

Calculer le pourcentage moyen des ventes :

.....

ANNEXE 2
(À rendre avec la copie)

Arrondir vos résultats à 2 décimales - Taux de TVA 7 %

Entrées	Prix vente TTC en €	Prix vente HT en €	Coût matière en €	Marge	Coefficient coût matière *
Rillettes de poissons en salade			2,10		
Saumon frais fumé "Maison", au bois de hêtre			5,28		
Carpaccio de poissons "d'arrivage", à l'huile vierge			4,25		
Suggestion de saumon frais (rillettes, terrine, mariné, fumé)			6,69		
Salade de homard			12,25		
Soupe de poissons de roche et sa rouille			1,10		
Moules de bouchot ou de pêche à la crème			1,91		
Huîtres creuses boudeuses braisées au Sauvignon			7,00		

*** Le coefficient coût matière sera calculé à partir du prix de vente HT.**

Indiquer les trois entrées sélectionnées en fonction des critères fixés et justifier votre choix :

.....
.....
.....

ANNEXE 3
(À rendre avec la copie)

Arrondir vos résultats à 2 décimales

FICHE TECHNIQUE
« Tartare de saumon au citron vert et légumes de mer »
pour 8 portions

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire en €	Coût total en €
Œufs de saumon	Kg	0,040	89,50	
Saumon frais	Kg	1,000	7,00	
Saumon fumé tranché	Kg	0,160	26,00	
Ciboulette	Botte	1/3	2,33	
Citron vert	Pièce	2	0,30	
Concombre	Pièce	1/4	0,55	
Échalote	Kg	0,080	3,15	
Salicorne fraîche	Kg	0,080	9,00	
Huile d'olive	Litre	0,10	3,10	
Wakamé (algues fraîches)	Kg	0,050	12,00	
Coût matière				
Assaisonnement 2 %				
Coût matière total				

ANNEXE 4
(À rendre avec la copie)

CALCUL DU PRIX DE VENTE

	CALCULS	RÉSULTAT
Coût matière par personne « Tartare de saumon au citron vert et légumes de mer »		
Prix de vente HT par personne		
Prix de vente TTC		
Prix de vente TTC proposé à la carte (Arrondi à l'euro supérieur)		

ANNEXE 5
(À rendre avec la copie)

TABLEAU D'AMORTISSEMENT

Le montant de l'annuité sera arrondi à l'euro le plus proche

Nom du matériel :	Numéro du plan comptable : 2154
Nombre d'années d'utilisation :	Taux d'amortissement linéaire :
Date de la facture :	Date de mise en service :
Valeur résiduelle :	Base à amortir :

ANNÉE	BASE AMORTISSABLE	ANNUITÉ D'AMORTISSEMENT	AMORTISSEMENT CUMULÉ	VALEUR NETTE COMPTABLE
2013

Justifier le calcul du taux d'amortissement.

.....

.....

Justifier le calcul de la première annuité.

- Date à retenir pour le calcul de la première annuité :

.....

.....

- Calcul de la première annuité :

.....

.....

.....

ANNEXE 6
(À rendre avec la copie)

1. Préciser à quel moment le contrat de travail de monsieur Marc BROENNEC devient définitif.

.....

.....

.....

2. Définir le délai de prévenance.

.....

.....

.....

3. Donner la durée du délai de prévenance si :

- l'employeur met fin au contrat après dix jours de présence du salarié dans l'entreprise :

.....

.....

.....

- le salarié met fin au contrat après un mois de présence :

.....

.....

.....

4. Relever deux procédés de rupture de contrat définitif

- du fait de l'employeur :

.....

.....

.....

- du fait du salarié :

.....

.....

.....

5. Expliquer le procédé de rupture conventionnelle.

.....

.....

.....

6. Donner la période de référence pour le calcul du nombre de jours de congés payés.

.....

.....

.....

7. Calculer le nombre de jours de congés payés auquel Marc BROENNEC peut prétendre au 31 mai 2014.

.....

.....

.....

ANNEXE 7
(À rendre avec la copie)

1. Donner deux raisons pour lesquelles les restaurateurs n'apprécient pas toujours la présence d'enfants dans leurs restaurants.

-
-

2. Énoncer deux bonnes raisons d'accueillir des enfants dans son restaurant.

-
-

3. Faire quatre propositions innovantes (en dehors du traditionnel « Menu Enfant ») qui pourraient permettre d'attirer une clientèle avec enfants.

-
-
-
-

4. Citer quatre moyens que peut utiliser monsieur MENGUY pour faire connaître ces propositions et attirer une clientèle avec enfants.

-
-
-
-