

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2023

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE DE GESTION ET DE DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE E21 : GESTION APPLIQUÉE

Matériel autorisé

L'usage de la calculatrice avec le mode examen activé est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

*Le sujet se compose de 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 8 (pages 10/16 à 16/16 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2306-CU GA 21 - 1		Coef : 2	Durée : 2 heures
SUJET		Session : 2023	Page 1/16

<p align="center">HÔTEL RESTAURANT AU RAISIN D'OR ****</p> 	<p>Colmar, capitale des vins d'Alsace, accueille depuis 1948, tous les ans, la célèbre Foire aux Vins. Cet événement, qui se passe lors de la première quinzaine d'août, rassemble 350 exposants pour répondre à la demande des 300 000 visiteurs.</p>
<p>135 Route des Vins 68000 COLMAR ☎ 03 89 23 XX XX Courriel : auraisindor@citron.fr www.auraisindor.fr</p>	<p>Comme chaque année, Pierre-Hugues MAHUT, gérant de l'établissement « Au Raisin d'Or », va recevoir des exposants et des clients se rendant à cette foire.</p>
<p>Établissement situé près du parc des expositions de Colmar composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un hôtel**** de 110 chambres. • Un restaurant gastronomique possédant une étoile au guide Michelin. • Deux grands salons pour soirées thématiques, événements, buffets, séminaires, cocktails. 	<p>Un groupe de dix adultes de l'association « Foll'in wine » venant de Bretagne a réservé un séjour du 1^{er} au 6 août 2023.</p> <p>Ainsi, pour satisfaire cette clientèle, Pierre-Hugues MAHUT souhaite analyser sa carte, investir dans un nouveau matériel. Il envisage aussi de renforcer son équipe et de contrôler ses coûts matières.</p> <p>Vous secondez le chef de cuisine et, à ce titre, Pierre-Hugues MAHUT vous associe, tous les deux, au traitement des dossiers suivants.</p>

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'étude de la carte	13 points
②	Le financement des investissements	8 points
③	Le contrat d'extra	10 points
④	L'analyse des écarts	9 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 : 2306-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2023	Page 2/16

Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA CARTE

⇒ Situation professionnelle

L'association bretonne « Foll'in wine » va participer à la Foire aux Vins. Les adhérents de l'association souhaitent, pour leur premier dîner, profiter de vos compétences, pour les conseiller dans le choix du plat. Vous vous appuyez sur une étude de popularité des plats et un extrait de la carte du restaurant **DOCUMENT 1**.

⇒ Votre rôle

1. Déterminer la popularité des plats **ANNEXE 1**.
2. Étudier la rentabilité des plats **ANNEXE 2**.
3. Classer les plats **ANNEXE 3**.
4. Répondre aux questions **ANNEXE 4**.

Dossier 2 : LE FINANCEMENT DES INVESTISSEMENTS

⇒ Situation professionnelle

Pierre-Hugues MAHUT souhaite remplacer la cave à vin de service pour présenter un vin dans des conditions optimales de dégustation.

Le devis de la cave à vin de service choisie vous est communiqué **DOCUMENT 2**.

Pierre-Hugues MAHUT choisit l'emprunt bancaire pour financer cet investissement. Il vous remet la proposition de son établissement bancaire **DOCUMENT 3**.

⇒ Votre rôle

Répondre aux questions de Pierre-Hugues MAHUT **ANNEXE 5**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2306-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2023	Page 3/16

Dossier 3 : LE CONTRAT D'EXTRA

➤ Situation professionnelle

Pierre-Hugues MAHUT souhaite embaucher une personne supplémentaire afin de renforcer la brigade de salle durant la Foire aux Vins.

Il met à votre disposition une documentation juridique sur le contrat d'extra **DOCUMENT 4**.

➤ Votre rôle

Répondre aux interrogations de Pierre-Hugues MAHUT **ANNEXE 6**.

Dossier 4 : L'ANALYSE DES ÉCARTS

➤ Situation professionnelle

Pierre-Hugues MAHUT souhaite établir une dernière vérification du coût matières avant de communiquer le plat choisi à l'association bretonne « Foll'in wine ».

Il vous communique les sorties de stock du mois de mai concernant le caviar de France **DOCUMENT 5** et un extrait de la fiche technique Tartare de bœuf au couteau, caviar de France (5g) **DOCUMENT 6**.

Votre rôle

1. Calculer l'écart global matières pour l'ingrédient : caviar de France **ANNEXE 7**.
2. Décomposer cet écart global matières en écart sur quantité et en écart sur prix **ANNEXE 8**.
3. Commenter les résultats obtenus **ANNEXE 8**.

DOCUMENT 1

EXTRAIT DE LA CARTE DES PLATS

. Poitrine de cochon laquée, sucrine snackée, pomme purée	24,00 €
. Bonite façon Rossini, jus de homard	28,00 €
. Jarret de veau cuit lentement, jus corsé	29,00 €
. Tourte de canette Miéral, jus aux épices Apicius	28,00 €
. Tartare de bœuf au couteau, caviar de France (5g)	36,00 €

DOCUMENT 2

CALICE Professionnel,

Zone d'activité

68000 COLMAR

HÔTEL RESTAURANT Au Raisin d'Or

135 Route des Vins

68 000 COLMAR

Devis n°0517

À Colmar, le 17/05/2023

**Cave à vin Mono-Température de conservation
ou de service**



Caractéristiques principales :

- **Nombre de températures :** 1
- **Plage de réglage :** Réglable de 4 à 19°C
- **Capacité du modèle :** 126 bouteilles
- **Niveau de gamme :** Haut de gamme et Raffinée
- **Coloris du modèle :** 3 coloris au choix
- **Dimensions :** H1750*L760*P640 mm
- **Température d'installation min / max :** 0°C / 36°C

Prix HT : 6 000,00 €

Prix garanti jusqu'au 30/06/2023

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel
Sous-épreuve **E21** Gestion appliquée

Repère : 2306-CU GA 21 - 1

SUJET

Session : **2023**

Page **6/16**

DOCUMENT 3**EXTRAIT DU TABLEAU D'EMPRUNT BANCAIRE****Les caractéristiques de votre prêt :**

Montant du prêt :	6 000,00 €
Taux d'intérêt annuel :	5 %
Durée du prêt en années :	4
Date de début de l'emprunt :	01/07/23

Date du versement	Solde initial	Annuité	Capital remboursé	Intérêts	Assurance	Reste à rembourser
01/07/24	6 000,00 €	1 730,47 €	1 392,07 €	300,00 €	38,40 €	4 607,93 €
01/07/25	4 607,93 €	1 730,47 €	1 461,67 €	230,40 €	38,40 €	3 146,26 €
01/07/26	3 146,26 €	1 730,47 €	1 534,76 €	157,31 €	38,40 €	1 611,50 €
01/07/27	1 611,50 €	1 730,47 €	1 611,50 €	80,57 €	38,40 €	0,00 €

**EXTRAIT DE LA CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE DES HOTELS, CAFES
RESTAURANTS (HCR) DU 30 AVRIL 1997**

[...]

Article 14

En vigueur étendu

Les contrats à durée déterminée sont établis conformément à la législation en vigueur. Les conditions d'emploi des extras et des saisonniers sont précisées comme suit :

1. Extras

L'emploi d'extra qui, par nature, est temporaire est régi par les dispositions légales en vigueur.

Un extra est engagé pour la durée nécessaire à la réalisation de la mission. Il peut être appelé à être occupé dans un établissement quelques heures, 1 journée entière ou plusieurs journées consécutives dans les limites des durées définies par l'article 21.2.c.

Un extra qui se verrait confier par le même établissement des missions pendant plus de 60 jours dans un trimestre civil pourra demander la requalification de son contrat en contrat à durée indéterminée.

Le salaire de l'extra ne pourra être inférieur ni au minimum conventionnel de la catégorie professionnelle à laquelle il appartient, ni au montant de la rémunération que percevrait dans la même entreprise, après période d'essai, un salarié sous contrat à durée indéterminée de qualification équivalente et occupant les mêmes fonctions.

Les modalités de rémunération d'extra seront définies d'un commun accord à l'embauche. En outre, à la fin du contrat, le salarié perçoit une indemnité de congés payés égale à 10 % de la rémunération totale brute perçue, quelle que soit la durée du contrat.

Un contrat devra être établi pour chaque vacation. Toutefois, si plusieurs vacations sont effectuées au cours d'un mois civil, l'employeur pourra établir un seul bulletin de paye récapitulatif qui devra ventiler toutes les vacations sans que la nature juridique du contrat s'en trouve modifiée. Le bordereau individuel d'accès à la formation lui sera remis conformément à la législation en vigueur.

Source d'après :

https://www.legifrance.gouv.fr/conv_coll/id/KALISCTA000005747382/?idConteneur=KALICONT000005635534r
consulté le 14/11/2022 à 14h15

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2306-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2023	Page 8/16

DOCUMENT 5

SORTIES DE STOCK

Les sorties de stock, en mai, pour la confection des 152 plats de Tartare de bœuf au couteau, caviar de France (5g) sont les suivantes :

- Caviar de France : 0,988 Kg pour un coût total de 2 213,12 €

DOCUMENT 6

EXTRAIT FICHE TECHNIQUE

Denrées pour 8 couverts				
Tartare de bœuf au couteau, caviar de France (5g)				
Denrées	Unité	Quantité	PU HT en €	Montant HT en €
<u>Éléments de base</u>				
Caviar de France	Kg	0,040	2 120,00	84,80

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée		
Repère : 2306-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2023	Page 9/16

ANNEXE 1

RÉPARTITION DES VENTES DES PLATS

Arrondir les calculs à deux décimales

Plats	Nombre de plats vendus	Pourcentage des ventes	Popularité (Cocher la réponse)
Poitrine de cochon laquée, sucrose snackée, pomme purée	49	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Bonite façon Rossini, jus de homard	98	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Jarret de veau cuit lentement, jus corsé	169	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Tourte de canette Miéral, jus aux épices Apicius	16	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Tartare de bœuf au couteau, caviar de France (5g)	152	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
TOTAL	484	
Pourcentage moyen des ventes =			

ANNEXE 2

ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES PLATS

Arrondir les calculs à deux décimales

Plats	Prix de vente TTC en €	Prix de vente HT en € TVA 10%	Coût matières en €	Marge brute unitaire en €	Nombre de plats vendus	Marge brute totale en €	Rentabilité (Cocher la réponse)
Poitrine de cochon laquée, sucrine snackée, pomme purée	5,23	49	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Bonite façon Rossini, jus de homard	3,25	98	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Jarret de veau cuit lentement, jus corsé	7,09	169	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Tourte de canette Miéral, jus aux épices Apicius	3,21	16	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Tartare de bœuf au couteau, caviar de France (5g)	8,41	152	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
TOTAL					484	
Marge brute unitaire moyenne des plats vendus en euros =							

ANNEXE 3

CLASSEMENT DES PLATS

Groupe étoile Popularité haute – Rentabilité haute	Groupe vache à lait Popularité haute – Rentabilité basse
Groupe dilemme Popularité basse – Rentabilité haute	Groupe poids mort Popularité basse – Rentabilité basse

ANNEXE 4

1. Indiquer le plat qui sera proposé à l'association « Foll'in wine » pour leur premier dîner. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

2. Proposer deux actions pour améliorer la carte des plats du restaurant.

-

.....

.....

-

.....

.....

ANNEXE 5

1. Donner un avantage et un inconvénient d'un financement par emprunt bancaire.

- Avantage :
- Inconvénient :

2. Retrouver le montant mensuel de l'assurance emprunteur.

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

3. Présenter le calcul du capital restant à rembourser au 1^{er} juillet 2025.

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

4. Calculer le coût de l'emprunt pour l'acquisition de la cave à vin de service.

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

5. Proposer à Pierre-Hugues MAHUT une autre solution pour financer son investissement.

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

ANNEXE 6

1. Indiquer la forme du contrat d'extra.

.....
.....

2. Préciser le type du contrat d'extra.

.....
.....

3. Justifier le choix du contrat proposé par Pierre-Hugues MAHUT pour cette nouvelle embauche.

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

4. Citer la condition pour laquelle un contrat d'extra peut être requalifié en CDI.

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

5. Indiquer les deux parties signataires de cette convention collective nationale.

-
-

6. Préciser les salariés concernés par cette convention collective.

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

7. Citer l'indemnité qui sera perçue par le salarié en fin de mission.

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2306-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2023	Page 14/16

ANNEXE 7

ÉCART GLOBAL MATIÈRES

Arrondir vos calculs à deux décimales

Nombre de personnes : 152

Denrées	Prévisions			Réalizations			Écart global HT en euros	Nature de l'écart (*)
	Quantité prévue	Prix unitaire prévu HT en €	Coût total prévu HT en €	Quantité réelle	Prix unitaire réel HT en €	Coût total réel HT en €		
Caviar de France	<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> D

(*) Cocher F pour Favorable ou D pour Défavorable.

ANNEXE 8

ANALYSE DE L'ÉCART GLOBAL MATIÈRES

Arrondir vos calculs à deux décimales

Denrées	Écart sur quantité			Écart sur prix			Contrôle : Écart global en € et sa nature (*)
	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu HT en €	Écart sur quantité en € et sa nature (*)	Différence sur prix en €	Quantité réelle	Écart sur prix en € et sa nature (*)	
Caviar de France
			<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> D			<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> D

(*) Cocher F pour Favorable ou D pour Défavorable.

Commenter l'écart global obtenu pour le Caviar de France :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....