

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## CUISINE

SESSION 2024

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

#### SOUS-ÉPREUVE E21 : GESTION APPLIQUÉE

##### Matériel autorisé

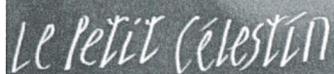
L'usage de la calculatrice **avec le mode examen activé** est autorisé.

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

*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 8/14 à 14/14 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 : 2406-CU GA 21 1		Coef : 2	Durée : 2 heures
SUJET		Session : 2024	Page 1/14



## Brasserie Hôtel « Le Petit Célestin »

Place Rouge  
31000 TOULOUSE

+33 5 64 XX XX XX

[contact@lepetitcelestin.com](mailto:contact@lepetitcelestin.com)

**Brasserie** : service uniquement le midi

Ouverture 360 jours

**Capacité d'accueil** :

Brasserie : 40 couverts

Hôtel : 20 chambres

Située Place Rouge, au centre-ville de Toulouse, la brasserie hôtel « Le Petit Célestin », dirigée par Odile et Jean-Jacques CÉLESTIN est une enseigne emblématique et familiale de la ville rose.

Jean-Jacques CÉLESTIN propose une carte avec des plats régionaux. L'hôtel éco-responsable, dirigé par Odile CÉLESTIN, est très apprécié par une clientèle sensible au développement durable.

Toutefois, Jean-Jacques CÉLESTIN s'inquiète de l'arrivée de nouveaux concurrents directs d'autant plus que ses résultats financiers sont en baisse de 5 % cette année, par rapport à l'an passé.

Pour répondre à cette situation préoccupante, il souhaite étudier la rentabilité de sa brasserie afin d'envisager éventuellement le licenciement d'un commis de salle.

Odile et Jean-Jacques CÉLESTIN vous demandent de réaliser une étude globale pour les aider à prendre les bonnes décisions.

En qualité de second de cuisine, Jean-Jacques CÉLESTIN vous associe au traitement des dossiers ci-dessous.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'étude de la rentabilité	12 points
②	La rupture du contrat de travail	9 points
③	L'analyse de la carte	10 points
④	La gestion des stocks	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 : 2406-CU GA 21 1	SUJET	Session : 2024	Page 2/14

## Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ

### ⇒ Situation professionnelle

Jean-Jacques CÉLESTIN souhaite comprendre les raisons de la baisse de son résultat. Il vous informe que le ticket moyen Hors Taxe est de 31,00 euros et que son chiffre d'affaires en 2023 était de 185 000,00 euros Hors Taxe.

### ⇒ Votre rôle

1. Compléter le tableau de ventilation des charges de la brasserie **ANNEXE 1**.
2. Présenter le compte de résultat différentiel **ANNEXE 2**.
3. Calculer le seuil de rentabilité en valeur et en nombre de repas. Préciser la date à laquelle il est atteint **ANNEXE 3**.
4. Donner deux propositions pour améliorer le résultat de la brasserie **ANNEXE 3**.

## Dossier 2 : LA RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL

### ⇒ Situation professionnelle

Suite à l'étude de la rentabilité, Jean-Jacques CÉLESTIN a pris la décision de licencier son commis de salle, Olivier DUMONT, au 01 juillet 2024. À cette date, il aura passé deux ans dans l'entreprise. Sa rémunération brute mensuelle est de 1 900,00 € depuis son entrée dans l'entreprise.

Jean-Jacques CÉLESTIN s'interroge sur le type de licenciement à envisager.

Vous disposez du **DOCUMENT 1**.

### ⇒ Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE 4**.

### Dossier 3 : L'ANALYSE DE LA CARTE

#### ⇒ Situation professionnelle

Compte tenu de ses difficultés, Jean-Jacques CÉLESTIN vous demande d'analyser la carte actuellement proposée à la clientèle. Ainsi, vous étudiez la popularité et la rentabilité de chaque plat.

Vous disposez du **DOCUMENT 2** et du **DOCUMENT 3**.

#### ⇒ Votre rôle

1. Étudier la popularité des plats de la carte **ANNEXE 5**.
2. Déterminer la rentabilité de chacun des plats **ANNEXE 6**.
3. Classer les plats en fonction de leur rentabilité et de leur popularité **ANNEXE 7**.
4. Répondre aux questions **ANNEXE 7**.

### Dossier 4 : LA GESTION DES STOCKS

#### ⇒ Situation professionnelle

Jean-Jacques CÉLESTIN s'interroge sur la gestion de ses approvisionnements de l'année 2023. Il souhaite revoir ses niveaux de stocks pour ne pas aggraver sa situation financière. Il vous demande de proposer des solutions pour améliorer la rotation de ses produits.

Vous disposez du **DOCUMENT 4** et du **DOCUMENT 5**.

#### ⇒ Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE 8**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2406-CU GA 21 1	SUJET	Session : 2024	Page 4/14

## Quelles sont les indemnités en cas de licenciement économique ?

"Mon employeur cesse son activité et se sépare de son personnel en licenciement économique. Doit-il verser une prime de licenciement ? Si oui, sous quel taux de base ? L'ancienneté doit-elle être prise en compte ?"

La cessation de l'entreprise ne dispense pas l'employeur de l'obligation de verser une indemnité de licenciement (art. L1234-10). Si vous bénéficiez d'au moins 8 mois d'ancienneté dans l'entreprise, vous avez droit à une indemnité de licenciement dont le montant prend en compte votre ancienneté dans l'entreprise.

Tous les salariés titulaires d'un contrat de travail à durée indéterminée qui sont licenciés alors qu'ils comptent au moins 8 mois d'ancienneté ininterrompue au service du même employeur ont droit à une indemnité de licenciement, sauf en cas de faute grave ou lourde (art. L1234-9 du code du travail).

Quel que soit le motif du licenciement, l'indemnité minimale, calculée par année de service dans l'entreprise, ne peut être inférieure à : 1/4 de mois de salaire par année d'ancienneté, pour les années jusqu'à 10 ans ; et 1/3 de mois de salaire pour les années à partir de 10 ans.

En cas d'année incomplète, l'indemnité est calculée proportionnellement au nombre de mois complets (art. R1234-1 et R1234-2).

**Le salaire servant de base de calcul à l'indemnité est, selon la formule la plus avantageuse pour le salarié :**

- soit la moyenne mensuelle des 12 derniers mois précédant le licenciement, ou lorsque la durée du service du salarié est inférieure à 12 mois, la moyenne mensuelle de la rémunération de l'ensemble des mois précédant le licenciement ;

- soit le tiers des 3 derniers mois. Dans ce cas, toute prime ou gratification de caractère annuel ou exceptionnel versée au salarié pendant cette période n'est prise en compte que dans la limite d'un montant calculé au prorata (art. R1234-4).

Le salaire à prendre en compte est la rémunération brute dont bénéficie le salarié, c'est-à-dire la rémunération qu'il obtient en contrepartie de son travail effectif.

Pascale CARBILLET

Source d'après : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/>  
(consulté le 14 novembre 2023 à 8h35)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2406-CU GA 21 1	SUJET	Session : 2024	Page 5/14

**DOCUMENT 2****EXTRAIT DE LA CARTE DES PLATS**

Carpaccio de bœuf .....	14,50 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau .....	16,00 €
Entrecôte.....	21,00 €
Pluma de porc Ibérique .....	21,00 €
Tranche d'espadon et légumes du soleil .....	21,00 €
Côte de bœuf .....	25,00 €
Tête de veau .....	20,00 €
Magret de canard à la Gasconne .....	20,00 €
Cassoulet Toulousain .....	20,00 €

**DOCUMENT 3****LE CLASSEMENT DES PLATS ET LES ACTIONS SUR L'OFFRE**

Les plats sont classés dans le quadrant qui correspond à leur performance. Chaque quadrant a reçu une appellation qui caractérise le plat. À chaque groupe de plat correspond un ensemble d'actions possibles en vue d'améliorer la performance des plats concernés.

	<b>Rentabilité haute</b>	<b>Rentabilité basse</b>
<b>Popularité haute</b>	Étoile	Vache à lait ou cheval de labour
<b>Popularité basse</b>	Dilemme ou énigme	Poids mort

Source d'après : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/>  
(consulté le 14 novembre 2023 à 8h45).

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 2406-CU GA 21 1	<b>SUJET</b>	Session : 2024	Page 6/14

**DOCUMENT 4****LES FORMULES DES DIFFÉRENTS NIVEAUX DE STOCK**

<b>Éléments de calcul</b>	<b>Formules</b>
Stock minimum	Consommation pendant le délai de livraison
Stock d'alerte	Stock minimum + stock de sécurité
Stock moyen	$(\text{Stock initial} + \text{stock final}) / 2$
Rotation du stock	Consommation de la période / stock moyen
Durée de stockage	Nombre de jours de la période / rotation du stock

**DOCUMENT 5****CUVÉE 2023 « LE PETIT CÉLESTIN »**

Consommation journalière : 10 bouteilles

Consommation annuelle : 3 600 bouteilles

Délai de livraison du fournisseur : 5 jours

Stock maximum : 240 bouteilles

Stock de sécurité : 50 bouteilles

Stock initial : 120 bouteilles

Stock final : 180 bouteilles

## ANNEXE 1

**TABLEAU DE VENTILATION DES CHARGES 2023  
DE LA BRASSERIE HÔTEL « LE PETIT CÉLESTIN »**

Arrondir vos calculs à deux décimales

Charges	Montant HT en €	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant en €	%	Montant en €
Matières premières consommées	59 200,00			100	.....
Autres achats et autres charges	37 000,00	85	.....	.....	.....
Impôts et taxes	1 975,00	100	.....		
Charges du personnel	74 000,00	85	.....	.....	.....
Dotations aux amortissements et aux provisions	1 275,00	100	.....		
Charges financières	2 080,00	100	.....		
<b>TOTAL</b>	.....		.....		.....

## ANNEXE 2

**COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL 2023  
DE LA BRASSERIE HÔTEL « LE PETIT CÉLESTIN »**

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montant en €	En % du CA
Chiffre d'affaires HT	.....	.....
Charges variables	.....	
Marge sur charges variables	.....	.....
Charges fixes	.....	.....
Résultat	.....	.....

**ANNEXE 3**

**ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ 2023  
DE LA BRASSERIE HÔTEL « LE PETIT CÉLESTIN »**

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Calculs et résultats
Seuil de rentabilité en euros	..... .....
Seuil de rentabilité en nombre de repas	..... .....
Date à laquelle est atteint le seuil de rentabilité (Point Mort)	..... ..... ..... .....
Deux propositions pour améliorer le résultat de la brasserie hôtel	- ..... ..... - ..... .....

**ANNEXE 4**

1. Citer et justifier le type de licenciement adapté à la rupture du contrat de travail d'Olivier DUMONT.

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

2. Proposer trois autres motifs de rupture d'un contrat de travail.

- .....  
- .....  
- .....

**ANNEXE 4 (suite)**

3. Rappeler les deux étapes à respecter avant la notification écrite du licenciement au salarié.
- .....
  - .....
4. Indiquer les trois documents que l'employeur doit remettre au salarié licencié lors de son départ de l'entreprise.
- .....
  - .....
  - .....
5. Préciser deux situations pour lesquelles Olivier DUMONT ne percevrait pas d'indemnité de licenciement.
- .....
  - .....
6. Indiquer la modalité de calcul de l'indemnité minimale de licenciement applicable à Olivier DUMONT.
- .....
- .....
- .....
7. Déterminer l'indemnité minimale de licenciement qui sera perçue par Olivier DUMONT. Détailler le calcul.
- .....
- .....
- .....
- .....

## ANNEXE 5

## RÉPARTITION DES VENTES DES PLATS

Arrondir vos calculs à deux décimales

Plats	Nombre de plats vendus	% des ventes	Popularité
Carpaccio de bœuf	121	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Tartare de bœuf Charolais au couteau	72	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Entrecôte	142	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Pluma de porc Ibérique	103	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Tranche d'espadon et légumes du soleil	125	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Côte de bœuf	65	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Tête de veau	136	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Magret de canard à la Gasconne	68	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Cassoulet Toulousain	127	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
<b>TOTAL</b>	.....	.....	
<b>Pourcentage moyen des ventes</b>			
Calcul = .....			

## ANNEXE 6

## ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES PLATS

Arrondir vos calculs à deux décimales

Plats	Prix de vente TTC en €	Prix de vente HT en € TVA 10 %	Coût matière en €	Marge brute unitaire en €	Nombre de plats vendus	Marge brute totale en €	Rentabilité
Carpaccio de bœuf	.....	.....	7,90	.....	121	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Tartare de bœuf Charolais au couteau	.....	.....	9,05	.....	72	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Entrecôte	.....	.....	8,95	.....	142	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Pluma de porc Ibérique	.....	.....	7,95	.....	103	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Tranche d'espadon et légumes du soleil	.....	.....	9,85	.....	125	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Côte de bœuf	.....	.....	7,85	.....	65	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Tête de veau	.....	.....	8,50	.....	136	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Magret de canard à la Gasconne	.....	.....	7,35	.....	68	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
Cassoulet Toulousain	.....	.....	9,25	.....	127	.....	<input type="checkbox"/> Haute <input type="checkbox"/> Basse
<b>TOTAL</b>					.....	.....	
<b>Marge brute moyenne des plats vendus en euros</b>							
Calcul = .....							

## ANNEXE 7

## CLASSEMENT DES PLATS

<u>PLATS « ÉTOILE »</u>	<u>PLATS « VACHE À LAIT »</u>
<u>PLATS « DILEMME »</u>	<u>PLATS « POIDS MORT »</u>

1. Citer le ou les plats à supprimer de la carte.

.....

.....

2. Proposer une action pour permettre aux plats de la catégorie « Vache à lait » de passer dans la catégorie « Étoile ».

.....

.....

.....

3. Apporter une solution pour améliorer la popularité des plats du groupe « Dilemme ».

.....

.....

.....

**ANNEXE 8**

1. Compléter le tableau ci-dessous :

<b>GESTION DES STOCKS DES BOUTEILLES – CUVÉE 2023 « LE PETIT CÉLESTIN »</b>		
<b>Éléments</b>	<b>Calculs</b>	<b>Résultats</b>
Stock minimum	..... .....	.....
Stock d’alerte	..... .....	.....
Stock moyen	..... .....	.....
Rotation du stock	..... .....	.....
Durée de stockage	..... .....	.....

2. Interpréter les résultats suivants :

- Stock d’alerte : .....
- .....
- Rotation du stock : .....
- .....

3. Citer et justifier une méthode d’évaluation des stocks de la cuvée 2023 « LE PETIT CÉLESTIN ».

.....

.....

4. Proposer une solution pour améliorer la rotation des stocks.

- .....
- .....