

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## CUISINE

**SESSION 2016**

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

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

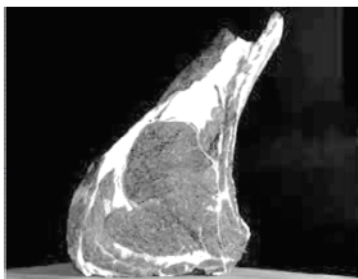
*Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99.*

*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<br>CUISINE |              | E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel<br>Sous-épreuve <b>E21</b> Gestion appliquée<br>Coef : <b>2</b> Durée : <b>2 heures</b> |                  |
| Repère : 1609-CU GA21-1               | <b>SUJET</b> | Session : <b>2016</b>                                                                                                                       | Page <b>1/14</b> |

## LA CÔTE DE BŒUF



2 rue Jean Jaurès

87270 COUZEIX

☎ 05 55 44 XX XX

Fax : 05 55 44 XX XX

[laotedeboeuf@orange.fr](mailto: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<br>CUISINE |       | E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel<br>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**

| <b>Denrées</b>                  | <b>Unité</b> | <b>PU HT</b> |
|---------------------------------|--------------|--------------|
| 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<br>en € | Capital<br>remboursé<br>en € | Intérêts<br>en € | Assurance<br>en € | Capital<br>restant dû<br>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<br>CUISINE |              | E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel<br>Sous-épreuve E21 Gestion appliquée |           |
| Repère : 1609-CU GA21-1               | <b>SUJET</b> | 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<sup>ème</sup> mensualité.

.....

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

.....

.....

.....

7. Préciser le montant de l'intérêt de la 56<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> mensualité.

.....

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

## 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<br>en € | Charges variables |     | Charges fixes   |     |
|------------------------------|-----------------|-------------------|-----|-----------------|-----|
|                              |                 | Montant<br>en €   | %   | Montant<br>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<br>(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<br>CUISINE |       | E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel<br>Sous-épreuve E21 Gestion appliquée |            |
| Repère : 1609-CU GA21-1               | SUJET | Session : 2016                                                                            | Page 14/14 |