

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN
RESTAURATION

SESSION 2016

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE DE GESTION ET DE
DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE E21 :
MERCATIQUE ET GESTION APPLIQUÉE

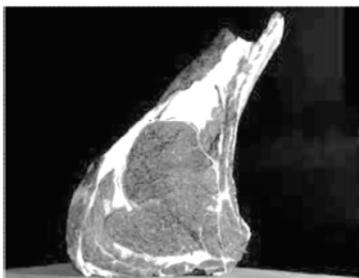
Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99.

*Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Les annexes 1 à 7 (pages 9/13 à 13/13 incluses)
sont à rendre avec la copie.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1609-CSR GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 1/13

LA CÔTE DE BŒUF



2 rue Jean Jaurès
87270 COUZEIX
☎ 05 55 44 XX XX
Fax : 05 55 44 XX XX
lacotedeboeuf@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.
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.

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 son projet d'agrandissement et à l'étude des différents dossiers qui s'y rattachent.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Les facteurs d'ambiance	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 COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 1609-CSR GA21-1	SUJET	Session 2016	Page 2/13

Dossier 1 : LES FACTEURS D'AMBIANCE

➤ Situation professionnelle

Dominique LIMOUSI envisage d'augmenter sa capacité d'accueil en créant une terrasse couverte de 60 m². Il vous demande votre avis pour l'aménagement et la mise en valeur de sa terrasse
DOCUMENT 1.

➤ Votre rôle

Conseiller Dominique LIMOUSI en répondant à ses interrogations **ANNEXE 1.**

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 2.

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 3.**
2. Compléter le tableau de répartition des charges prévisionnelles **ANNEXE 4.**
3. Compléter le compte de résultat différentiel **ANNEXE 5.**
4. Déterminer le seuil de rentabilité prévisionnel et son point mort **ANNEXE 6.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1609-CSR GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 3/13

DOCUMENT 1

La terrasse est le facteur déterminant pour tous les restaurateurs à ne pas négliger.

Une belle terrasse, bordée de bacs à plantes, avec de jolies chaises, fauteuils et tables, incitera très vite le client à venir s'asseoir.

La terrasse reste un argument majeur afin d'attirer le chaland et ainsi augmenter son chiffre d'affaires grâce à une capacité d'accueil plus importante.

La terrasse est souvent le premier jugement du client au premier regard porté sur votre établissement. C'est-à-dire le décor de votre terrasse...

Mais le décor ne s'arrête pas pour autant à la couleur des murs de la façade.

Les clients recherchent toujours l'originalité mais aussi et surtout le confort.

C'est pourquoi, même si l'esthétisme et le design du mobilier extérieur contribuent à créer une ambiance conviviale, il ne faut surtout pas négliger le confort, qui permettra aux clients de passer d'agréables moments autour d'un bon repas ou d'un simple verre...

D'après : <http://blog.vauzelle.com/non-classe/succes-garantie-en-terrasse-avec-ligne-vauzelle>
consulté le 19/11/15 à 16h08.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1609-CSR GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 5/13

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 COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée
Repère : 1609-CSR GA21-1	SUJET
	Session 2016
	Page 8/13

ANNEXE 1

1. Indiquer les deux impératifs à concilier pour aménager au mieux la terrasse du restaurant.

-
-

2. Définir les facteurs d'ambiance et préciser leur objectif.

-
-
-
-
-

3. Repérer dans le document deux facteurs d'ambiance indispensables à l'aménagement de la nouvelle terrasse du restaurant.

-
-

4. Donner deux exemples concrets de facteurs d'ambiance que pourrait créer Dominique LIMOUSI sur la terrasse.

-
-

5. Citer deux supports visuels de communication pour informer les clients de la création de la terrasse.

-
-

ANNEXE 2

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 COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 1609-CSR GA21-1	SUJET	Session 2016	Page 10/13

ANNEXE 3

CHIFFRE D'AFFAIRES HT PRÉVISIONNEL

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

.....

.....

.....

ANNEXE 4

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 5

Arrondir les calculs à l'euro

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 6

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 7

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 COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 1609-CSR GA21-1	SUJET	Session 2016	Page 13/13