

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2018

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE DE GESTION ET DE DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE E21 : GESTION APPLIQUÉE

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, 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 11 (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 Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1809-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 1/14

Le Saint-Exupéry



100 avenue du 8 mai 1945
93350 LE BOURGET
☎ : 01 48 65 XX XX
Fax : 01 48 65 XX XX

SARL au capital de 8 000 €

RCS Bobigny B 534 780 994
APE : 5610A

Effectif : 3 salariés

L'établissement est fermé
en novembre et décembre

30 couverts

Ticket moyen : 25 €

L'exercice comptable coïncide
avec l'année civile.

Le restaurant LE SAINT-EXUPÉRY a été créé en 2006. Il est dirigé par Céline CUVIER. C'est un restaurant bistrannique qui propose des plats traditionnels français revisités aux saveurs internationales.

Du 07 au 09 juin 2018, se déroule au parc des expositions du Bourget, le salon international de l'aviation générale et d'affaires. C'est l'évènement incontournable de l'aviation générale en Europe et un grand rendez-vous d'affaires pour les passionnés, pilotes, propriétaires et professionnels du secteur.

Du fait de sa proximité géographique avec l'évènement, l'activité de l'établissement s'en ressent. Pour répondre aux attentes de la clientèle présente sur le salon, Céline CUVIER souhaite apporter des modifications à la carte du restaurant.

Second de cuisine dans le restaurant, vous êtes associé(e) au traitement des dossiers ci-dessous.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'analyse des plats	13 points
②	La fiche technique et le prix de vente	7 points
③	Le seuil de rentabilité	12 points
④	La formation professionnelle	8 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 Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1809-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 2/14

Dossier 1: L'ANALYSE DES PLATS

➤ Situation professionnelle

Pour répondre aux attentes de la clientèle du salon et rentabiliser son établissement, Céline CUVIER envisage la modification de sa carte. Elle vous confie cette mission.

Vous disposez d'un extrait de la carte des poissons **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

1. Calculer le pourcentage des ventes des plats **ANNEXE 1**.
2. Classer les plats selon leur popularité **ANNEXE 2**.
3. Étudier la rentabilité des plats **ANNEXE 3**.
4. Classer les plats selon leur rentabilité **ANNEXE 4**.
5. Classer les plats en quatre groupes **ANNEXE 5**.
6. Analyser le classement obtenu **ANNEXE 6**.

Dossier 2 : LA FICHE TECHNIQUE ET LE PRIX DE VENTE

➤ Situation professionnelle

Suite à l'étude de la carte, Céline CUVIER souhaite intégrer un nouveau plat dans la carte des poissons.

Le chef de partie envisage de préparer des darnes de colin pochées au beurre fondu cayennais. Il vous communique l'extrait de sa mercuriale **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

Valoriser la fiche technique et déterminer le prix de vente à la carte **ANNEXE 7**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1809-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 3/14

Dossier 3 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

La nouvelle carte doit permettre à Céline CUVIER d'améliorer la rentabilité de son établissement. À cet effet, elle vous demande de déterminer la date à laquelle son seuil de rentabilité sera atteint.

Vous disposez du compte de résultat 2017 **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de ventilation des charges du restaurant **ANNEXE 8**.
2. Présenter le compte de résultat différentiel **ANNEXE 9**.
3. Étudier le seuil de rentabilité **ANNEXE 10**.

Dossier 4 : LA FORMATION PROFESSIONNELLE

➤ Situation professionnelle

Satisfaite de votre implication dans l'élaboration de la nouvelle carte, Céline CUVIER envisage de vous proposer le poste de chef de cuisine bientôt vacant.

Cependant, cette nouvelle fonction nécessite une formation au management d'une équipe. Elle vous remet une documentation sur vos droits à la formation **DOCUMENT 4**.

➤ Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE 11**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1809-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 4/14

Le compte personnel de formation (CPF)

Depuis le 1^{er} janvier 2015, le compte personnel de formation (CPF) remplace le droit individuel à la formation (DIF).

Le compte personnel de formation est un droit attaché à la personne, alimenté par les heures acquises tout au long de la vie professionnelle du salarié qui vont permettre de financer tout ou partie de son projet de formation.

Êtes-vous concerné ?

Toutes les personnes ou demandeurs d'emploi, dès leur entrée sur le marché du travail ; dès 16 ans (15 et demi dans le cadre du contrat d'apprentissage) jusqu'au moment où elles font valoir leurs droits à la retraite.

Quelles sont les formations éligibles ?

Les formations éligibles au CPF sont :

- les formations permettant d'acquérir le Socle commun de connaissances et de compétences,
- l'accompagnement à la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) [...]
- un Certificat de Qualification Professionnelle de branche (CQP) ou Interbranche (CQPI), [...]

Comment s'acquièrent les heures ?

Seule l'activité salariée vous permet d'alimenter votre compte en heures :

- salariés à temps plein : à raison de 24 heures par an jusqu'à l'acquisition d'un crédit de 120 heures, puis de 12 heures par an, dans la limite d'un plafond total de 150 heures,
- salariés à temps partiel ou en CDD : au prorata du temps de travail effectif. [...]

Les salariés en contrat de professionnalisation ou contrat d'apprentissage acquièrent des heures sur le compte CPF au même titre que les autres salariés. [...]

Comment déposer votre dossier de formation ?

Vous avez la possibilité de suivre une formation dans le cadre du CPF en associant ou non votre employeur à votre démarche. Votre choix influe sur les modalités de dépôt de votre dossier, le déroulement de la formation et son financement.

Vous associez votre employeur à votre démarche

[...] Adressez votre demande d'accord sur le contenu et le calendrier de la formation pour les certifications éligibles dans les délais suivants :

- 60 jours calendaires au moins avant le début de la formation si celle-ci dure moins de 6 mois,
- 120 jours calendaires au moins avant le début de la formation si celle-ci dure 6 mois ou plus. [...]

À compter de la réception de votre demande, votre employeur dispose d'un délai de 30 jours calendaires pour vous notifier sa réponse. À défaut de réponse, votre demande est considérée comme acceptée.

Vous ne souhaitez pas associer votre employeur à votre démarche

Si vous souhaitez vous former en dehors de votre temps de travail, l'accord de votre employeur n'est pas requis. [...]

D'après : <http://www.fafih.com> consulté le 21.11.2017 à 13h20

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1809-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 7/14

ANNEXE 1

À rendre avec la copie

TABLEAU DE CALCUL DE LA POPULARITÉ DES PLATS DE POISSONS

Plats	Quantités vendues	Pourcentage des ventes*
Filet de barbu coco curry	43
Filet de bar sauce safranée	35
Filet de merlu, roulé au jambon de parme et confit de tomate	57
Médaille de lotte au curcuma et riz basmati	83
Pavé de lieu jaune à la seychelloise	71
Sole braisée à l'orange, spaghetti de légumes et sauce maltaise	72
Turbot guacamole	75
TOTAL	436
Calcul du pourcentage moyen des ventes :		
.....		

*Arrondir les calculs à deux décimales

ANNEXE 2

À rendre avec la copie

Popularité haute	Popularité basse

ANNEXE 3

TABLEAU DE CALCUL DE LA RENTABILITÉ DES PLATS DE POISSONS

Plats	Prix de vente TTC en €	Prix de vente HT en € TVA 10%	Coût matière en €	Marge brute unitaire en €	Quantités vendues	Marge brute totale en €
Filet de barbue coco curry	7,02	43
Filet de bar sauce safranée	7,20	35
Filet de merlu, roulé au jambon de parme et confit de tomate	4,03	57
Médaille de lotte au curcuma et riz basmati	5,45	83
Pavé de lieu jaune à la seychelloise	5,02	71
Sole braisée à l'orange, spaghetti de légumes et sauce maltaise	8,18	72
Turbot guacamole	8,90	75
Total					436
Calcul de la marge brute moyenne d'un plat :						

Arrondir les calculs à deux décimales

À rendre avec la copie

ANNEXE 4

Rentabilité haute	Rentabilité basse

ANNEXE 5

TABLEAU DE CLASSEMENT DES PLATS DE POISSONS

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 6

Plat(s) à conserver sans modification :

.....

Plat(s) à supprimer :

.....

Plat(s) à modifier :

.....

Proposer deux améliorations possibles pour les plats à modifier :

.....

ANNEXE 8

TABLEAU DE VENTILATION DES CHARGES DU RESTAURANT AU 31/12/2017

Charges	Montant HT en €	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant en €	%	Montant en €
Matières premières consommées *			100
Autres achats et autres charges	40 388	85	15
Impôts et taxes	1 825	100		
Charges de personnel *	85	15
Dotations aux amortissements et provisions	6 921	100		
Charges financières	2 230	100		
TOTAL
* Justification des calculs :					
- Matières premières consommées :					
- Charges de personnel :					

Arrondir les calculs à deux décimales

ANNEXE 9

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL AU 31/12/2017

	Montant en €	% du CA HT
Chiffre d'affaires HT	100,00 %
Charges variables	
Marge sur coût variable
Charges fixes	
Résultat courant

Arrondir les calculs à deux décimales

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1809-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 12/14

ANNEXE 10

ÉTUDE DU SEUIL DE RENTABILITÉ

Éléments de calculs	Détails des calculs et résultats
Chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité en valeur)	
Seuil de rentabilité en nombre de repas	
Date à laquelle sera atteint le seuil de rentabilité (point mort)	
Commentaires	

Arrondir vos calculs à l'entier le plus proche

ANNEXE 11

- 1. Relever la signification du sigle CPF.
.....
- 2. Indiquer les personnes concernées par le CPF.
.....
.....
- 3. Préciser si l'employeur peut s'opposer à votre projet de formation s'il se déroule sur votre temps de travail. Justifier votre réponse.
.....
.....
.....
.....
- 4. Donner deux avantages pour les employeurs à former leurs salariés.
 -
 -
- 5. Citer deux actions de formation, que vous pourriez suivre, afin d'attester de vos compétences pour occuper le poste de chef de cuisine.
 -
 -
- 6. Rappeler le nom de cette voie de formation pour occuper votre nouveau poste.
.....
.....
- 7. Citer une autre voie de formation.
.....
.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1809-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 14/14