

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2020

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 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 8 (pages 8/15 à 15/15 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 : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 1/15

Restaurant « LE SAINT VINCENT »



1, rue du clocher – 66190 COLLIOURE
 ☎ : 04 68 67 XX XX
 Mail : lesaintvincent66@gmail.com

SARL au capital de 25 000 €
 RCS Perpignan B 245 101 989

APE : 5610A – Restauration
 traditionnelle

Nombre de salariés : 4

(2 cuisiniers et 2 serveurs)

Capacité par service : 50 couverts

Restaurant fermé le lundi

Un service par jour

Ticket moyen : 31 €

Collioure est un village très touristique, qui a inspiré de nombreux peintres, mais aussi un terroir viticole abritant des vignes escarpées à flanc de montagne. Au pied des Pyrénées, le restaurant « Le Saint Vincent », face à la Méditerranée, est un lieu où tous les plaisirs gustatifs du bord de mer se retrouvent sur la carte des poissons.

Les propriétaires, Alain et Valérie RIEU, gèrent ce restaurant depuis une dizaine d'années, lui en cuisine et elle en salle. L'ambiance chaleureuse, l'environnement préservé du bord de mer, en font une destination privilégiée du tourisme en Roussillon.

Alain et Valérie RIEU ont remarqué une baisse de fréquentation de leur restaurant. Aussi, ils souhaitent réaliser une analyse de la carte existante. De plus, Valérie réfléchit à la mise en place d'une offre de séjour touristique pour attirer une nouvelle clientèle sensible aux préoccupations environnementales.

Cela nécessitera le recrutement d'un vacataire en cuisine pour renforcer la brigade.

Vous travaillez en tant que cuisinier(e) au sein du restaurant. Vous êtes associé(e) au traitement de différents dossiers de gestion.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'étude de la carte	14 points
②	L'analyse de la rentabilité	10 points
③	Les conditions d'emploi d'un extra	8 points
④	La gestion des invendus	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		
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 2/15

Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA CARTE

➤ Situation professionnelle

Alain RIEU souhaite modifier la gamme des poissons inscrits à la carte pour le mois de juin. Il vous demande d'étudier la popularité et la rentabilité de chaque plat de poissons **DOCUMENT**

1.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau d'analyse de la popularité des plats de la gamme des poissons du mois de mai **ANNEXE 1.**
2. Compléter le tableau d'analyse de la rentabilité des plats de la gamme des poissons du mois de mai **ANNEXE 2.**
3. Commenter les résultats obtenus **ANNEXE 3.**

Dossier 2 : L'ANALYSE DE LA RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

Pour faire face à la baisse de fréquentation, Valérie RIEU souhaite mettre en place une offre de séjour « Découverte de Collioure et de sa gastronomie » pour un prix de 160 € par personne. Elle souhaite savoir si cette opération est rentable pour un groupe de 25 personnes. Pour cela, elle vous remet une étude du prix du séjour **DOCUMENT 2.**

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges **ANNEXE 4.**
2. Compléter le compte de résultat différentiel **ANNEXE 5.**
3. Répondre aux questions **ANNEXE 6.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 3/15

Dossier 3 : LES CONDITIONS D'EMPLOI D'UN EXTRA

➤ Situation professionnelle

Pour la mise en place de l'offre du séjour Découverte, Valérie RIEU engage Olivier DEVRANT pour une vacation en cuisine d'une durée de 5 heures. Son taux horaire sera de 11 euros. Valérie se pose certaines questions sur les conditions d'emploi d'un extra.

Vous disposez du **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

Répondre aux questions que se pose Valérie RIEU **ANNEXE 7**.

Dossier 4 : LA GESTION DES INVENDUS

➤ Situation professionnelle :

Alain et Valérie RIEU souhaitent sensibiliser la clientèle du séjour « Découverte de Collioure et de sa gastronomie » aux enjeux des ressources durables. Ainsi, ils s'interrogent sur les actions à mettre en place dans leur restaurant en particulier, la gestion des invendus.

Vous disposez de divers extraits du magazine « L'Hôtellerie-Restauration » **DOCUMENT 4**.

➤ Votre rôle

Répondre aux différentes questions **ANNEXE 8**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 4/15

DOCUMENT 1**CARTE DE LA GAMME DES POISSONS**

ZARZUELA.....	22 €
PAREILLADE DE POISSONS grillés	20 €
TURBOT grillé, velouté d'aubergines, risotto d'épeautre	26 €
LOTTE au chorizo ibérique, paëlla au jus de volaille	25 €
NOIX DE SAINT-JACQUES, cuisson minute, betteraves à l'orange.....	23 €
RISOTTO DE LA MER	18 €
ROUGET, citron confit, cresson	24 €

DOCUMENT 2

**ÉTUDE DU PRIX DU SÉJOUR
« DÉCOUVERTE DE COLLIOURE ET DE SA GASTRONOMIE »
POUR UN GROUPE DE 25 PERSONNES**

Éléments	Coûts
Forfait bus pour la visite du vignoble (chauffeur plus carburant)	160,00 €
Guide	70,00 €
Repas découverte vins et gastronomie 50,00 € x 25 personnes	1 250,00 €
Extra pour la cuisine 5 heures x 21,13 € de l'heure (charges sociales comprises)	105,65 €
Nuitée et petit déjeuner (chez un hôtelier partenaire) 80,00 € x 25 personnes	2 000,00 €
Frais de gestion	20,00 €

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET Session : 2020 Page 5/15

Mode d'emploi du contrat d'extra

Si la convention collective des CHR permet le recours aux contrats d'extra, ils ne peuvent être utilisés pour tous les postes et en toutes circonstances.

Pour recruter un salarié, la norme en droit du travail est de recourir au contrat à durée indéterminée (CDI), qui doit être utilisé chaque fois que l'emploi proposé est stable. Quant au contrat à durée déterminée (CDD), c'est un contrat d'exception qui ne peut être utilisé que "pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire", mais surtout dans des cas limitativement énumérés par la loi (article L.1242-2 du code du travail).

Parmi les cas de recours autorisés figurent à l'alinéa 3 de l'article L.1241-2 du code du travail, "les emplois pour lesquels, dans certains secteurs d'activité définis par décret ou par convention ou accord collectif de travail étendu, il est d'usage constant de ne pas recourir au contrat de travail à durée indéterminée en raison de la nature de l'activité exercée et du caractère par nature temporaire de ces emplois."

L'article D.1242-1 du code du travail énumère les secteurs d'activité qui peuvent recourir à ce CDD d'usage. Parmi cette liste figure le secteur de l'hôtellerie-restauration qui désigne ces CDD d'usage sous la formulation de contrat d'extra.

■ La convention collective encadre ce contrat

L'article 14 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 précise les conditions d'emploi des extras.

Un extra est engagé pour la durée nécessaire à la réalisation de la mission. Il peut être occupé dans un établissement quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées consécutives dans le respect des règles applicables en matière de durée du temps de travail.

Cet article précise qu'un extra qui se verrait confier par le même établissement des missions pendant plus de 60 jours dans un trimestre civil peut demander la requalification de son contrat en CDI. Bon nombre d'employeurs pensaient qu'il suffisait de ne pas dépasser cette limite de 60 jours pour éviter la requalification du contrat d'extra en CDI.

[...]

■ Le salaire d'un extra

Les modalités de rémunération de l'extra sont définies d'un commun accord à l'embauche. Cependant, la convention collective rappelle que "le salaire de l'extra ne pourra être inférieur [...] au minimum conventionnel de la catégorie professionnelle à laquelle il appartient". Ce qui implique de mentionner le niveau et l'échelon du salarié sur son contrat et son bulletin de paie, afin de vérifier qu'il bénéficie bien du minimum conventionnel prévu par la grille de salaires de la convention collective.

[...]

D'après <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/juridique-social-droit/2019-12/mode-d-emploi-du-contrat-d-extra.htm>

consulté le 19 novembre 2019 à 11h40

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 6/15

DOSSIER DE PRESSE

Ils disent stop aux mauvaises habitudes

La profession ne découvre pas le développement durable mais elle passe à la vitesse supérieure.

De nombreuses initiatives existent. Des restaurants militent pour les circuits courts et les produits de saison.

La prise de conscience est aujourd'hui beaucoup plus large, beaucoup plus intense, et fait évoluer les méthodes de travail et les outils.

Dans les bars, fin des pailles en plastique au profit du bambou, réduction de l'usage de la glace, arrêt des sous-bocks ou autres rondelles cartonnées... Minimiser les accessoires ou repenser la gestion des ressources est tout aussi important que la qualité du cocktail servi. Chacun s'y met et c'est tant mieux. Cette « green* attitude », portée par les nouvelles générations de professionnels, bénéficie également à l'image du secteur.

*green=vert

Sylvie Soubes-Edito du magazine « L'Hôtellerie-Restauration »-5 juillet 2018

Chez Victor, restaurant parisien, lauréat des Palmes Green

Les Palmes Green récompensent les initiatives responsables des restaurateurs.

« Chez Victor » est un des gagnants de l'année. Il joue la carte locavore puisqu'il propose à sa clientèle de consommer des produits venus de sa région, l'Ile-de-France. « *Le concept séduit car la clientèle est sensible à la traçabilité de ce qu'elle consomme. Cela rassure beaucoup.* » a déclaré Victor Brun, le gérant.

Stéphanie Pioud- « L'Hôtellerie-Restauration »-5 juillet 2018

Bar Hubris, des vins raisonnés, bio et en biodynamie

Benoît Chavanne est un passionné de gastronomie. Il possède « Hubris », bar à vins parisien. « *Je privilégie les vins bio et les circuits courts, détaille Benoît. Je souhaite proposer des vins propres. Je connais les vigneronns chez lesquels je me fournis et je sais qu'ils font leur vin dans le respect de la plante, de la vigne, du consommateur, en suivant un cahier des charges strict.* »

Anne Eveillard - « L'Hôtellerie-Restauration »-5 juillet 2018

D'après <https://www.lhotellerie-restauration.fr> consulté le 19 novembre 2019 à 11h47

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 7/15

ANNEXE 1

ÉTUDE DE LA POPULARITÉ DES PLATS DE LA GAMME DES POISSONS
MOIS DE MAI

Arrondir les calculs à deux décimales

Plats	Quantités vendues	% des ventes	Popularité (basse ou haute)
Zarzuela	354
Pareillade de poissons grillés	385
Turbot grillé, velouté d'aubergines, risotto d'épeautre	480
Lotte au chorizo ibérique, paëlla au jus de volaille	125
Noix de Saint-Jacques, cuisson minute, betteraves à l'orange	340
Risotto de la mer	190
Rouget, citron confit, cresson	246
TOTAL	

Calcul du pourcentage moyen des ventes :

.....

Calcul de la borne de popularité avec la règle des 70%* :

.....

* (pourcentage moyen des ventes x 70/100)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée		
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 8/15

ANNEXE 2

**ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES PLATS DE LA GAMME DES POISSONS
MOIS DE MAI**

Arrondir les calculs à deux décimales

Plats	Prix vente TTC en € (Taux de TVA 10%)	Prix vente HT en €	Coût matières en €	Marge brute unitaire en €	Quantités vendues	Marge brute totale par plat en €	Rentabilité (haute ou basse)
Zarzuela	6,05
Pareillade de poissons grillés	6,64
Turbot grillé, velouté d'aubergines, risotto d'épeautre	7,88
Lotte au chorizo ibérique, paëlla au jus de volaille	5,45
Noix de Saint- Jacques, cuisson minute, betteraves à l'orange	5,23
Risotto de la mer	4,09
Rouget, citron confit, cresson	7,57
TOTAL						
Marge brute moyenne des plats vendus						

ANNEXE 3

1. Citer le ou les plats qu'il faudrait supprimer de la carte.

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

2. Nommer le ou les plats dont il faut améliorer la popularité.

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

3. Citer deux actions à mener pour améliorer la popularité de ces plats.

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

4. Nommer le ou les plats dont il faut améliorer la rentabilité.

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

5. Proposer deux actions à mener pour améliorer la rentabilité de ces plats.

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 10/15

ANNEXE 4

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

Arrondir les calculs à deux décimales

Charges	Charges fixes en €	Charges variables (1) en €
Forfait bus
Guide
Repas découverte
Extra pour la cuisine
Nuitée et petit déjeuner
Frais de gestion
TOTAL

(1) en fonction du nombre de personnes

ANNEXE 5

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

Arrondir les calculs à deux décimales

Éléments	Montants en €	Pourcentage
Chiffre d'affaires HT	100 %
Charges variables
Marge sur coût variable
Charges fixes	
Résultat	

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 11/15

ANNEXE 6

1. Déterminer le seuil de rentabilité en valeur.

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

2. Calculer le nombre de personnes à partir duquel la prestation devient rentable.

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

3. Commenter la faisabilité de l'offre.

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 12/15

ANNEXE 7

1. Citer les durées des missions possibles dans le cadre du contrat d'extra.

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

2. Préciser le cas où le contrat d'extra pourrait être requalifié en CDI.

.....
.....

3. Citer la règle à respecter par Madame RIEU pour fixer le salaire minimum de l'extra.

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

4. Calculer le salaire de base d'Olivier DEVRANT pour sa mission.

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

5. Citer deux autres motifs de recours possibles au CDD.

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 13/15

ANNEXE 8

1. Citer cinq actions que le restaurant « Le Saint Vincent » peut mettre en place dans une démarche de ressources durables au niveau des approvisionnements.

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

2. Préciser les enjeux de la démarche de ressources durables :

- pour la rentabilité du restaurant « Le Saint Vincent » :
.....
.....
- pour l'image du restaurant « Le Saint Vincent » vis-à-vis de ses clients :
.....
.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 14/15

ANNEXE 8 (suite)

3. Déterminer le ratio des invendus, pour le mois de mai, sachant que le chiffre d'affaires mensuel s'élève à 32 240,00 € et la valeur des invendus est de 556,00 €.

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

4. Citer trois actions qui permettent de réduire ce ratio.

-
.....
.....

-
.....
.....

-
.....
.....