

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 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 12 (pages 8/14 à 14/14 incluses)
sont à rendre avec la copie.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 1/14



LE CÉVENOL GOURMAND

10, place de la révolution
30270 SAINT-JEAN-DU-GARD
☎ : 04 66 85 XX XX
cevenolgourmand@free.fr

SARL au capital de 25 000 €
RCS Alès B 589 421 989

Monsieur Dominique CARRÉNA
Associé et gérant

APE : 5610A - Restauration
traditionnelle

Nombre de salariés : 10
L'établissement est ouvert toute l'année
Fermeture le dimanche soir et le lundi
L'exercice comptable coïncide avec
l'année civile

Le restaurant « Le Cévenol Gourmand » se situe au cœur de Saint-Jean-Du-Gard, commune gardoise localisée au pied de la corniche des Cévennes, à 30 kilomètres d'Alès et à 60 kilomètres de la préfecture nîmoise.

Cet établissement a été créé en mars 2010 par Frédéric CLÉMENTIN et vient d'être repris, le 1^{er} janvier 2020, par Dominique CARRÉNA, natif de Saint-Jean-Du-Gard.

Le nouveau gérant veut proposer à ses clients une cuisine plus traditionnelle, avec des produits variés issus du terroir. Il souhaite, en collaboration avec son nouveau chef de cuisine, renouveler sa carte des entrées.

Afin d'améliorer la rentabilité de son restaurant, Dominique CARRÉNA envisage de proposer des prestations « spéciales groupes » ainsi que des soirées à thème.

À la reprise de l'établissement, Dominique CARRÉNA a constaté un dysfonctionnement de sa caisse qui l'interpelle.

Vous êtes recruté(e) par Dominique CARRÉNA qui vous associe à la gestion de son établissement et vous sollicite à propos des dossiers suivants.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Le classement des plats	12 points
②	L'analyse des performances d'exploitation	9 points
③	La fiche technique et l'analyse des écarts	10 points
④	La rupture du contrat de travail	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 : 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 2/14

Dossier 1 : LE CLASSEMENT DES PLATS

⇒ Situation professionnelle

Pour la saison estivale 2020, Dominique CARRÉNA souhaite, avec le chef cuisinier, renouveler la carte des entrées **DOCUMENT 1**. Il vous demande d'analyser les ventes afin de déterminer les entrées à conserver ou à supprimer.

⇒ Votre rôle

1. Calculer le pourcentage des ventes de chaque entrée **ANNEXE 1**.
2. Classer les entrées selon leur popularité **ANNEXE 2**.
3. Étudier la rentabilité de la carte des entrées **ANNEXE 3**.
4. Classer les entrées en fonction de leur rentabilité **ANNEXE 4**.
5. Classer les entrées en quatre groupes et répondre aux questions **ANNEXE 5**.

Dossier 2 : L'ANALYSE DES PERFORMANCES D'EXPLOITATION

⇒ Situation professionnelle

Soucieux d'améliorer la rentabilité du restaurant dont le chiffre d'affaires stagne, Dominique CARRÉNA vous demande d'analyser les résultats de l'année 2019.

Pour réaliser ce travail, il vous communique un extrait du compte de résultat 2019 et des informations complémentaires **DOCUMENT 2**.

⇒ Votre rôle

1. Compléter le tableau de bord de gestion pour l'année 2019 **ANNEXE 6**.
2. Analyser les ratios et proposer quatre idées pour améliorer la rentabilité de son restaurant **ANNEXE 7**.

Dossier 3 : LA FICHE TECHNIQUE ET L'ANALYSE DES ÉCARTS

⇒ Situation professionnelle

Afin de développer sa clientèle de groupe, Dominique CARRÉNA a répondu favorablement à la demande du club de randonnée CÉVENNES MARCHE qui souhaite venir déjeuner le 06 juin 2020.

Après plusieurs propositions, les 32 convives du club ont choisi un plat unique : le sauté d'agneau cévenol, plat du terroir mis à la carte récemment.

À la date du 06 juin 2020, Dominique CARRÉNA vous transmet les sorties de stocks de deux ingrédients de ce plat pour le groupe de 32 personnes **DOCUMENT 3**.

⇒ Votre rôle

1. Compléter la fiche technique **ANNEXE 8**.
2. Calculer l'écart global matières pour les deux ingrédients cités **ANNEXE 9**.
3. Décomposer cet écart global en écart sur prix et sur quantités **ANNEXE 10**.
4. Commenter les résultats en précisant si la nature de l'écart global est favorable ou défavorable et proposer deux solutions de remédiation **ANNEXE 11**.

Dossier 4 : LA RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL

⇒ Situation professionnelle

L'ancien propriétaire avait installé des caméras de surveillance dans son établissement. Comme le prévoit la loi, il avait informé individuellement l'ensemble des salariés et une déclaration à la CNIL (commission nationale de l'informatique et des libertés) a été faite.

Suite à plusieurs erreurs de caisse le mois dernier, Dominique CARRÉNA soupçonne un de ses salariés. La vidéo confirme ce doute et l'employé reconnaît sa faute.

Dominique CARRÉNA envisage de rompre son contrat de travail et s'informe sur la procédure à suivre **DOCUMENT 4**.

⇒ Votre rôle

Répondre aux questions que se pose Dominique CARRÉNA sur la rupture du contrat de travail **ANNEXE 12**.

DOCUMENT 1

Extrait de la carte

LES ENTRÉES

<i>Gratiné cévenol aux éclats de noisette et au Pélardon</i>	13,00 €
<i>Cuisses de grenouilles poêlées à la Carthagène</i>	15,00 €
<i>Terrine aux foies de volaille, châtaignes et cèpes</i>	12,00 €
<i>Foie gras de canard en terrine sur son lit de mesclun</i>	18,00 €
<i>Tartare de dorade et de queues de crevettes à l'avocat</i>	16,00 €
<i>Cassolette d'escargots aux senteurs cévenoles</i>	11,00 €

DOCUMENT 2**Extrait du compte de résultat 2019
« Le Cévenol Gourmand »**

<u>PRODUITS D'EXPLOITATION</u>	
Prestations de restaurant hors taxes	900 500
Prestations de bar hors taxes	250 500
Total des produits d'exploitation	1 151 000
<u>CHARGES D'EXPLOITATION</u>	
Achats de matières premières	420 000
Variation de stocks de matières premières	1 000
Autres achats et charges externes (1)	99 000
Impôts et taxes	15 000
Rémunérations du personnel	336 000
Charges sociales	130 000
Dotations aux amortissements	39 000
Total des charges d'exploitation	1 040 000
[...]	
<u>CHARGES FINANCIÈRES</u>	
Intérêts des emprunts	18 000
Total des charges financières	18 000
[...]	

(1) dont 12 000 euros pour les loyers

Les **frais généraux** représentent un ensemble hétérogène de charges d'exploitation. Les dépenses peuvent être liées à l'activité (énergie, produits d'entretien, impôts et taxes...) mais d'autres peuvent être indépendantes (assurance, frais postaux et de télécommunications...).

Les **coûts d'occupation** (dotations aux amortissements, loyers, intérêts des emprunts...) forment un ensemble de charges fixes liées aux décisions d'investissement et de financement sur lesquelles il n'est pas possible d'agir à court terme.

DOCUMENT 3**Consommation de matières premières le 06 juin 2020
Sauté d'agneau cévenol (32 convives)**

- pour l'épaule d'agneau : 7 kg pour un coût total de 84 €
- pour les cèpes frais : 1 kg pour un coût total de 18 €

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 6/14

Le licenciement

Contrairement au licenciement pour motif d'ordre économique, le licenciement d'ordre personnel repose sur la personne du salarié : son comportement (faute...), une insuffisance professionnelle... Pour être valable, la cause du licenciement doit être à la fois réelle et sérieuse. À défaut, le licenciement est qualifié d'injustifié ou d'abusif. [...]

Qu'est-ce qu'une cause réelle et sérieuse ?

Tout licenciement pour motif personnel doit être motivé et justifié par une cause réelle et sérieuse :

- réelle, c'est-à-dire qui repose sur des faits objectifs, vérifiables et non sur une impression ou un jugement subjectif.
- sérieuse, c'est-à-dire suffisamment grave pour rendre inévitable le licenciement. Il convient d'apprécier les événements au cas par cas, selon leur ampleur, leurs conséquences sur la bonne marche de l'entreprise, les " états de service " du salarié.

Tout licenciement peut être contesté devant le conseil de prud'hommes. Le juge se détermine au vu des éléments fournis par les parties (l'employeur et le salarié) après avoir ordonné, au besoin, toutes les mesures d'instruction qu'il estime utiles. Si un doute subsiste, il profite au salarié. [...]

Qu'est-ce qu'un motif personnel ?

Le licenciement pour motif personnel n'est pas nécessairement fondé sur une faute. D'autres motifs (insuffisance professionnelle, absences répétées ou prolongées entraînant l'impossibilité de maintenir le contrat de travail,...) peuvent être à l'origine d'un licenciement.

S'il résulte d'une faute, celle-ci peut, selon son importance (simple, grave ou lourde), dispenser l'employeur du versement de certaines indemnités.

La faute grave est celle qui provoque des troubles sérieux ou des pertes pour l'entreprise et rend impossible le maintien du salarié dans l'entreprise. Dans ce cas, aucun préavis ni indemnité de licenciement ne sont dus.

Absences non autorisées, des indiscrétions, certaines fautes professionnelles... peuvent, selon les circonstances, constituer une faute simple - mais suffisante pour justifier le licenciement - ou une faute grave.

La faute lourde a toutes les caractéristiques de la faute grave, renforcée par l'intention du salarié de nuire à l'employeur ou à l'entreprise (vol, détournement de fonds). [...]

Existe-t-il des motifs de licenciement interdits ?

Licencier un salarié parce qu'il a exercé ses droits et ses libertés fondamentales (droit de grève, de vote, exercice d'activité syndicale...) est interdit. De même, est considéré comme nul un licenciement fondé sur un des critères (sexe, situation de famille, origine, convictions religieuses, etc.) ainsi qu'un licenciement prononcé en violation des règles relatives à la protection de la maternité. [...]

D'après <https://travail-emploi.gouv.fr/droit-du-travail/la-rupture-du-contrat-de-travail/article/le-licenciement-pour-motif-personnel-les-causes-possibles-les-sanctions.html> consulté le 19 novembre 2019 à 09h47

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 7/14

Répartition des ventes des entrées

Arrondir les calculs à deux décimales

Entrées	Nombre d'entrées vendues	Pourcentage des ventes
Gratiné cévenol aux éclats de noisette et au Pélardon	81
Cuisses de grenouilles poêlées à la Carthagène	48
Terrine aux foies de volaille, châtaignes et cèpes	53
Foie gras de canard en terrine sur son lit de mesclun	68
Tartare de dorade et de queues de crevettes à l'avocat	38
Cassiolette d'escargots aux senteurs cévenoles	34
TOTAL
Calcul =	Pourcentage moyen des ventes

ANNEXE 2

Popularité basse	Popularité haute

Étude de la rentabilité des entrées

Arrondir les calculs à deux décimales

Entrées	Prix de Vente TTC* en €	Prix de Vente HT en €	Coût matières en €	Marge brute unitaire en €	Nombre d'entrées vendues	Marge brute totale en €
Gratiné cévenol aux éclats de noisette et au Pélardon	4,03
Cuisses de grenouilles poêlées à la Carthagène	5,32
Terrine aux foies de volaille, châtaignes et cèpes	3,46
Foie gras de canard en terrine sur son lit de mesclun	7,52
Tartare de dorade et de queues de crevettes à l'avocat	6,83
Cassolette d'escargots aux senteurs cévenoles	3,01
TOTAUX				
Calcul =						Marge brute moyenne

* Taux de TVA de 10%

ANNEXE 4

Rentabilité basse	Rentabilité haute

Classement des entrées

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

1. Citer la ou les entrée(s) à supprimer de la carte.

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

2. Citer la ou les entrée(s) à conserver sans modification.

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

3. Proposer trois actions pour améliorer la popularité d'un plat.

-
-
-

Arrondir les calculs à deux décimales

TABLEAU DE BORD DE GESTION 2019

	Montants en €	Ratios en %	Normes de la profession
Chiffre d'affaires restaurant / bar hors taxes	100 %	
Coût matières (matières consommées)	25 % à 35 %
Charges de personnel	30 % à 40 %
Frais généraux	10 % à 15 %
Résultat brut d'exploitation		
Coûts d'occupation	10 % à 12 %
Résultat courant avant impôt		

ANNEXE 7

Analyse des ratios :

.....

.....

.....

.....

Quatre idées pour améliorer la rentabilité de son restaurant :

-
-
-
-

Arrondir les calculs à deux décimales

Fiche technique				
Sauté d'agneau cévenol				
QUANTITÉ : 8 COUVERTS				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT en €	Prix total HT en €
Épaule d'agneau de l'Aubrac	Kg	1,600	12,00
Cèpe frais	Kg	0,250	14,00
Huile	L	0,150	1,10
Beurre	Kg *	5,50
Oignon	Kg	0,300	1,00
Poitrine fraîche	Kg	0,100	4,00
Marron entier au naturel	Kg	0,100	9,00
Vin blanc	L	0,200	1,50
Carthagène	L	0,200	10,00
Coût matières total			
Coût matières d'une portion			
Coefficient multiplicateur			
Prix de vente HT			
Prix de vente TTC (TVA 10 %)				13,50

* La quantité nécessaire de beurre est de 80 grammes

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée		
Repère : 2006-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 12/14

ANNEXE 9

À rendre avec la copie

Écart global matières
pour 32 personnes

Éléments	Prévisions			Réalizations			Écart global en €
	Quantité prévue	Prix unitaire prévu en €	Coût total prévu en €	Quantité réelle	Prix unitaire réel en €	Coût total réel en €	
Épaule d'agneau
Cèpe frais
TOTAL			TOTAL	

ANNEXE 10

Analyse de l'écart matière

Éléments	Écart sur quantité			Écart sur prix			Contrôle écart sur prix et sur quantité en €
	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu en €	Écart sur quantité en €	Différence sur prix en €	Quantité réelle	Écart sur prix en €	
Épaule d'agneau
Cèpe frais
TOTAL			TOTAL	

ANNEXE 11

Nature de l'écart global :

.....

.....

Deux solutions envisagées :

-

.....

.....

-

.....

.....

1. Définir le terme « licenciement ».

.....
.....

2. Préciser la nature du licenciement de l'employé. Justifier votre réponse.

.....
.....

3. Relever les conditions à réunir pour que le licenciement ne soit pas considéré comme nul. Justifier votre réponse.

.....
.....

4. Citer un autre type de licenciement.

.....

5. Indiquer deux autres motifs de rupture d'un contrat de travail.

-
-

6. Énoncer les trois étapes à respecter par l'employeur lors d'une procédure de licenciement.

-
-
-

7. Nommer le tribunal compétent qui permet de juger les litiges relatifs au contrat de travail.

.....

8. Énumérer les trois documents à remettre par Dominique CARRÉNA à son salarié suite au licenciement.

-
-
-