

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

RESTAURATION

SESSION 2013

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE D'ÉCONOMIE, GESTION DE L'ENTREPRISE

Plan comptable autorisé.

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 indiquées en page suivante seront agrafées dans une copie anonymée.

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	Épreuve E2 - Épreuve d'économie, gestion de l'entreprise - U2 Coefficient : 2	Durée : 2 heures
Repère : 1306-RES EGE	Ce sujet comporte 14 pages	Page 1/14

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :

- l'annexe 1 page 09
- l'annexe 2 page 10
- l'annexe 3 page 10
- l'annexe 4 page 11
- l'annexe 5 page 11
- l'annexe 6 page 12
- l'annexe 7 page 12
- l'annexe 8 page 12
- l'annexe 9 page 13
- l'annexe 10 page 14



**85 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
40130 CAPBRETON**

**Tél. : 33 (0)5 58 41 xx xx Fax : 33 (0)5 58 41 xx xx
www.bayahotel.com**

**RCS Dax 451 324 412
Ouvert 7j/7 midi et soir**

« BAYA » est un hôtel-restaurant 3 étoiles situé sur la côte landaise à Capbreton, au cœur d'un environnement privilégié, face à l'océan. Cet établissement a été créé en 2004 par la Générale de santé, il s'appelait alors le Cap Club Hôtel et était destiné à héberger les familles des sportifs venus en rééducation au CERS (Centre Européen de Rééducation des Sportifs), établissement de référence dans la rééducation des sportifs de haut niveau, situé tout à côté de l'hôtel.

Depuis 2009, cet hôtel s'appelle «BAYA». Il est dirigé par Carine RÉVEILHÉ. Nicolas MAHIEU, qui a travaillé auprès de grands chefs cuisiniers étoilés, prend la direction des cuisines du BAYA avec l'envie de régaler ses clients par sa cuisine contemporaine à base de produits entièrement naturels.

L'établissement est rentable mais la directrice souhaite toucher une plus large clientèle que celle du CERS, notamment la clientèle locale et internationale.

Elle souhaite donc rénover entièrement l'établissement pour lui donner une ambiance plus chaleureuse, plus moderne et pour créer, dès l'entrée dans le hall de l'établissement, un sentiment de voyage et de dépaysement. Elle a souhaité également une nouvelle ambiance plus intimiste et décontractée en créant le Bistrot BAYA. Nicolas MAHIEU a fait évoluer la carte à travers un voyage de saveurs, de couleurs et de senteurs.

Carine RÉVEILHÉ souhaite sensibiliser le personnel à la gestion de l'entreprise et elle étudie les besoins en formation, notamment pour Nicolas MAHIEU qui souhaiterait s'impliquer dans la gérance de l'établissement.

Vous travaillez auprès de Carine RÉVEILHÉ qui vous demande de l'aider dans ses projets et vous confie les dossiers suivants :

N°dossier	Thème	Barème
1	FACTEURS D'AMBIANCE	8 points
2	TABLEAU D'AMORTISSEMENT	7 points
3	ÉTUDE DE LA NOUVELLE CARTE	13 points
4	COÛT MATIÈRE D'UN NOUVEAU PLAT	6 points
5	FORMATION DU PERSONNEL	6 points

CHAQUE DOSSIER EST INDÉPENDANT

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	Épreuve E2 - Épreuve d'économie, gestion de l'entreprise
Repère : 1306-RES EGE	Session 2013
	Page 3/14

DOSSIER 1

FACTEURS D'AMBIANCE

Le contexte

Dans le but de rénover l'hôtel «BAYA» et afin de lui apporter une nouvelle ambiance plus chaleureuse et plus moderne, Carine RÉVEILHÉ souhaite transformer l'entrée du hall, la salle de restauration, le bar ainsi que la terrasse. Avec un nouveau concept favorisant la détente, elle veut donner un sentiment de voyage et de dépaysement. À partir de l'explication du concept "lounge" **DOCUMENT 1**, elle vous demande des conseils sur la stratégie à adopter en matière d'ambiance.

Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE 1**.

DOSSIER 2

TABLEAU D'AMORTISSEMENT

Le contexte

Dans le cadre de la rénovation de l'hôtel et du restaurant, Carine RÉVEILHÉ a changé une partie du mobilier de la salle de restaurant, devenu obsolète et incompatible avec la nouvelle image plus tendance qu'elle veut donner à son établissement.

Carine RÉVEILHÉ vous charge de calculer l'amortissement de ce nouveau matériel et met à votre disposition la facture d'achat du mobilier **DOCUMENT 2**. Il sera amorti sur 4 ans avec une valeur résiduelle nulle.

Votre rôle

1. Compléter l'en-tête et la première ligne du tableau d'amortissement en mode linéaire **ANNEXE 2**. Préciser le détail du calcul de l'annuité et l'incidence de la dotation sur le résultat de l'entreprise.
2. Déterminer l'incidence de la dotation aux amortissements sur le résultat de l'entreprise **ANNEXE 2**.

DOSSIER 3

ÉTUDE DE LA NOUVELLE CARTE

Le contexte

Afin de correspondre au mieux à la nouvelle image de l'établissement, Carine RÉVEILHÉ a souhaité proposer une nouvelle carte plus attrayante et plus originale, en collaboration avec Nicolas MAHIEU, le chef cuisinier.

Elle souhaite savoir si cette carte est appréciée et rentable et vous demande de faire un bilan sur un mois. Pour cela, vous disposez de la nouvelle carte **DOCUMENT 3**.

Votre rôle

1. Calculer le pourcentage des ventes de chaque plat **ANNEXE 3**.
2. Classer les plats en fonction de leur popularité **ANNEXE 4**.
3. Étudier leur rentabilité **ANNEXE 5**.
4. Classer les plats en fonction de leur rentabilité **ANNEXE 6**.
5. Classer les plats en fonction de leur popularité et rentabilité **ANNEXE 7**.
6. Répondre aux questions **ANNEXE 8**.

DOSSIER 4

COÛT MATIÈRE D'UN NOUVEAU PLAT

Le contexte

Carine RÉVEILHÉ souhaite également créer une nouvelle ambiance plus décontractée avec le Bistrot BAYA en proposant un menu à 19 € tout compris qui est servi uniquement le midi. Le chef cuisinier lui conseille de servir une assiette landaise, plat typique de la région, destinée à attirer une nouvelle clientèle étrangère.

Avant de prendre sa décision, elle souhaite connaître le ratio coût matière de ce plat.

Votre rôle

1. Compléter la fiche technique **ANNEXE 9**.
2. Analyser et commenter le ratio coût matière obtenu **ANNEXE 9**.

DOSSIER 5

FORMATION DU PERSONNEL

Le contexte

Nicolas MAHIEU, le chef cuisinier, est titulaire d'un BEP cuisine et a une grande expérience professionnelle. Entré dans l'entreprise depuis le 1^{er} janvier 2009 en contrat à durée indéterminée, il n'a reçu aucune formation depuis le lycée. Il souhaiterait actualiser ses connaissances notamment en gestion de l'entreprise sur les indicateurs essentiels de rentabilité que l'on doit contrôler régulièrement.

Carine RÉVEILHÉ s'interroge sur les droits à la formation de Nicolas MAHIEU et vous demande de l'aider dans sa démarche en répondant à plusieurs de ses interrogations. Elle vous remet de la documentation **DOCUMENTS 4 et 5**.

Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE 10**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	Épreuve E2 - Épreuve d'économie, gestion de l'entreprise	
Repère : 1306-RES EGE	Session 2013	Page 5/14

DOCUMENT 1

Explication du concept lounge

Sélectionner des **restaurants lounge** est compliqué. En effet, derrière le terme **lounge** se cache un grand nombre de définition possible. **Lounge** signifie en anglais « salon où s'étendre paresseusement ». Il va de soi qu'aucun **restaurant** ne propose de s'étendre. Prendre son repas allongé est en effet assez complexe.

Néanmoins, il est plus ou moins convenu qu'un **restaurant lounge** est un **restaurant** moderne dont l'ambiance et l'état d'esprit se veulent cosy (agréable, douillet, confortable).

Source : www.idéalgourmet.fr consulté le 16 octobre 2012 à 16 heures

DOCUMENT 2

MOBILIERPRO
Zone industrielle La Croix Verte
33100 BORDEAUX
RCS : Bordeaux B326518xxx

BAYA HÔTEL-RESTAURANT

85 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
40130 CAPBRETON

Le 10 juin 2013

Règlement à 30 jours à réception de la facture
Livraison : 18 juin 2013 *

FACTURE n° 45 443

Référence	Désignation	Quantité	Prix Unitaire (€)	Montant (€)
BA 231	Banquettes douillettes	8	2 700,00	21 600,00
			Frais de livraison	100,00
			Total Hors Taxe	21 700,00
			T.V.A. 19,6 %	4 253,20
			Net à payer	25 953,20

* Les banquettes sont mises en place le jour de la livraison.

EXTRAIT DE LA CARTE

Les entrées

Gaspacho de tomate glacé comme un salmorejo, serrano et kosbore **9 €**

Fricassée de coquillages en salsa verde, chorizo cular iberico **9 €**

Foie gras de canard mi-cuit au magret fumé, oignons braisés marmelade de fraise au vinaigre balsamique **12 €**

Tomates green zébra en carpaccio, mozzarella, huile d'olive, sorbet roquette **9 €**

Croustade d'artichauts baby marinés, piquillos et melon, pousses d'épinard **8 €**

Les poissons

Emperador « alla gremolata », mesclun de roquette jeunes pousses et poivrons grillés **18 €**

Bonite, compotée de piment doux, galette de basmati à la tomate confite, sauce tartare **19 €**

Filet de maigre rôti et haricot beurre, jus de coquillage, gelée de petits pois **20 €**

Les viandes

Magret de canard miel et sésame, nectarines pochées dans une sangria, empanadilla de gésiers, jus réduit **19 €**

Carré d'agneau en croûte de fenugrec, lasagne pomme de terre mini-ratatouille au thym **21 €**

Noix d'entrecôte « Aberdeen Angus », os à moelle, frites fraîches Bio **24 €**

Les gourmands "disent"

Transparence de pêche melba **8 €**

Pavlova / panna cotta / caramel **8 €**

Craquant chocolat blanc, gariguettes et coriandre, carambar **9 €**

Crème glacée chocolat au lait jivara en cône inversé **10 €**

Gâteau noisette, glace praliné et framboises, cigarette chocolat **12 €**

Tiramisu du Sud-Ouest : Pastis, Pruneaux et Armagnac **12 €**

DOCUMENT 4

Le **DIF** (Droit Individuel à la Formation) est un dispositif phare conclu par les partenaires sociaux et repris par deux lois de mai 2004 et d'octobre 2009. Il institue un capital individuel d'heures, déterminant des droits à formation dont le salarié peut disposer à son initiative, mais avec l'accord de son employeur. En cas de désaccord prolongé, le texte de loi définit une procédure permettant au salarié de demander au Fongécif d'intervenir.

Tous les salariés en CDI du secteur privé, disposant d'une ancienneté d'au moins un an dans leur entreprise, bénéficient chaque année d'un **Droit Individuel à la Formation** d'une durée de vingt heures.

Depuis une loi de mars 2006, la période d'absence du salarié pour un congé maternité, d'adoption, de présence parentale ou pour un congé parental d'éducation est intégralement pris en compte.

Des accords de branche peuvent prévoir des durées supérieures. Le salarié en CDI à temps complet acquiert 20 heures de DIF par année complète, qu'il peut cumuler jusqu'à 120 heures. Au-delà, s'il n'utilise pas tout ou partie de ce capital acquis, celui-ci restera plafonné à 120 heures. Chaque année l'employeur doit communiquer les droits acquis au titre du DIF [...]

[...] Les actions éligibles au titre du DIF sont non seulement les stages "classiques", mais également les bilans de compétences et les actions de Validation des Acquis de l'Expérience – VAE.

Source : www.icifformation.fr/fongecif consulté le 08 septembre 2012 à 11 heures

DOCUMENT 5

La **Validation des Acquis de l'Expérience** ou **VAE** est un droit inscrit dans le code du travail, qui permet de faire valider les acquis de son expérience en vue d'obtenir un diplôme, un titre à finalité professionnelle ou un certificat de qualification figurant dans le Répertoire National des Certifications Professionnelles. Toutes les activités, y compris bénévoles, sont prises en compte et la durée minimale de l'expérience exigée est ramenée à trois ans, au lieu de cinq précédemment.

La VAE permet d'acquérir tout ou partie d'un diplôme ou d'un titre. Elle permet également d'accéder à un cursus de formation sans justifier du niveau d'études normalement requis. Tous les publics ont accès à la VAE : salariés, indépendants, bénévoles, demandeurs d'emploi [...] dans la mesure où ils peuvent justifier d'une expérience d'au moins trois années, consécutives ou non, en rapport avec la qualification demandée.

Source : www.icifformation.fr/fongecif consulté le 08 septembre 2012 à 14 heures

ANNEXE 1
(À rendre avec la copie)

1. Proposer à Carine RÉVEILHÉ un exemple concret pour chaque facteur d'ambiance correspondant au nouveau concept envisagé.

- Pour le hall d'entrée :

Décoration	
Ambiance olfactive	

- Pour le bar :

Ambiance sonore	
Mobilier	

- Pour la terrasse :

Décoration	
Mobilier	

- Pour le restaurant :

Art de la table	
Éclairage	

2. Citer quatre moyens de communication pour faire connaître la nouvelle ambiance du BAYA pour les clients.

-
-
-
-

3. Présenter deux méthodes permettant de mesurer la satisfaction de la clientèle face à ce nouveau concept.

-
-

ANNEXE 2
(À rendre avec la copie)

TABLEAU D'AMORTISSEMENT PRÉVISIONNEL : BANQUETTES

Date d'acquisition : Date de mise en service :
 Durée d'utilisation : Taux d'amortissement linéaire :
 Valeur résiduelle :

Année	Base amortissable	Annuité d'amortissement	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2013				

Détail du calcul de l'annuité :

.....

Incidence de la dotation aux amortissements sur le résultat de l'entreprise :

.....

ANNEXE 3
(À rendre avec la copie)

Répartition des ventes des plats principaux pour le mois de mai

Plats	Nombre de plats vendus	Pourcentage des ventes*
Emperador « alla gremolatta », mesclun de roquette jeunes pousses et poivrons grillés	630	
Bonite, compotée de piment doux, galette de basmati à la tomate confite, sauce tartare	705	
Filet de maigre rôti et haricot beurre, jus de coquillage, gelée de petits pois	330	
Magret de canard miel et sésame, nectarine pochées dans une sangria, empanadilla de gésiers, jus réduit	840	
Carré d'agneau en croûte de fenugrec, lasagne pomme de terre mini-ratatouille au thym	460	
Noix d'entrecôte « Aberdeen Angus », os à moelle, frites fraîches Bio	472	
TOTAL		
Pourcentage moyen des ventes Calcul =		

*Arrondir vos calculs à deux décimales

ANNEXE 4
(À rendre avec la copie)

Popularité basse	Popularité haute

ANNEXE 5
(À rendre avec la copie)

ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES PLATS PRINCIPAUX

Plats principaux	Prix de vente TTC € (TVA 7 %)	Prix de vente HT €	Coût matière €	Marge brute unitaire €	Nombre de plats vendus	Marge brute totale €
Emperador « alla gremolatta », mesclun de roquette jeunes pousses et poivrons grillés			5,31		630	
Bonite, compotée de piment doux, galette de basmati à la tomate confite, sauce tartare			5,98		705	
Filet de maigre rôti et haricot beurre, jus de coquillage, gelée de petits pois			4,24		330	
Magret de canard miel et sésame, nectarine pochées dans une sangria, empanadilla de gésiers, jus réduit			4,20		840	
Carré d'agneau en croûte de fenugrec, lasagne pomme de terre mini-ratatouille au thym			7,64		460	
Noix d'entrecôte « Aberdeen Angus », os à moelle, frites fraîches Bio			4,24		472	
TOTAL						
Marge brute unitaire moyenne						
Calcul =						

ANNEXE 6
(À rendre avec la copie)

Plats à rentabilité basse	Plats à rentabilité haute

ANNEXE 7
(À rendre avec la copie)

Groupe étoile	Groupe vache à lait ou cheval de labour
Groupe dilemme	Groupe poids mort

ANNEXE 8
(À rendre avec la copie)

1. Quel(s) sont le(s) plat(s) à supprimer de la carte ?

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

2. Quel(s) sont le(s) plat(s) à conserver ?

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

3. Proposer trois actions pour le(s) plat(s) du groupe dilemme.

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

ANNEXE 9
(À rendre avec la copie)

FICHE TECHNIQUE : assiette landaise

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 5 min

Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire en €	Montant en € *
Jambon cru	Kg	0,150	20,00	
Foie gras	Kg	0,250	27,00	
Gésiers de canard confits	Kg	0,150	7,00	
Magret de canard fumé	Kg	0,120	22,00	
Ciboulette	Botte	0,10	0,90	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	11,00	
Huile de noix	Litre	0,10	7,00	
Vinaigre de vin	Litre	0,03	5,00	
Moutarde	Kg	0,020	1,60	
Salade	Pièce	1	1,20	
Tomate	Kg	0,400	2,00	
Coût matière				
Détail des calculs		Coût matière pour une portion		
Calcul =		Coefficient multiplicateur		
Calcul =		Prix de vente HT		
		Prix de vente TTC (TVA 7 %)		12,00
Calcul =		Ratio coût matière		

***Arrondir vos calculs à 2 décimales**

Commenter le ratio matière :

.....
.....

Donner deux raisons qui expliquent ce résultat :

-
-

ANNEXE 10
(À rendre avec la copie)

1. Définir le Droit Individuel à la Formation (DIF).

.....
.....

2. Préciser l'intérêt de suivre une formation.

- Pour l'entreprise :

.....
.....

- Pour le salarié :

.....
.....

3. Déterminer le nombre d'heures cumulées par Nicolas MAHIEU au titre du DIF depuis son entrée dans l'établissement.

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

4. Proposer deux solutions à monsieur Nicolas MAHIEU pour actualiser ses connaissances en gestion de l'entreprise.

-
-

5. Expliquer l'intérêt pour Nicolas MAHIEU de demander une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) et préciser le diplôme obtenu de cette manière.

.....
.....

6. Indiquer les conditions permettant de valider cette demande de VAE.

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