

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2023

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 7 (pages 9/14 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	
Repère : 2309-CU GA 21- 3		Coef : 2	Durée : 2 heures
SUJET		Session : 2023	Page 1/14



LE PONT

3 Place du Bout du Monde
49 000 ANGERS
☎ 02 40 65 XX XX
Lepont@gmail.com

SARL au capital de 8 500 €

Ouverture :

mardi à vendredi de 11h30 à 15h00
samedi et dimanche de 11h30 à
15h00 et de 19h00 à 22h00

Fermeture annuelle : octobre

Capacité : 40 couverts

Depuis maintenant cinq ans, Romain GRAMINOY est heureux d'accueillir ses clients au restaurant « Le Pont », établissement créé en 1920. Il vous accueille dans son établissement classé, un macaron au guide Michelin, situé à proximité du château d'Angers.

Romain GRAMINOY a pour objectif d'allier une cuisine de qualité et écoresponsable. Ainsi, il tend vers le zéro déchet pour répondre aux exigences d'une clientèle de plus en plus sensible à l'environnement.

Romain GRAMINOY souhaite aussi limiter les pertes de production et valoriser les déchets alimentaires. Ainsi, il met en place un contrôle des coûts matières et du personnel afin d'améliorer sa rentabilité.

Vous travaillez au sein du restaurant en tant que second de cuisine. Romain GRAMINOY vous associe au traitement des dossiers suivants.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Le coût matière et le prix de vente	12 points
②	Le seuil de rentabilité	8 points
③	Le licenciement	11 points
④	Les moyens de financement	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 : 2309-CU GA 21- 3	SUJET	Session : 2023	Page 2/14

Dossier 1 : LE COÛT MATIÈRE ET LE PRIX DE VENTE

➤ Situation professionnelle

La cuisine a toujours été une passion pour Romain GRAMINOY. Il lui tient à cœur de faire partager son goût pour la bonne cuisine, et veille à ce que l'établissement propose des plats de qualité, préparés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés en provenance de producteurs locaux. Avec son second de cuisine, il souhaite proposer à ses clients de la blanquette de veau maison revisitée dont il vous fournit la recette **DOCUMENT 1**, ainsi qu'un extrait de la mercuriale **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

1. Compléter la fiche technique « Blanquette de veau maison » pour 12 personnes **ANNEXE 1**.
2. Calculer le prix de vente à la carte de la « Blanquette de veau maison » **ANNEXE 2**.

Dossier 2 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

L'offre « Blanquette de veau maison » a été un succès auprès de la clientèle. Soucieux d'analyser sa rentabilité, Monsieur Romain GRAMINOY souhaite vérifier à quel moment le point mort a été atteint en 2022. Il vous précise que lors de la dernière année de référence, la rentabilité a été atteinte en décembre.

➤ Votre rôle

1. Calculer les charges fixes et variables pour l'année 2022 **ANNEXE 3**.
2. Compléter le compte de résultat différentiel pour l'année 2022 **ANNEXE 4**.
3. Calculer le seuil de rentabilité en euros **ANNEXE 5**.
4. Déterminer puis commenter le point mort **ANNEXE 5**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2309-CU GA 21- 3	SUJET	Session : 2023	Page 3/14

Dossier 3 : LE LICENCIEMENT

➤ Situation professionnelle

Romain GRAMINOY a constaté que Franck LEGAL, embauché en CDI depuis 2 ans, a commis plusieurs vols de nourriture sans intention de nuire. Romain GRAMINOY doit se séparer rapidement de son commis pour garder un bon climat social au sein de son équipe. Il vous charge d'analyser le **DOCUMENT 3** concernant les différents modes de rupture d'un contrat de travail.

➤ Votre rôle

Répondre aux questions de Romain GRAMINOY **ANNEXE 6**.

Dossier 4 : LES MOYENS DE FINANCEMENT

➤ Situation professionnelle

Romain GRAMINOY, dans le cadre de son objectif « zéro déchet », souhaite investir dans un broyeur de déchets alimentaires. Après un appel d'offre, il vous présente le devis retenu en **DOCUMENT 4** ainsi qu'un extrait du tableau d'emprunt bancaire **DOCUMENT 5**.

➤ Votre rôle

Répondre aux interrogations de Romain GRAMINOY **ANNEXE 7**.

DOCUMENT 1**RECETTE « Blanquette de veau maison »****4 personnes**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

Ingrédients :

1 kg de veau

10 cl de bouillon de poulet

200 g de carottes

1 gros oignon

250 g de champignons de saison

25 cl de crème fraîche

1 citron

1 jaune d'œuf

100 g de farine

25 cl de vin blanc

**DOCUMENT 2****EXTRAIT DE LA MERCURIALE**

Nature du produit	Unité de vente	Prix unitaire HT en €
Veau	Kg	24,90
Carotte	Kg	2,45
Oignon	Pièce	0,45
Champignon	Kg	14,50
Crème fraîche	50 cl	3,70
Citron	Pièce	0,50
Œuf	Pièce	0,40
Farine	Kg	0,80
Vin blanc	Litre	12,00
Bouillon de poulet	10 cl	0,40

LE LICENCIEMENT

Employeur et salarié ont tous deux la faculté de mettre fin au contrat de travail de manière unilatérale. [...] Ainsi, le salarié qui souhaite rompre son contrat de travail doit en principe démissionner. Tandis que l'employeur qui souhaite se séparer de son salarié doit le licencier. Ce sont les modes de rupture "classiques" du contrat de travail. Le législateur et les juges sont venus instaurer des modes de ruptures alternatifs : rupture conventionnelle... [...]

Licenciement pour motif personnel

On entend par motif personnel, le licenciement prononcé pour un motif inhérent à la personne du salarié. [...] L'article L.1231-1 du Code du travail prévoit en outre que "Tout licenciement pour motif personnel doit être justifié par une cause réelle et sérieuse". [...]

Licenciement disciplinaire

Dans une majorité des cas, le licenciement pour motif personnel va intervenir lorsque le salarié a commis une faute. [...]

- Le licenciement pour faute simple : le salarié a commis une faute qui rend nécessaire son licenciement mais qui ne justifie pas la cessation immédiate du contrat de travail (le salarié accomplit son préavis). Le salarié perçoit toutes ses indemnités (indemnité de licenciement, de congés payés, compensatrice de préavis). [...]
- Le licenciement pour faute grave : la faute grave rend impossible le maintien de la relation de travail et justifie la rupture immédiate du contrat (aucun préavis). La faute grave prive le salarié de toutes ses indemnités sauf de l'indemnité compensatrice de congés payés. [...]
- Le licenciement pour faute lourde : la faute lourde est une faute d'une particulière gravité, qui est commise avec l'intention de nuire à l'employeur ou à l'entreprise. La faute lourde prive le salarié de toutes ses indemnités. [...]

Licenciement pour motif non-disciplinaire

En dehors des fautes évoquées ci-dessous, la cause réelle et sérieuse du licenciement peut également être établie pour un motif non-disciplinaire. C'est le cas lorsque l'employeur reproche à son salarié un comportement qui ne permet pas le maintien de la relation de travail.

Source d'après : <http://www.droit-travail-france.fr>
consulté le 15/11/2022 à 08h55.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2309-CU GA 21- 3	SUJET	Session : 2023	Page 6/14

MEIKO FRANCE SAS,
Zone de Lamirault
23 rue de Lamirault
77090 COLLEGIEN

RESTAURANT LEPONT
3 place du Bout du Monde
49 000 ANGERS

Devis n°8455

À Collegien, le 16/05/2023

Broyeur de déchets alimentaires
professionnel
WATESTAR CC



Prix HT : 9 990,00 €

Prix garanti jusqu'au 30/06/2023

La machine idéale pour l'utilisation dans les cuisines professionnelles moyennes et grandes. Les déchets de cuisine peuvent ainsi être traités en seulement 60 secondes. Du petit déjeuner jusqu'au dîner, le traitement des biodéchets est assuré. Une symbiose de puissance et de design.

DOCUMENT 5**EXTRAIT DU TABLEAU D'EMPRUNT BANCAIRE****Les caractéristiques de votre prêt :**

Montant du prêt : 9 990,00 €

Taux d'intérêt annuel : 2,50 %

Durée du prêt en années : 4

Date de début de l'emprunt : 01/07/23

Le coût mensuel de l'assurance emprunteur est de 4 €

Période n°	Date du versement	Solde initial	Annuité	Capital remboursé	Intérêts	Reste à rembourser
1	01/07/24	9 990,00 €	2 655,52 €	2 405,77 €	249,75 €	7 584,23 €
2	01/07/25	7 584,23 €	2 655,52 €	2 465,91 €	189,61 €	5 118,32 €
3	01/07/26	5 118,32 €	2 655,52 €	2 527,56 €	127,96 €	2 590,76 €
4	01/07/27	2 590,76 €	2 655,52 €	2 590,76 €	64,78 €	0,00 €

FICHE TECHNIQUE « BLANQUETTE DE VEAU MAISON »

12 PERSONNES

Arrondir vos calculs à deux décimales

Nature du produit	Unité	Prix unitaire HT en €	Quantité	Montant HT en €
Veau	Kg
Carotte	Kg
Oignon	Pièce
Champignon	Kg
Crème fraîche	50 cl
Citron	Pièce
Œuf	Pièce
Farine	Kg
Vin blanc	Litre
Bouillon de poulet	10 cl
Coût matières HT			
Assaisonnement 2%			
Coût matières total HT			

ANNEXE 2

PRIX DE VENTE À LA CARTE
« BLANQUETTE DE VEAU MAISON »
Arrondir vos calculs à deux décimales

Prix de vente	Détail des calculs	Résultats en €
Coût matières par personne
Prix de vente HT sachant que le ratio matière est de 40 %
Prix de vente TTC à la carte (arrondi à l'euro le plus proche)

ANNEXE 3

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES FIXES ET VARIABLES EN 2022

Arrondir vos calculs à deux décimales

Charges	Montant en €	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant en €	%	Montant en €
Coût des matières premières	235 008,00	0	100
Coût du personnel	205 632,00	90	10
Coût des frais généraux	47 000,00	80	20
Coût d'occupation	64 620,00	70	30
TOTAL

ANNEXE 4

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL 2022

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montant HT en €	En % du CA
Chiffre d'affaires HT	587 520,00	100
Charges variables	
Marge sur coût variable
Charges fixes	
Résultat	

ANNEXE 5

1. Calculer le seuil de rentabilité en euros.

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

2. Déterminer la date à laquelle le point mort est atteint.

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

3. Commenter les résultats obtenus par rapport à l'année de référence.

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

ANNEXE 6

1. Préciser le type de rupture unilatérale que peut choisir Romain GRAMINOY à l'encontre de Franck LEGAL. Justifier votre réponse.

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

2. Préciser le tribunal compétent en cas de conflit lors de la rupture du contrat de travail.

.....
.....

3. Indiquer si Franck LEGAL percevra des indemnités de fin de contrat.

.....
.....

4. Rappeler les trois documents que Romain GRAMINOY devra remettre à son salarié lors de son départ de l'entreprise.

-
-
-

5. Citer deux autres modes de rupture d'un contrat de travail.

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

ANNEXE 7

1. Préciser deux autres moyens de financement possibles pouvant être utilisés par Romain GRAMINOY pour acquérir le broyeur alimentaire.

-
-

2. Indiquer ce que représente le montant de l’annuité.

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

3. Expliquer pourquoi le montant des intérêts diminue chaque année.

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

4. Déterminer le coût total de l’assurance emprunteur.

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

5. Calculer le coût de l’emprunt pour l’acquisition du broyeur alimentaire.

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