

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC LA COPIE :

- l'annexe 2 page 7
- l'annexe 3 page 8
- l'annexe 4 page 9
- l'annexe 7 page 12
- l'annexe 9 page 14
- l'annexe 10 page 15
- l'annexe 13 page 18
- l'annexe 15 page 20

MATÉRIEL AUTORISÉ

- ↳ Plan comptable hôtelier
- ↳ Calculatrice autonome sans imprimante

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E2 Épreuve : Économie, Gestion de l'entreprise et Mathématiques Sous-épreuve A2 : Économie et gestion de l'entreprise U21	
Session : 2010	Coef : 2	Durée : 2 heures
Repère : 1006RESEGMA	Ce sujet comporte 20 pages	Page 1/20

« Située sur l'axe Nantes - Saint Jean de Monts, à l'écart des grandes stations balnéaires, la commune de Bouin, en plein marais Breton, offre la possibilité de promenades pédestres ou à vélo, avec deux circuits balisés : le chemin des Dignes et le chemin des Oiseaux. L'activité salicole a longtemps été l'activité principale de Bouin. Aujourd'hui l'ostréiculture (180 exploitants, huîtres Vendée Atlantique) et l'aquaculture sont devenues les activités principales.

Véritable station nature, vous y trouverez la sérénité pour vos vacances, entre les parfums iodés de l'océan et la faune de son marais insolite. » <http://www.bouin.fr>

Magda GARBHI et Sébastien MOREAU, titulaires d'un Baccalauréat Professionnel Restauration, ont repris le restaurant L'Écume Gourmande (Bouin) en Janvier 2009.



Restaurateur traditionnelle
Spécialités de poissons
et produits du terroir

Parking privé
Terrasse ombragée

15, rue du Pays de Monts
85230 BOUIN

Pensez à réserver
02 51 68 64 65

SARL au capital de 8 000 euros
RCS : LA ROCHE SUR YON B 484 738 422

L'établissement est ouvert toute l'année.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

Après un an d'activité, Magda et Sébastien ont reçu de leur cabinet comptable, Fiducial Expertise, leurs comptes annuels. Avant de rencontrer leur comptable, ils vous confient différents dossiers afin de confirmer ou d'infirmer leur première impression, satisfaisante sur cette première année d'activité.

- DOSSIER 1 : ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ
- DOSSIER 2 : ANALYSE DU BILAN
- DOSSIER 3 : ÉTUDE DE LA CARTE
- DOSSIER 4 : EMBAUCHE D'UN SALARIÉ
- DOSSIER 5 : TECHNIQUES COMMERCIALES

DOSSIER 1

ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ

Magda et Sébastien veulent, dans un premier temps, étudier la rentabilité de leur établissement pour l'année écoulée, sachant que le ticket moyen est de 27 euros hors taxes.

Vous avez à votre disposition le compte de résultat de l'année 2009 (**ANNEXE 1**).

TRAVAIL À FAIRE

- 1 - Complétez le tableau de ventilation des charges du restaurant (**ANNEXE 2**).
- 2 - Présentez le compte de résultat différentiel (**ANNEXE 3**).
- 3 - Calculez le chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité) en valeur et en nombre de repas (**ANNEXE 4**).
- 4 - Déterminez la date à laquelle ce seuil de rentabilité a été atteint (point mort) (**ANNEXE 4**).
- 5 - Calculez le nombre de repas servis en 2009.
- 6 - Commentez la rentabilité de ce restaurant en 2009 (**ANNEXE 4**).

DOSSIER 2

ANALYSE DU BILAN

Après l'étude de leur compte de résultat, Magda et Sébastien s'intéressent maintenant à un autre document de synthèse, le bilan.

À cet effet, ils vous communiquent :

- le bilan simplifié (**ANNEXE 5**),
- des informations complémentaires (**ANNEXE 6**).

TRAVAIL À FAIRE

Analysez ces documents en répondant aux questions de l'**ANNEXE 7**.

DOSSIER 3

ÉTUDE DE LA CARTE

L'analyse plus approfondie des documents de synthèse a confirmé l'impression positive des nouveaux propriétaires. Cependant, le rapport de Fiducial Expertise ne permet pas de mesurer l'impact des modifications qu'ils ont apportées à la carte lors de la reprise du restaurant. Magda et Sébastien vous demandent d'analyser la carte du restaurant L'Écume Gourmande pour la gamme des poissons.

Ils vous remettent :

- la carte du restaurant (**ANNEXE 8**),
- les ventes du mois de mai 2010 (**ANNEXE 9**).

Tous ces poissons figurent en permanence sur la carte. Ce mois-ci, la suggestion du jour est le filet de dorade à la crème safranée.

TRAVAIL À FAIRE

- 1 - Complétez le tableau du chiffre d'affaires de la gamme des poissons pour le mois de mai 2010 (**ANNEXE 9**).
- 2 - Vérifiez et commentez les quatre principes d'OMNÈS pour la gamme des poissons (**ANNEXE 10**).

DOSSIER 4

EMBAUCHE D'UN SALARIÉ

En prévision de la saison estivale et au vu des résultats de l'année précédente, Magda et Sébastien vont embaucher une serveuse durant l'été 2010 pour une période de huit semaines.

Vous disposez du contrat de travail (**ANNEXE 11**) et d'un extrait du journal l'hôtellerie (**ANNEXE 12**).

TRAVAIL À FAIRE

Répondez aux questions que se posent Magda et Sébastien, en **ANNEXE 13**.

DOSSIER 5 TECHNIQUES COMMERCIALES
--

Magda et Sébastien souhaitent profiter de la notoriété de « la fête des Gobeurs d'Huîtres » pour mettre en place des actions d'animation dans leur restaurant « L'Écume Gourmande ».

Vous disposez d'une documentation sur «la fête des Gobeurs d'Huîtres » manifestation locale qui se déroule chaque année à Bouin (**ANNEXE 14**).

TRAVAIL À FAIRE

Répondez aux questions posées en **ANNEXE 15**.

ANNEXE 1

SARL L'Écume Gourmande

COMPTE DE RÉSULTAT

	du 01/01/2009 au 31/12/2009	Pourcentage du CA
PRODUITS		
Ventes de marchandises	220 238	100,00
Production vendue		
Production stockée		
Production immobilisée		
Subventions d'exploitation		
Autres produits		
Total	220 238	100,00
CONSOMMATIONS		
Achats de marchandises		
Variations de stock (marchandises)		
Achats de matières premières et autres approvisionnements	91 098	41,36
Variations de stock (matières premières)	-6 012	-2,73
Autres achats	39 815	18,08
Total	124 901	56,71
CHARGES		
Impôts, taxes et versements assimilés	1 975	0,90
Salaires et traitements	55 029	24,99
Charges sociales	8 283	3,76
Dotations aux amortissements et provisions	7 071	3,21
Autres charges	723	0,33
Total	73081	33,18
Résultat d'exploitation	22 256	10,10
Produits financiers	0	
Charges financières	2 080	0,94
Résultat financier	-2 080	-0,94
Quote-part des opérations en commun		
Résultat courant	20 176	9,16
Produits exceptionnels		
Charges exceptionnelles	5 938	2,70
Résultat exceptionnel	-5 938	-2,70
Participation des salariés		
Impôt sur les bénéfices	927	0,42
Résultat de l'exercice	13 311	6,04

ANNEXE 2
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

Tableau de ventilation des charges du restaurant

Charges	Montant hors taxe	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant	%	Montant
Matières premières consommées *			100
Autres achats et autres charges	40 538	85	15
Impôts et taxes	1 975	100		
Charges de personnel *	85	15
Dotations aux amortissements et provisions	7 071	100		
Charges financières	2 080	100		
Total

*** Justification des calculs :**

Matières premières consommées	
Charges de personnel	

ANNEXE 3
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

Compte de résultat différentiel

	Montant	En pourcentage du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires HT	100,00 %
Charges variables	
Marge sur charges variables
Charges fixes	
Résultat courant

ANNEXE 4
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

Étude de la rentabilité

	Calculs et résultats
Chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité en valeur)	
Seuil de rentabilité en nombre de repas	
Date à laquelle a été atteint le seuil de rentabilité (point mort)	
Nombre de repas servis en 2009	
Commentaire	

ANNEXE 5**BILAN SIMPLIFIÉ**

Désignation de l'entreprise : SARL L'ÉCUME GOURMANDE			
Adresse de l'entreprise : 15 rue du Pays de Monts 85230 BOUIN			
Numéro SIRET : 48473842200019		Code APE : 553A	
Durée de l'exercice exprimée en nombre de mois : 12			
	Exercice clos le : 31/12/2009		
ACTIF	Brut	Amortissements et provisions	Net
Immobilisations incorporelles			
Fonds de commerce	41 404		41 404
Immobilisations corporelles	24 164	5 362	18 802
Immobilisations financières	1 097		1 097
Total I	66 665	5 362	61 303
Stocks matières premières	6 012		6 012
Créances – Autres	1 974		1 974
Disponibilités	35 963		35 963
Charges constatées d'avance	641		641
Total II	44 590		44 590
Total général (I+II)	111 255	5 362	105 893

PASSIF	Net
Capital social	8 000
Résultat de l'exercice	13 311
Total I	21 311
Emprunts et dettes assimilées	59 323
Fournisseurs et comptes rattachés	9 496
Autres dettes	15 763
Total II	84 582
Total général (I+II)	105 893

ANNEXE 6

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

État des dettes

	Montant brut	A 1 an au plus (court terme)	De 1 à 5 ans (moyen terme)	A plus de 5 ans (long terme)
Établissements de crédit	58 012	9 921	39 731	8 360
Dettes financières diverses	1 311	477	834	
Fournisseurs	9 496	9 496		
Dettes fiscales et sociales	15 732	15 732		
Autres dettes	31	31		
Total	84 582	35 657	40 565	8 360

Détail des achats de matières premières

- Achats de matières premières hors taxes (TVA 5,50 %) : 69 684 euros
- Achats de matières premières hors taxes (TVA 19,60 %) : 21 414 euros

ANNEXE 7
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

Analyse du bilan

- 1- Donnez le terme qui définit la différence entre la valeur brute et la valeur nette des immobilisations corporelles. Précisez cette notion.

- 2- Citez le montant de la trésorerie du restaurant L'Écume Gourmande :

- 3- Indiquez si cette trésorerie est suffisante pour payer les dettes à court terme. Justifiez votre réponse.

- 4- Calculez et interprétez les ratios suivants :

RATIOS	CALCULS	COMMENTAIRES
Autonomie financière = $\frac{\text{capitaux propres}}{\text{emprunts}}$		
Financement des immobilisations = $\frac{\text{capitaux permanents}^*}{\text{actif immobilisé}}$		
Durée du crédit fournisseurs = $\frac{\text{Dettes fournisseurs}}{\text{achats TTC}} \times 365$		

* capitaux permanents = capitaux propres + dettes à long terme

ANNEXE 8

Carte du Restaurant

Les entrées	Prix TTC en euros
Marbré de canard et foie gras	14,00
Tiramisu de saumon et asperges vertes	14,00
Foie gras de canard maison et ses toasts	15,00
Duo de foie gras de canard mi-cuit et poêlé	17,00
Terrine de Saint-Jacques et seiche à l'ancienne	15,00
Mille feuilles croustillant à l'avocat et émincé de canard	15,00
Salade tiède de Saint-Jacques et magret fumé	17,00
Poêlée de gambas au basilic	17,00
Profiterole de chèvre chaud à l'émincé de volaille miel-curry	14,00
Salade tiède de gambas et coppa marinées	15,00

Les poissons	Prix TTC en euros
Grenouilles à la provençale ou à la maraîchine	18,00
Anguilles à la provençale ou à la maraîchine	18,00
Pavé de sandre au chorizo, crème provençale	16,50
Filet de merlu aux pétales de Saint-Jacques au beurre citronné	14,50
Filet de dorade à la crème safranée	16,00
Tulipe de Saint-Jacques au beurre citronné	16,50
Duo de merlu et gambas flambées au whisky	16,50

Les viandes	Prix TTC en euros
Magret de canard à l'ananas	17,00
Filet de bœuf à la crème de poivre vert	18,00
Carré d'agneau poêlé sauce à l'Arabica	19,00
Filet mignon de porc au pineau des Charentes	16,00
Onglet de bœuf à l'échalote	16,00

Les desserts	Prix TTC en euros
Moelleux au chocolat	6,50
Mille-feuille au café et cacao	7,00
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	6,50
Assiette Belle-Hélène	6,50
Tulipe de fruits frais	7,00
Craquelin aux fraises	7,00
Brochette d'ananas flambée au rhum	6,50
Pêcher mignon	6,50

ANNEXE 9
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

Chiffre d'affaires de la gamme des poissons

	Nombre de plats vendus	Prix de vente unitaire TTC	Total
Grenouilles à la provençale ou à la maraîchine	5		
Anguilles à la provençale ou à la maraîchine	5		
Pavé de sandre au chorizo, crème provençale	10		
Filet de merlu aux pétales de Saint-Jacques au beurre citronné	20		
Filet de dorade à la crème safranée	8		
Tulipe de Saint-Jacques au beurre citronné	16		
Duo de merlu et gambas flambées au whisky	16		
TOTAL			

ANNEXE 10
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

Vérification et interprétation des principes d'OMNÈS

Principes	Vérification des principes	Commentaires
<u>1^{er} principe</u> : L'ouverture de la gamme		
<u>2^{ème} principe</u> : La dispersion des prix		
<u>3^{ème} principe</u> : Le rapport de la demande sur l'offre		
<u>4^{ème} principe</u> : La mise en avant		

ANNEXE 11

CONTRAT DE TRAVAIL À DURÉE DÉTERMINÉE DE SAISON

À TERME PRÉCIS ET À TEMPS COMPLET

Entre les soussignés :

Sarl L'ÉCUME GOURMANDE

Située 15 rue du Pays de Monts

85230 BOUIN

SIRET n° 484 738 422 00019

Code NAF 5610A

**Représentée par Monsieur Moreau Sébastien (en sa qualité de Gérant)
d'une part,**

et

Mademoiselle BORGES Jessie

Née le 19 octobre 1989 à Nantes (44) FRANCE,

Demeurant 14 impasse des Vieilles

85230 BOUIN

Sécurité Sociale n° 2 90 10 44 109 454 02

De nationalité Française

d'autre part,

LES PARTIES ONT CONVENU CE QUI SUIT

La déclaration préalable à l'embauche a été faite à l'URSSAF de la VENDÉE auprès de laquelle l'entreprise est immatriculée sous le numéro 850000006193572131.

Le salarié pourra exercer auprès de cet organisme son droit d'accès et de rectification que lui confère la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978.

ARTICLE 1 : CONDITIONS D'ENGAGEMENT

Le contrat sera régi par la Convention Collective Nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants (H.C.R.) dont la salariée a pris connaissance, ainsi que par les dispositions particulières ci-dessous :

Le présent contrat est conclu en raison de la **saïson estivale 2010** à compter du lundi 5 Juillet 2010 à 10 heures au dimanche 29 Août 2010, soit 8 semaines.

Le présent contrat ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai de 5 jours calendaires.

Mademoiselle BORGES Jessie est engagée en qualité de serveuse de **niveau 1 Échelon 2**.

Elle est embauchée à temps complet pour la durée collective de travail en vigueur dans l'entreprise fixée à **39 heures par semaine**.

Mademoiselle BORGES Jessie s'engage, sur demande de l'employeur et compte tenu des besoins de l'entreprise, à effectuer des heures supplémentaires.

ARTICLE 2 : RÉMUNÉRATION

Mademoiselle BORGES Jessie percevra une rémunération **brute horaire de 9,10 € (neuf euros et 10 centimes)**

ARTICLE 3 : CONGÉS PAYÉS

Conformément aux dispositions légales et conventionnelles en vigueur, Mademoiselle BORGES Jessie bénéficiera de 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail effectif.

ARTICLE 4 : RETRAITE COMPLÉMENTAIRE ET PRÉVOYANCE

Les cotisations de retraite complémentaire sont acquittées auprès du groupe MORNAY situé 14 rue Sthrau 75631 PARIS Cedex 13. Mademoiselle BORGES Jessie bénéficiera aussi du régime de prévoyance souscrit auprès du groupe MORNAY.

Fait à ...BOUIN....., le02/06/2010..... .

(en 2 exemplaires, dont 1 est remis à l'intéressé)

Signature du Représentant de
l'Établissement

Signature de la salariée
(précédée de la mention manuscrite
"lu et approuvé – bon pour accord")

Nouvelles dispositions pour le contrat saisonnier

Contrat à durée déterminée : un saisonnier doit être obligatoirement embauché en contrat à durée déterminée (art. L.122.1.1 du Code du travail).

Il en découle plusieurs conséquences, dont l'obligation de conclure un contrat par écrit. Contrat qui doit être remis au plus tard dans les 2 jours qui suivent l'embauche.

Attention ! Faute d'un contrat écrit signé de votre salarié, il peut être requalifié en contrat à durée indéterminée.

Deux types de contrat sont possibles.

Il est possible d'embaucher un saisonnier soit avec un contrat de date à date, soit sans terme précis. C'est l'employeur qui choisit en fonction de ses besoins.

Contrat sans terme précis : le contrat est prévu pour toute la durée de la saison. Cela correspond aux dates d'ouverture et de fermeture de l'établissement. Il doit prévoir une durée minimale, sans oublier de préciser la possibilité de prolonger le contrat si la saison se poursuit.

Contrat de date à date : le contrat est conclu pour une durée déterminée, à l'intérieur de la saison (par exemple, de 1 ou 2 mois). Il est possible de renouveler ce contrat, mais uniquement une fois, et pour une durée déterminée. Mais dans tous les cas, la durée du contrat saisonnier ne peut être ni inférieure à 1 mois ni supérieure à 9 mois.

Attention ! Un contrat saisonnier d'une durée supérieure à 9 mois peut être requalifié en contrat à durée indéterminée.

La période d'essai : le contrat saisonnier peut prévoir une période d'essai, mais celle-ci n'est pas obligatoire. À l'inverse, pour que le salarié soit en période d'essai, celle-ci doit être obligatoirement prévue sur le contrat. La durée de la période d'essai se calcule en fonction de la durée minimale prévue dans le contrat, mais dans tous les cas, elle ne peut être supérieure à :

- 1 jour par semaine dans une limite de 2 semaines si le contrat ne dépasse pas 6 mois ;
- 1 mois pour un contrat de plus de 6 mois.

Les jours fériés garantis :

l'avenant n° 2 du 5 février 2007 a profondément modifié le régime des jours fériés pour les salariés. L'article 11 de cet avenant prévoit l'octroi pour les salariés de 8 jours fériés, dont 5 garantis.

Au prorata pour les saisonniers

L'article 11.2 de l'avenant prévoit que les salariés saisonniers ont droit à ces jours au prorata de la durée de leur contrat et à la condition d'avoir également 1 an d'ancienneté dans l'entreprise.

Extrait journal L'Hôtellerie n°3026 du 26/04/2007

ANNEXE 13
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

Étude d'un contrat saisonnier

1- Indiquez la nature du contrat de travail saisonnier.

2- Indiquez le rôle d'une période d'essai pour les deux parties.

3- Déterminez la durée maximale de la période d'essai pour Jessie Borges. Justifiez votre réponse.

4- Calculez la somme due à Jessie Borges au titre des heures supplémentaires, si elle effectue 44 heures de travail au cours d'une semaine.

5- Indiquez si Jessie Borges peut bénéficier des deux jours fériés, le 14 juillet et le 15 août. Justifiez votre réponse.

6- Indiquez si le contrat de Jessie Borges peut être renouvelé et dans quelles conditions.

7- Indiquez dans quels cas un contrat saisonnier peut être requalifié en CDI (contrat à durée indéterminée).

8- Citez trois documents qui seront remis à Jessie Borges à la fin de son contrat.

9- Citez le tribunal compétent pour juger le litige en cas de désaccord sur le montant des sommes dues à l'issue du contrat de travail, et indiquez sa composition.

L'été est là, les Gobeurs d'Huîtres aussi

Nous arrivons très bientôt au 2 août, date à laquelle commenceront les festivités à BOUIN pour cette année 2010. Toute l'équipe de l'association des Gobeurs d'Huîtres et ses partenaires historiques sont mobilisés afin de réaliser cette année une nouvelle et belle édition sous le signe de la mer et du tour du monde en référence au Vendée Globe.

Celle-ci débutera réellement par le concert pop rock, le 1^{er} août à partir de 20 h 30. Comme tous les ans, c'est toute l'équipe des Gobeurs qui aura à cœur de vous faire danser avec la venue du groupe JOSSE de Beauvoir sur Mer. Les plus gourmands trouveront pendant ce concert de quoi se restaurer. Le lendemain vers 10 heures, plusieurs dizaines d'autos et motos anciennes sillonneront le bourg de Bouin et le marais breton. Dès 14 h 15, commencera dans les rues de Bouin le défilé des véhicules anciens, un cortège d'enfants, des groupes costumés, des attelages et des chars conçus par les Bouinçais. Cette année, c'est le groupe folklorique « le Bouquet d'Ajoncs » de Bois de Céné accompagné exceptionnellement par un groupe folklorique bulgare qui ponctuera l'incontournable «Concours des Gobeurs d'Huîtres». Trois manches et une finale entre les meilleurs des meilleurs vers 18 h 30. Le soir, pendant le diner champêtre, nos groupes folkloriques se donneront en spectacle jusqu'à 22 h 00. La souscription vous permettra de gagner notre célèbre « vache gratte-huîtres » et de nombreux autres lots. Enfin, vers 22 h 30, pour vous dégourdir les jambes, commencera le bal. Vous aussi, vous pouvez rejoindre notre association et participer au défilé, et à la préparation de la fête. Jeunes et moins jeunes, nouveaux Bouinçais et tous ceux qui veulent faire la fête. Il n'est pas trop tard. Nous vous promettons bonne humeur, convivialité et bonnes tranches de rigolades.

Vous pouvez nous contacter directement ou vous adresser à la mairie avec laquelle nous sommes en étroite collaboration. Par ailleurs, de votre initiative, vous pouvez élaborer une animation ou un char même modeste qui fera la joie des petits et des grands pendant la parade dans les rues de Bouin. Invitez vos voisins ou votre quartier à vous aider comme autrefois. Mais n'oubliez pas... sur le thème de la mer et surtout, prévenez nous.

Nous comptons tous sur votre présence le 2 août prochain, parc de la Madeleine à Bouin.

**D'après La p'tite chronique de l'Isle de Bouin – n° 45
7 juin 2010**

ANNEXE 15
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

1. Citez quatre animations possibles que Magda et Sébastien peuvent mettre en place au sein de leur restaurant pendant « La fête des Gobeurs d’Huîtres ».

-
-
-
-

2. Citez quatre partenaires locaux avec lesquels Magda et Sébastien pourront réaliser ces animations.

-
-
-
-

3. Proposez, dans le tableau ci-dessous, quatre moyens de communication que Magda et Sébastien pourront utiliser afin de faire connaître ces animations.

Média	Marketing directe
<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••

4. Énumérez quatre avantages que trouvent les restaurateurs à réaliser des actions d’animation.

-
-
-
-