

DANS CE CADRE

Académie : _____ Session : _____
 Examen ou Concours : _____ Série * : _____
 Spécialité / option * : _____ Repère de l'épreuve : _____
 Epreuve / sous-épreuve : _____
 NOM : _____
(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)
 Prénoms : _____ N° du candidat
 Né(e) le : _____ (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

NE RIEN INSCRIRE

Examen ou concours : _____ Série * : _____
 Spécialité / option * : _____
 Repère de l'épreuve : _____
 Epreuve / sous-épreuve : _____
(préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)

Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.

Note : / 20 *Appréciation du correcteur * :*

* uniquement s'il s'agit d'un examen.

B.E.P. « MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE »

EP3 : Environnement Économique, Juridique et Social de l'Entreprise Hôtelière

| | Barème B.E.P. | Points |
|--|---------------|--------|
| 1 ^{ère} partie : Économie | 10 | |
| 2 ^{ème} partie : Droit social et institutions judiciaires | 15 | |
| 3 ^{ème} partie : Gestion | 15 | |
| TOTAL | / 40 | |
| NOTE | / 20 | |

REMARQUE

Les documents 1, 2, 3 et 4 sont à rendre avec la copie

MATERIEL AUTORISÉ

- Plan comptable hôtelier
- Calculatrice autonome sans imprimante

| | | |
|--|-----------------|---------------------|
| BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES | | SESSION 2007 |
| MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE | | |
| Épreuve : ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE | | |
| Durée : 1 h 00 | Coefficient : 2 | S U J E T |

Fiche d'identité de l'entreprise :

Le PetitCastel

8, Rue Daubenton
21000 DIJON

Tel 03.80.65.19.42 - Fax 03.80.65.19.43

Propriétaire et gérant : M. Leblond Martin
Forme juridique : Entreprise individuelle
R. C. S. : Dijon A 148 634 738

Restaurant : 50 couverts midi et soir

Effectif : 7 personnes

Vous devez traiter les parties suivantes :

- **1^{ère} partie : Économie**
- **2^{ème} partie : Droit social et institutions judiciaires**
- **3^{ème} partie : Gestion**

Remarque : les trois parties sont indépendantes.

Vous êtes en stage dans le restaurant « Le Petit Castel » à Dijon, sous la responsabilité de Monsieur Martin Leblond.

1^{ère} partie : Économie

M. Leblond achète régulièrement du saumon pour les besoins de son restaurant. Il a remarqué que les prix du saumon augmentaient régulièrement. Il vous transmet un article qu'il a trouvé dans le magazine « L'hôtellerie ».

TRAVAIL À FAIRE :

À partir de l'**annexe 1** et de vos connaissances, répondez aux questions du **document 1**.

2^{ème} partie : Droit social et institutions judiciaires

Monsieur Leblond souhaite tester vos connaissances en matière juridique.

TRAVAIL À FAIRE :

À partir d'un article de presse (**annexe 2**) et de vos connaissances, répondez aux questions de M. Leblond sur le **document 2**.

3^{ème} partie : Gestion

Le 12 juin 2007, vous êtes affecté(e) au service en salle du restaurant. Monsieur Leblond vous demande de rédiger la note qui correspond à la commande de la table n°5 et de terminer la mise à jour de la fiche de stock de l'article « Côtes de Beaune 1^{er} cru 2002 ».

TRAVAIL À FAIRE :

1°. À partir de l'**annexe 3**, complétez la note n° 1028 (**document 3**).

2°. À partir du bon de sortie n° 12 (**annexe 4**) et du bon de livraison n° 1296 (**annexe 5**), terminez la mise à jour de la fiche de stock de l'article « Côtes de Beaune 1^{er} cru 2002 » (**document 4**).

1^{ère} partie : Économie

- Annexe 1 : Extrait de « L'hôtellerie »

Flambée des prix du saumon

Avec les hausses de prix impressionnantes de la matière première enregistrées ces dernières semaines, les prix de production du saumon fumé suivent le même chemin. Le prix du poisson représente environ 55 à 60 % de la valeur dans le saumon fumé. Or, en quelques semaines le prix du saumon norvégien, principale origine, a grimpé au niveau encore jamais connu de 6,50 €/kg.

Les fabricants s'étaient déjà alarmés en avril 2006 lorsque le seuil de 5,00 €/kg avait été franchi, alors qu'il était de 3,60 €/kg en moyenne en 2005.

Cette augmentation des prix du saumon est liée à une demande mondiale très forte et notamment au développement de la consommation dans de nombreux pays d'Europe et d'Asie.

Cette situation entraîne une forte tension à l'achat, et des hausses de prix jamais atteintes... Après une douloureuse phase de modération tarifaire, les fumeurs de saumon doivent, pour survivre, réajuster leurs tarifs. Il est impératif de prendre en compte les hausses considérables de coûts de production enregistrées depuis plusieurs mois.

L'hôtellerie 13/07/06

2^{ème} partie : Droit social et institutions judiciaires

- Annexe 2 : Extrait de l'agence « France Presse »

Emploi : Trois titulaires de CNE devant les prud'hommes à Lunéville

Trois employés d'une pizzeria, titulaires d'un CNE et licenciés alors qu'ils demandaient le paiement de leurs heures supplémentaires de travail, ont déposé lundi un recours devant le Conseil des Prud'hommes de Lunéville pour rupture de contrat sans motif et travail dissimulé.

Lundi, la conciliation avec le gérant de la pizzeria de la région de Lunéville (Meurthe-et-Moselle) n'a pas abouti et les deux parties plaideront le 19 juin devant le Conseil des Prud'hommes de Lunéville.

Pour le défenseur des employés, M. Régis Abdoul-Lorite, un juriste du syndicat CFDT, ces salariés qui avaient travaillé de 5 mois à 5 jours dans l'entreprise, "*ont été licenciés sans justification, à l'encontre de la charte de l'Organisation Internationale du Travail*".

Certains travaillaient 77 heures ou 60 heures par semaine, et lorsqu'ils ont demandé à être payés pour leurs heures supplémentaires ou lorsque l'un d'entre eux a déposé un arrêt maladie, ils ont été licenciés du jour au lendemain, ont-ils affirmé à l'AFP* à la sortie de l'audience de conciliation.

Le Contrat Nouvelle Embauche [...] peut être rompu par l'employeur [...] pendant les deux premières années, s'adresse aux salariés des entreprises de 20 salariés et moins.

Lunéville, le 10 avril 2006

*Agence France Presse

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion

- Annexe 3 : Commande de la table n° 5

| Table n°5 | | nombre de couverts : 6 |
|-----------|-----------------------------------|------------------------|
| Quantité | Appellation | P.U. |
| 6 | Cocktails Alcool maison | 3,75 |
| 7 | Menus gastronomiques | 40,00 |
| 1 | Pinot gris | 15,25 |
| 1 | Chably 2001 | 20,00 |
| 1 | Wattwiller plate | 1,50 |
| 3 | Cafés (Les cafés sont offerts) | 0,75 |

- Annexe 4 : Bon de sortie n° 12

| BON de SORTIE n° 12 - Date : 12/06/2007 | | |
|--|-----------|----|
| Article | Unité | Q |
| Pommard 2000 | Bouteille | 3 |
| Pouilly fumé 2005 | Bouteille | 7 |
| Givry 2003 | Bouteille | 3 |
| Chably 2001 | Bouteille | 5 |
| Beaujolais Village 2005 | Bouteille | 10 |
| Santenay Clos Roy 2003 | Bouteille | 3 |
| Côtes de Beaune 1 ^{er} Cru 2002 | Bouteille | 6 |
| Marsannay Rosé 2002 | Bouteille | 3 |
| Sancerre blanc 2005 | Bouteille | 6 |

- Annexe 5 : Bon de livraison n° 1296

| Le Clos Maire | | Bon de livraison n°1296 | |
|--------------------------------|----|--------------------------------|--|
| Négociant en vins | | | |
| 5 route de Santenay | | | |
| 21630 POMMARD | | Pommard, le 7/06/07 | |
| | | Le Petit Castel | |
| | | 8, rue Daubenton | |
| | | 21000 Dijon | |
| Article | Q | P.U. | |
| Bouteille Volnay 2002 | 12 | 26,00 | |
| Bouteille Auxey-Duresse Blanc | 12 | 39,50 | |
| Bouteille Côtes de Beaune | | | |
| 1 ^{er} Cru 2002 | 12 | 8,80 | |
| Bouteille Monthelie blanc 2003 | 15 | 30,00 | |

BON D'ENTRÉE N° 4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Économie

Document 1 à rendre

1) Dégagez le problème soulevé dans le texte.

2) Justifiez la raison de ce problème.

3) Lorsque l'offre est supérieure à la demande, indiquez la conséquence sur les prix.

4) A partir de votre expérience et de vos connaissances, expliquez comment peuvent réagir les restaurateurs à la flambée des prix du saumon.

5) A l'aide de vos connaissances, citez deux éléments que le restaurateur doit prendre en compte pour fixer le prix de vente d'un plat.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Droit social et institutions judiciaires

Document 2 à rendre

1) Retrouvez dans le texte ce que signifie le sigle CNE.

2) Le CNE est un contrat : indiquez de quel type de contrat il s'agit.

3) Retrouvez dans le texte, les deux particularités de ce contrat.

-

-

4) Une période d'essai est généralement prévue lors de la conclusion d'un CDI. Rappelez quel est l'intérêt d'une période d'essai pour chacune des deux parties.

5) A partir de l'annexe 2, précisez quel litige doit régler le Conseil des Prud'hommes.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6) Les employés de la pizzeria sont aidés, dans leur démarche, par un juriste du syndicat CFDT. Rappelez la principale mission d'un syndicat.

7) Expliquez pour quel litige, en règle générale, le Conseil des Prud'hommes est saisi.

8) Indiquez à quelle juridiction appartient le Conseil des Prud'hommes.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion

Document 3 à rendre

Restaurant **LE PETIT CASTEL**
8, Rue Daubenton
21000 DIJON
RCS DIJON A 148 634 738

Dijon, le

NOTE n° 1028

| Qté | Désignation | Prix | Montant |
|-----|-------------|------|---------|
|-----|-------------|------|---------|

A payer

Dont TVA à 19,60 %

MERCI ET A BIENTÔT

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion

Document 4 à rendre

Fiche de stock « Côtes de Beaune 1^{er} cru 2002 »

| Côtes de BEAUNE 1 ^{er} cru 2002 | | Méthode de valorisation : Premier entré Premier sorti | | | | | | | | |
|--|---------|---|------|--------|--|------|--------|-------|------|--------|
| Unité : Bouteille de 75 cl | | Stock maximum : 50 bouteilles | | | Stock d'alerte : 10 bouteilles Stock minimum : 5 bouteilles | | | | | |
| Dates | Bons n° | Entrées | | | Sorties | | | Stock | | |
| | | Q | P.U. | Valeur | Q | P.U. | Valeur | Q | P.U. | Valeur |
| 01/06 | Stock | | | | | | | 3 | 8,30 | 24,90 |
| | Initial | | | | | | | 12 | 8,50 | 102,00 |
| 06/06 | Bon | | | | 3 | 8,30 | 24,90 | 10 | 8,50 | 85,00 |
| | Sortie | | | | 2 | 8,50 | 17,00 | | | |
| | N° 18 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

Expliquez pourquoi l'entreprise fixe t-elle un stock d'alerte ?

Document mis en ligne
le 21/12/2007



<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>