

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2016

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE DE GESTION ET DE DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE E21 : GESTION APPLIQUÉE

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99.

*Le sujet se compose de 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 11 (pages 10/16 à 16/16 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 : 1606-CU GA21-1 | SUJET | Session : 2016 | Page 1/16 |

LE MANOIR DES BERTRANGES



LE BOURG 58700 MURLIN

☎ : 03 86 38 XX XX

📄 : 03 86 38 XX XX

www.lemanoirdesbertranges.com

SARL au capital de 50 500 €

RCS Nevers B 752 654 431

APE : 5610A

Effectif : 12 salariés

Ouverture tous les jours sauf le dimanche

Ticket moyen : 48 €

Capacité : 65 couverts

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

Titulaire du baccalauréat professionnel restauration en 2004, Nicolas Saragoza a accumulé pendant dix années, diverses expériences professionnelles dans des établissements de grande renommée à Paris, Londres et Bruxelles.

Il envisage de reprendre un restaurant sur la commune de Murlin en Bourgogne, au creux de la vallée du Mazou : «le manoir des Bertranges».

L'établissement propose une cuisine traditionnelle. Il se compose d'une salle de restaurant, d'une terrasse, d'un jardin et offre des possibilités d'agrandissement.

Avant de prendre sa décision, Nicolas Saragoza souhaite analyser les résultats de l'année 2015.

Pour répondre au mieux aux attentes de ses clients, il envisage, par la suite, d'innover et de promouvoir une cuisine gastronomique issue de la culture régionale traditionnelle et du potentiel viticole. Cette nouvelle cuisine doit proposer des mets relatant l'histoire de la région en accord avec les vins du terroir. Des soirées dégustation des vins seront par ailleurs organisées. C'est pourquoi il envisage d'investir dans un distributeur de vin au verre et de faire appel à un sommelier pour animer ces soirées.

| Dossier n° | Thème | Barème |
|----------------------|-------------------------------------|------------------|
| ① | Le tableau de bord de gestion | 10 points |
| ② | Le prix de vente et les écarts | 9 points |
| ③ | Le financement d'une immobilisation | 12 points |
| ④ | Le contrat d'extra | 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 : 1606-CU GA21-1 | SUJET | Session : 2016 | Page 2/16 |

Dossier 1 : LE TABLEAU DE BORD DE GESTION

➤ Situation professionnelle

Afin d'étudier la situation de l'établissement qu'il souhaite reprendre, Nicolas Saragoza vous communique les comptes de résultat des exercices comptables 2014 et 2015 **DOCUMENT 1** ainsi que les indicateurs de performance des restaurants **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de bord pour l'année 2015 **ANNEXE 1**.
2. Analyser les coûts et comparer les résultats de l'établissement avec ceux du même secteur **ANNEXE 2**.

Dossier 2 : LE PRIX DE VENTE ET LES ÉCARTS

➤ Situation professionnelle

Surpris par l'évolution du ratio matière pour l'année 2015, Nicolas Saragoza décide de porter son attention sur le plat le plus populaire de la carte : l'estouffade de bœuf bourguignon. Il vous remet la fiche technique **DOCUMENT 3** et les informations concernant les consommations de matières premières pour ce plat **DOCUMENT 4**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de fixation du prix de vente **ANNEXE 3**.
2. Répondre à la question **ANNEXE 4**.
3. Calculer l'écart global sur coût de l'ingrédient principal du plat **ANNEXE 5**.
4. Analyser cet écart **ANNEXE 6**.
5. Commenter les résultats obtenus **ANNEXE 7**.

Dossier 3 : LE FINANCEMENT D'UNE IMMOBILISATION

➤ Situation professionnelle

Nicolas Saragoza envisage de mettre en place des soirées « Découverte » et dégustation des vins. Il sait que cette activité a beaucoup de succès auprès de tout type de clientèle. Afin de concrétiser cette idée, il décide de se procurer un distributeur de vin au verre qui lui permettra de proposer plusieurs vins à une clientèle d'amateurs éclairés.

L'étude de la trésorerie ne lui permet pas d'envisager un financement sur fonds propres. Il hésite entre deux modes de financement : le crédit-bail **DOCUMENT 5** ou l'emprunt bancaire **DOCUMENT 6**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau d'étude du crédit-bail **ANNEXE 8**.
2. Compléter le tableau d'étude de l'emprunt **ANNEXE 9**.
3. Répondre à la question **ANNEXE 10**.

Dossier 4 : LE CONTRAT D'EXTRA

➤ Situation professionnelle

La création de la nouvelle activité de dégustation de vins va nécessiter à chaque soirée le recrutement d'un sommelier. Vous disposez d'une documentation sur le contrat d'extra **DOCUMENT 7**.

➤ Votre rôle

1. Répondre aux questions **ANNEXE 11**.

DOCUMENT 1

Compte de résultat simplifié du « Manoir des Bertranges » au 31 décembre

| CHARGES | 2014 | 2015 | PRODUITS | 2014 | 2015 |
|--------------------------------|----------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------|
| Charges d'exploitation | | | Produits d'exploitation | | |
| Achats de matières | 234 000 | 257 000 | Ventes de marchandises | - | - |
| Variation de stocks | 800 | - 490 | Production vendue | 727 200 | 743 500 |
| Autres charges externes (1) | 131 900 | 119 200 | | | |
| Impôts et taxes | 18 500 | 19 600 | | | |
| Salaires et traitements | 215 000 | 212 000 | | | |
| Charges sociales | 69 000 | 73 000 | | | |
| Dotation aux amortissements | 11 400 | 25 250 | | | |
| Charges financières (2) | 12 500 | 12 850 | Produits financiers | - | - |
| Charges exceptionnelles | - | - | Produits exceptionnels | - | - |
| Total des charges | 693 100 | 718 410 | Total des produits | 727 200 | 743 500 |
| Bénéfice | 34 100 | 25 090 | Perte | | |
| Total général | 727 200 | 743 500 | Total général | 727 200 | 743 500 |

(1) dont loyers 38 000 €

(2) uniquement les intérêts d'emprunt

DOCUMENT 2

Principaux indicateurs de performance pour les restaurants de même type

| Poste du tableau de bord | Pourcentage moyen |
|-------------------------------------|-------------------|
| Chiffre d'affaires | 100 % |
| Coût matière nourriture et boissons | 32 % à 34 % |
| Charges de personnel | 38 % à 40 % |
| Frais généraux | 10 % à 12 % |
| Coûts d'occupation | 10 % à 15 % |
| Résultat courant avant impôt | 8 % à 12 % |

DOCUMENT 3**Fiche technique**

| Estouffade de bœuf bourguignon | | | | |
|---------------------------------------|-------|----------|--------------------------|--------------------|
| pour 8 personnes | | | | |
| Ingrédients | Unité | Quantité | Prix unitaire en euro | Montant en euro |
| Poitrine porc ½ sel | Kg | 0,25 | 7,30 | 1,83 |
| Paleron | Kg | 2 | 7,20 | 14,40 |
| Carotte | Kg | 0,2 | 1,12 | 0,22 |
| Oignon | Kg | 0,45 | 1,40 | 0,63 |
| Champignons de Paris | Kg | 0,25 | 2,84 | 0,71 |
| Bouquet garni | Pièce | 1 | 0,50 | 0,50 |
| Vin de bourgogne | Litre | 0,75 | 10,00 | 7,50 |
| Vin de bordeaux | Litre | 0,40 | 6,00 | 2,40 |
| Total denrées | | | | 28,19 |
| Assaisonnement 2 % | | | | 0,56 |
| Coût matière total | | | | 28,75 |
| Coût d'une part | | | | 3,59 |

DOCUMENT 4

Consommation de matières premières en décembre 2015
Estouffade de bœuf bourguignon

Le restaurant a servi 672 plats.

Le chef a utilisé comme ingrédient principal 180 kilos de paleron pour un montant total de 1 305,00 euros.

La proposition de contrat de CRÉDIT-BAIL

Entre les soussignés : LCB Locabail, société anonyme au capital de 79 800 000 € RCS Paris B 632 017 513

Siège social : 3 avenue Jean Jaurès 75797 Paris cedex 16 - Direction Générale et Services : 4 quai de Grenelle 75738 Paris cedex 15 Tél. : 01 45.71.XX.XX ci-après désigné « le bailleur » d'une part et :

Monsieur Nicolas Saragoza

Le Bourg

58700 Murlin

Ci-après désigné « le locataire » d'autre part, il a été convenu ce qui suit :

I- COMMANDE ET ENGAGEMENT DE PRENDRE À BAIL.

Le bailleur passe commande à LIEBHER Electromust.com Revendeur 23 rue des Lombards 75004 Paris.

Du matériel ci-après, choisi directement par le locataire auprès du fournisseur qu'il a désigné à savoir : distributeur de vin au verre « la sommelière » d'un prix hors taxes de 2 920 € soit toutes taxes comprises de 3 504 € (TVA 20 %). Le locataire s'engage à prendre ce matériel en location.

La livraison du matériel interviendra dans les conditions prévues à l'article 1 des conditions générales à la date convenue entre le locataire et le fournisseur.

II- LOCATION

DATE ET DURÉE : la location est conclue pour une durée irrévocable de 36 mois et prendra effet au jour fixé suivant l'article 3 des conditions générales.

VALEUR RÉSIDUELLE : la valeur résiduelle hors taxes prévue à l'expiration de la période irrévocable de location est fixée à 2,5 % du prix hors taxes soit 73 €.

ÉCHÉANCE ET MONTANT DU LOYER : Le premier terme du loyer sera exigible le jour du commencement de la location déterminé selon l'article 3 des conditions générales.

Le loyer sera payable en 36 termes mensuels.

Chaque loyer sera déterminé par l'application d'un coefficient au prix hors taxes de 3,2 % soit 93,44 €.

Les termes de loyer seront majorés des taxes en vigueur au jour de l'encaissement.

Date et signature du bailleur,

Date et signature du locataire,
(précédé de la mention lu et approuvé)

| | | | |
|--|--------------|---|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE | | E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée | |
| Repère : 1606-CU GA21-1 | SUJET | Session : 2016 | Page 7/16 |

DOCUMENT 6**Le tableau d'amortissement de l'emprunt**

| Montant de l'emprunt : 2 920,00 € | | | Taux d'intérêt annuel : 3,85 % | | |
|---|--------------------|----------------------------------|---|--------------------|----------------------------|
| Durée : 36 mois | | | Mise à disposition : 1 ^{er} juillet 2016 | | |
| Frais d'assurances annuels : 0,35 % du capital emprunté | | | | | |
| Mois | Mensualité en euro | Amortissement du capital en euro | Intérêts en euro | Assurances en euro | Capital restant dû en euro |
| 1 | 86,87 | 76,65 | 9,37 | 0,85 | 2 843,35 |
| 2 | 86,87 | 76,90 | 9,12 | 0,85 | 2 766,45 |
| 3 | 86,87 | 77,14 | 8,88 | 0,85 | 2 689,31 |
| 4 | 86,87 | 77,39 | 8,63 | 0,85 | 2 611,92 |
| 5 | 86,87 | 77,64 | 8,38 | 0,85 | 2 534,28 |
| 6 | 86,87 | 77,89 | 8,13 | 0,85 | 2 456,39 |
| ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| 33 | 86,87 | 84,93 | 1,09 | 0,85 | 256,24 |
| 34 | 86,87 | 85,20 | 0,82 | 0,85 | 171,04 |
| 35 | 86,87 | 85,47 | 0,55 | 0,85 | 85,57 |
| 36 | 86,69 | 85,57 | 0,26 | 0,85 | 0 |
| TOTAUX | 3127,14 | 2 920,00 | 176,54 | 30,60 | |

Fiche conseil sur le contrat d'extra

[...] Connaître la définition du contrat d'extra

Le contrat d'extra est un contrat à durée déterminée qui peut être conclu pour des emplois, dans certains secteurs d'activités définis par décret où il est d'usage constant de ne pas recourir à un contrat à durée indéterminée (CDI). [...]

L'emploi d'extra est par nature temporaire. Un extra est un salarié engagé pour la durée nécessaire à la réalisation de sa mission. Il peut donc être appelé à travailler dans un établissement quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées consécutives dans le respect des règles relatives à la durée du temps de travail. [...]

Comprendre l'application du contrat d'extra en pratique

[...] Ce contrat à durée déterminée (CDD) doit être utilisé pour les postes pour lesquels il n'est pas d'usage de recourir au CDI car ces postes ont un caractère temporaire et non durable. [...]

Mettre en œuvre le contrat d'extra

Vous devez effectuer une déclaration préalable à l'embauche pour chaque contrat d'extra. De plus, chaque contrat doit apparaître sur le registre unique du personnel. [...]

Comme pour tous les CDD, vous devez aussi établir un contrat d'extra pour chaque vacation. [...] En revanche, vous avez la possibilité d'établir un seul bulletin de paie qui devra ventiler toutes les vacations sans que la nature juridique du contrat s'en trouve modifiée, lorsque l'extra effectue plusieurs vacations dans le même mois.

Votre extra ne peut pas se voir confier des missions plus de 60 jours dans un trimestre civil sinon celui-ci pourra demander la requalification de son contrat d'extra en contrat à durée indéterminée.

Le salaire de votre extra ne peut être inférieur ni au minimum conventionnel de la catégorie professionnelle à laquelle il appartient, ni au montant de la rémunération que percevrait dans la même entreprise, après période d'essai, un salarié sous CDI de qualification équivalente et occupant les mêmes fonctions. [...]

Par ailleurs, à la fin de son contrat, votre salarié doit percevoir une indemnité de congés payés égale à 10 % de la rémunération totale brute perçue quelle que soit la durée du contrat. [...]

D'après : www.editions-tissot.com consulté le 17 novembre 2015 à 17 h 45

| | | | |
|--|--------------|---|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE | | E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée | |
| Repère : 1606-CU GA21-1 | SUJET | Session : 2016 | Page 9/16 |

ANNEXE 1

Arrondir vos calculs à deux décimales

Tableau de bord pour l'année 2015

| Postes | 2015 | Pourcentage | 2014 | Pourcentage |
|------------------------------|-------|-------------|-----------|-------------|
| Chiffre d'affaires | | 100,00 | 727 200 € | 100,00 |
| Consommation de matières | | | 234 800 € | 32,29 |
| MARGE BRUTE | | | 492 400 € | 67,71 |
| Charges de personnel | | | 284 000 € | 39,05 |
| MARGE SUR COÛT PRINCIPAL | | | 208 400 € | 28,66 |
| Frais généraux* | | | 112 400 € | 15,46 |
| RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION | | | 96 000 € | 13,20 |
| Coût d'occupation** | | | 61 900 € | 8,51 |
| RÉSULTAT COURANT | | | 34 100 € | 4,69 |

* Les frais généraux correspondent aux autres charges externes (sauf loyers) + impôts et taxes.

** Le coût d'occupation comprend les dotations, les loyers et les intérêts d'emprunt.

ANNEXE 2

Analyser l'évolution des coûts et comparer les résultats de l'établissement avec ceux du même secteur.

- Coût matière :

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

- Coût du personnel :

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

- Frais généraux :

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

- Coût d'occupation :

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

ANNEXE 3

Tableau de fixation du prix de vente
Arrondir vos calculs à deux décimales

| Élément du prix de vente | Montant en euro | Détail des calculs |
|--|-----------------|--------------------|
| Coût de la portion d'estouffade | | |
| Coefficient multiplicateur | 3,5 | |
| Prix de vente par portion HT | | |
| TVA 10 % | | |
| Prix de vente TTC | | |
| Prix de vente carte (arrondi à l'euro supérieur) | | |

ANNEXE 4

Citer deux autres éléments à prendre en compte dans la fixation du prix de vente.

-
-
-
-

ANNEXE 5

Arrondir vos calculs à deux décimales

| ÉCART GLOBAL MATIÈRE | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|----------------------|
| Nombre de personnes : | | | | | | | |
| Ingrédient principal | Prévisions | | | Réalizations | | | Écart global en euro |
| | Quantité prévue | Prix unitaire prévu en euro | Coût total prévu en euro | Quantité réelle | Prix unitaire prévu en euro | Coût total prévu en euro | |
| Paleron | | | | | | | |

ANNEXE 6

Arrondir vos calculs à deux décimales

| ANALYSE DE L'ÉCART GLOBAL MATIÈRE | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------|------------------------|
| Ingrédient principal | Différence sur quantité | Prix unitaire prévu en euro | Écart sur quantité en euro | Différence sur prix en euro | Quantité réelle | Écart sur prix en euro |
| Paleron | | | | | | |

ANNEXE 7

Commenter les résultats obtenus.

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 8

Étude du crédit-bail

| | |
|--|--|
| Préciser le nom du bailleur | |
| Préciser le nom du locataire | |
| Indiquer le bien financé et son montant hors taxe | |
| Donner un avantage du crédit-bail | |
| Donner un inconvénient du crédit-bail | |
| Indiquer le nom du propriétaire du bien durant la location | |
| Préciser le montant du loyer mensuel hors taxe | |
| Donner les possibilités offertes à monsieur Saragoza en fin de contrat | |
| Définir la valeur résiduelle | |
| Déterminer le prix à payer HT si le restaurant décide d'acquérir le bien en fin de contrat | |

ANNEXE 9

Étude de l'emprunt

| | |
|---|--|
| Indiquer le nombre des prélèvements et sa périodicité | |
| Indiquer le montant du premier prélèvement | |
| Donner le montant du capital dû après avoir versé la 33 ^{ème} mensualité | |
| Préciser le montant total que devra verser monsieur Saragoza | |
| Expliquer à quoi correspond l'amortissement du capital | |

ANNEXE 10

Indiquer le financement que vous conseillez à monsieur Saragoza. Justifier.

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 11

1. Préciser dans quel cas peut-on recourir à un contrat d'extra.

.....
.....

2. Donner la durée maximale de ce contrat.

.....

3. Indiquer la sanction prévue en cas de dépassement de la durée maximale du contrat.

.....
.....

4. Relever les deux obligations pour mettre en œuvre ce contrat.

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

5. Préciser s'il faut rédiger un contrat d'extra pour chaque vacation.

.....

6. Indiquer si monsieur Saragoza doit établir un bulletin de paie par soirée dans le cas où il emploie le sommelier plusieurs fois dans le mois. Justifier.

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

7. Préciser si monsieur Saragoza peut fixer librement le salaire de son extra. Justifier.

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