BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION

SESSION **2016**

ÉPREUVE **E2** : ÉPREUVE DE GESTION ET DE DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE **E21 :**
MERCATIQUE ET GESTION APPLIQUÉE

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

Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Les annexes 1 à 7 (pages 10/15 à 15/15 incluses)
sont à rendre avec la copie.

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
❶	Le tableau de bord de gestion	10 points
❷	La dynamisation de l'activité	9 points
❸	Le financement d'une immobilisation	12 points
❹	Le contrat d'extra	9 points
	TOTAL GÉNÉRAL	**40 points**

Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.

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 : LA DYNAMISATION DE L'ACTIVITÉ

➲ Situation professionnelle

Monsieur Saragoza envisage d'obtenir le label restaurateur de France.
Classé « restaurant de tourisme », l'établissement accueille principalement une clientèle de touristes français et étrangers mais aussi une clientèle locale de loisirs ou d'affaires.
Les compétences des serveurs qui parlent couramment l'anglais et l'allemand sont un véritable atout.
Vous disposez de la procédure de classement des restaurants **DOCUMENT 3**.

➲ Votre rôle

1. Répondre aux différentes questions de Monsieur Saragoza **ANNEXE 3**.

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 4** ou l'emprunt bancaire **DOCUMENT 5**.

➲ Votre rôle

1. Compléter le tableau d'étude du crédit-bail **ANNEXE 4**.

2. Compléter le tableau d'étude de l'emprunt **ANNEXE 5**.

3. Répondre à la question **ANNEXE 6.**

Dossier 4 : LE CONTRAT D'EXTRA

➲ Situation professionnelle

La création de la nouvelle activité de dégustation des vins va nécessiter à chaque soirée le recrutement d'un sommelier. Vous disposez d'une documentation sur le contrat d'extra **DOCUMENT 6**.

➲ Votre rôle

1. Répondre aux questions **ANNEXE 7**.

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

La procédure de classement des restaurants

En matière de restaurants, la seule classification officielle reconnue par le secrétariat d'État au tourisme est la Pyramide de la Qualité, venue remplacer en 1999 le classement en étoiles de 1963. Créée en vue de revaloriser l'image de la profession, et d'offrir aux consommateurs et aux touristes une meilleure lisibilité de l'offre de restauration, la Pyramide de la Qualité repose sur des impératifs de qualité et de professionnalisme. On peut distinguer 3 paliers.

1. La certification « Cuisineries gourmandes»

Au sommet de la Pyramide de la Qualité, se trouve la certification « Cuisineries gourmandes » des provinces de France. Un restaurant certifié « Cuisineries gourmandes » remplit obligatoirement les conditions nécessaires au classement Restaurant de Tourisme, mais en plus, il s'engage à respecter un cahier des charges très strict et doit passer chaque année avec succès un contrôle effectué par Qualité France, un organisme certificateur indépendant et agréé par l'État. Parmi les obligations spécifiques d'un restaurateur certifié : proposer une cuisine régionale composée de produits frais et du terroir. Pour en savoir plus sur cette certification, vous pouvez vous adresser à l'association « Cuisineries gourmandes » des provinces de France

2. Le label « Restaurateurs de France »

Au second étage de la Pyramide de la Qualité, se trouve la labellisation « Restaurateurs de France ». Celle-ci est réservée aux restaurants de tourisme qui proposent une cuisine française traditionnelle à base de produits régionaux, qui s'engagent à respecter une charte, et acceptent de se soumettre régulièrement à un audit de contrôle. Le « Restaurateur de France » justifie d'une qualification professionnelle ou de 7 années d'expérience. Il s'engage à développer un véritable état d'esprit d'accueil (traduction de la carte en langue étrangère ou personnel du service pratiquant au moins une langue étrangère).

3. Le classement « Restaurant de Tourisme »

Au bas de la pyramide se trouve le classement « Restaurant de Tourisme » régi par l'arrêté du 27 septembre 1999. Pour l'obtenir, vous devez en faire la demande à la préfecture de votre département, et offrir à vos clients un niveau minimum de qualité et de service garantissant votre professionnalisme. Ainsi votre établissement doit être conforme à la réglementation relative au commerce, à l'urbanisme, à l'hygiène, à la salubrité, et à l'accessibilité des personnes handicapées. Quant à la cuisine proposée, peu importe le style : française, étrangère, traditionnelle ou encore régionale. Ces plats peuvent être élaborés avec des matières premières appertisées, déshydratées, surgelées ou sous vide, mais dans tous les cas, ils doivent être confectionnés sur place par un personnel qualifié ou justifiant d'un minimum d'expérience professionnelle.

D'après : www.restocours.net consulté le 17 novembre 2015 à 17 h 30

DOCUMENT 4

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 taxe 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 taxe prévue à l'expiration de la période irrévocable de location est fixée à 2,5 % du prix hors taxe 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 taxe 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)

DOCUMENT 5

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 : 1er 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	0,27	0,85	0
TOTAUX	3127,14	2 920,00	176,54	30,60	

DOCUMENT 6

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

À rendre avec la copie

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.

À rendre avec la copie

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 :

……
……
……
……
……

À rendre avec la copie

ANNEXE 3

1. Indiquer pourquoi le restaurant « Le Manoir des Bertranges » est susceptible d'obtenir le label « Restaurateurs de France » en donnant quatre justifications.

- ……

……

- ……

……

- ……

……

- ……

……

2. Présenter trois avantages pour « Le Manoir des Bertranges » d'être labellisé « Restaurateurs de France ».

- ……

……

- ……

……

- ……

……

3. Proposer une action de communication pour chacune des deux clientèles (touristique française ou étrangère et locale) permettant de l'informer de l'obtention de la labellisation.

- Clientèle touristique : ……

……

- Clientèle locale : ……

……

4. Proposer à Monsieur Saragoza une action de communication média ou hors média pour faire connaître son établissement et ses soirées dégustation auprès de la clientèle touristique et auprès de la clientèle locale de loisirs et d'affaires.

- auprès de la clientèle touristique : ……..

……

- auprès de la clientèle locale de loisirs et d'affaires : ……

……

ANNEXE 4

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 5

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 33ème mensualité	
Préciser le montant total que devra verser monsieur Saragoza	
Expliquer à quoi correspond l'amortissement du capital	

ANNEXE 6

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

……

……

……

……

……

À rendre avec la copie

ANNEXE 7

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.

……

……

……

……

……