

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION

SESSION 2022

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE DE GESTION ET DE DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE E21 : MERCATIQUE ET 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 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 6 (pages 7/11 à 11/11 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 2209-CSR GA 21 - 3	SUJET	Session : 2022	Page 1/11

LA PLAGE DU MOULIN



46, route de Murviel
34500 BÉZIERS

☎ 04 67 28 XX XX
Courriel : contact@plagemoulinresto.fr

SAS au capital de 60 000 €
RCS BEZIERS B 542 891 256
APE : 5610A

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir
Fermeture annuelle en janvier

Capacité : 80 couverts.

Effectif : 9 salariés

L'exercice comptable coïncide avec
l'année civile

« La Plage du Moulin », restaurant traditionnel, est situé au bord de l'Orb à Béziers.

Cet établissement est implanté près du moulin Cordier. Ce dernier a révolutionné la vie des Biterrois en 1827 permettant l'alimentation en eau de la ville.

Créé en 2012 par Jocelyne LABAT, le restaurant « La Plage du Moulin » bénéficie d'une large terrasse, très appréciée de la clientèle constituée d'habitues et de touristes.

Jocelyne LABAT, soucieuse de la rentabilité de son restaurant, souhaite intégrer un nouveau cocktail à l'approche de la saison d'été.

Elle s'interroge aussi, sur la gestion des jours fériés en restauration et l'intérêt que peut représenter la responsabilité sociale des entreprises pour son établissement.

Vous travaillez au sein du restaurant en tant que chef de rang. Jocelyne LABAT vous associe à l'étude de différents dossiers.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Le seuil de rentabilité	13 points
②	La fiche technique	8 points
③	Les jours fériés	10 points
④	La responsabilité sociale des entreprises	9 points
TOTAL GÉNÉRAL		40 points

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 2209-CSR GA 21 - 3	SUJET	Session 2022	Page 2/11

Dossier 1 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

À l'approche de la saison estivale, Jocelyne LABAT s'interroge sur la rentabilité de son restaurant. Elle vous demande de calculer le seuil de rentabilité et le point mort.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges **ANNEXE 1**.
2. Compléter le compte de résultat différentiel **ANNEXE 2**.
3. Calculer le seuil de rentabilité et répondre aux questions **ANNEXE 3**

Dossier 2 : LA FICHE TECHNIQUE

➤ Situation professionnelle

Afin d'enrichir sa carte, avant la saison d'été, Jocelyne LABAT décide d'intégrer un nouveau cocktail, le Blue Lagoon. Elle vous demande de calculer son coût matières ainsi que son prix de vente HT.

➤ Votre rôle

1. Valoriser la fiche technique du cocktail **ANNEXE 4**.
2. Déterminer son prix de vente HT **ANNEXE 4**.

Dossier 3 : LES JOURS FÉRIÉS

➤ Situation professionnelle

Des salariés ont bénéficié de jours fériés en mai dernier. Afin d'anticiper les demandes futures, Jocelyne LABAT souhaite faire le point avec vous sur la réglementation spécifique dans les hôtels, cafés et restaurants (HCR).

Vous disposez du **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

Répondre aux interrogations de Jocelyne LABAT **ANNEXE 5**.

Dossier 4 : LA RESPONSABILITÉ SOCIALE DES ENTREPRISES

➤ Situation professionnelle

Jocelyne LABAT s'interroge quant à l'intérêt, pour le restaurant, de communiquer sur la responsabilité sociale des entreprises. Elle vous remet le **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

Répondre aux interrogations de Jocelyne LABAT **ANNEXE 6**.

Les jours fériés dans les Hôtels, Cafés et Restaurants

Les jours fériés garantis

Les jours fériés sont de 3 natures : le 1^{er} mai, les jours fériés garantis et les jours ordinaires. Ce nombre de jours garantis est fixé par la CCN mais ils sont déterminés à l'avance par l'employeur sur une année civile.

Conditions pour bénéficier des jours fériés garantis

Les salariés du secteur HCR bénéficient, en plus du 1^{er} mai, de 10 jours par an :

- 6 jours « garantis »,
- 4 jours fériés « ordinaires ».

Pour bénéficier de ces 6 jours garantis, le salarié doit avoir :

- 1 an d'ancienneté pour les établissements « permanents » ouverts au minimum 9 mois dans l'année,
- 9 mois d'ancienneté dans les établissements saisonniers et / ou pour le salarié en contrat saisonnier.

Les salariés à temps partiel bénéficient des jours fériés au prorata de leur nombre de jours travaillés :

Nombre de jours travaillés dans la semaine	5	4	3	2	1
Nombre de jours fériés garantis acquis par an	6	5	4	3	2

	1 ^{er} mai		Jour férié garanti		Jour férié ordinaire	
	Salaire normal	Avantages en + ?	Salaire normal	Avantages en + ?	Salaire normal	Avantages en + ?
Le férié tombe un jour de repos habituel : le salarié ne travaille pas.	Oui	Non	Oui	Oui : Jour Repos ou Indemnisation	Oui	Non
Le jour férié est chômé (entreprise fermée) : le salarié ne travaille pas	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
Le férié tombe un jour de travail habituel : le salarié travaille.	Oui	Majoration de 100%	Oui	Oui : Jour Repos ou Majoration 100%	Oui	Oui : Jour Repos

Source d'après : <http://www.paie-rh.com>
consulté le 16/11/2021 à 13h30

LA RSE : UN OUTIL MARKETING PUISSANT POUR LES RESTAURANTS

La responsabilité sociale, c'est-à-dire la prise en considération des enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux encadrant l'entreprise et son personnel, s'impose de plus en plus comme **un outil marketing au fort potentiel pour les restaurants**. Nous vous expliquons ici pourquoi, et comment en profiter.

DE CONSOMMATEURS À CONSOMM'ACTEURS : UNE CONSOMMATION DE PLUS EN PLUS ENGAGÉE

Le respect de l'environnement et de la société, d'une façon plus globale, prend de plus en plus de place dans le champ médiatique et dans les choix de consommation d'aujourd'hui. **Les Français se disent de plus en plus conscients des enjeux environnementaux**, notamment, et de plus en plus regardants sur l'engagement des marques ou des restaurants qu'ils choisissent de consommer.

Alors, s'engager sur la voie du développement durable c'est une action citoyenne, mais c'est aussi se démarquer de ses concurrents ! C'est pour cette raison que de nombreux restaurants ont décidé d'intégrer **davantage les enjeux liés à la RSE dans leurs politiques marketing et de communication**.

Aujourd'hui, communiquer autour de gestes responsables appliqués au quotidien est gage de performance. Les clients sont avant tout des citoyens qui aspirent à davantage d'actions éthiques. « *Dis-moi ce que tu manges je te dirai qui tu es* », cette citation en dit long sur la volonté aujourd'hui de mieux manger et de faire attention au contenu de son assiette. [...]

COMMENT VALORISER SON ENGAGEMENT DANS SA COMMUNICATION ? [...]

1. Des logos et labels reconnaissant vos efforts [...]
2. Valoriser des partenariats mis en place avec des entreprises éco-responsables [...]
3. Montrer votre quotidien de travail sur vos réseaux sociaux [...]

Source d'après : <https://www.aquachiara.com/fr/rse-outil-marketing-puissant-pour-restaurants/>
consulté le 16/11/2021 à 13h35

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 2209-CSR GA 21 - 3	SUJET	Session 2022	Page 6/11

ANNEXE 1

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montant des charges HT en €	Charges variables		Charges fixes	
		%	Montants en €	%	Montants en €
Matières consommées	250 300,00	100 %	0 %
Charges de personnel	311 500,00	10 %	90 %
Autres frais généraux (dont coûts d'occupation)	245 000,00	30%	70 %
Total

ANNEXE 2

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montants en €	Pourcentages
Chiffre d'affaires	890 000,00	100 %
Charges variables
Marge sur coût variable
Charges fixes
Résultat courant avant impôt

ANNEXE 3

SEUIL DE RENTABILITÉ

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Calculs	Résultats
Seuil de rentabilité en euros
Seuil de rentabilité en nombre de couverts par jour (ticket moyen : 32,00 €)
Point mort exprimé en jours (fermeture au mois de janvier)

1. Préciser à partir de combien de couverts par jour le restaurant est rentable.

.....

2. Commenter ce résultat par rapport à la capacité totale actuelle.

.....

3. Déterminer la date à laquelle le point mort sera atteint.

.....

4. Indiquer si le seuil de rentabilité sera atteint assez tôt dans l'année.

.....

ANNEXE 4

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

Arrondir vos calculs à deux décimales

Nom du cocktail : Blue Lagoon

Famille : Short drink

Couleur : bleu-vert

Style de verre :



Old fashioned



Flûte à champagne



Tumbler



Verre à cocktail

Technique :



Shaker



Verre à mélange



En direct



Autre

Décoration : un zeste de citron

Ingrédients	Conditionnement	Prix total HT en €	Coût unitaire du cl en €
Curaçao bleu	Bouteille 70 cl	19,60
Jus de citron	Bouteille 100 cl	5,00
Vodka	Bouteille 70 cl	24,50

Ingrédients	Quantité	Coût unitaire en €	Montants en €
Curaçao bleu	1 cl
Jus de citron	2 cl
Vodka	4 cl
		Total
		Décoration 5%
Coefficient multiplicateur	Coût matières HT
Marge brute en €	Prix vente TTC	9,00 €
		Prix vente HT
		TVA 20%

ANNEXE 5

1. Retrouver le nombre de jours fériés annuels auxquels ont droit les salariés soumis à la convention collective des HCR.

.....

2. Indiquer le seul jour férié obligatoire en France en précisant à quoi il correspond.

.....

.....

3. Parmi les 10 jours fériés prévus, préciser qui choisit ceux qui seront garantis ou ordinaires.

.....

.....

4. Indiquer l'ancienneté requise pour qu'un salarié de votre restaurant bénéficie des 6 jours fériés garantis prévus par la convention collective.

.....

5. Rechercher le nombre de jours fériés garantis auxquels Murielle a droit. Elle travaille à temps partiel, 3 jours par semaine.

.....

6. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant

- d'une part, si les salariés du restaurant percevront leur salaire normal,
- d'autre part, s'ils ont droit à un avantage en plus, en précisant lequel si besoin.

Jours fériés	Restaurant ouvert ou fermé	Jour férié garanti ou ordinaire	Salaire normal	Avantage en plus
Lundi de Pâques	Fermé	Garanti	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
1 ^{er} mai	Fermé	1 ^{er} mai	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
8 mai	Fermé	Ordinaire	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Jeu de l'Ascension	Ouvert	Garanti	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
14 juillet	Ouvert	Ordinaire	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

ANNEXE 6

1. Donner la signification du sigle RSE.

.....

2. Présenter le principe de la RSE.

.....

.....

3. Expliquer l'expression « UNE CONSOMMATION DE PLUS EN PLUS ENGAGÉE ».

.....

.....

.....

4. Relever un moyen pour une entreprise de faire reconnaître officiellement ses efforts en matière de RSE.

.....

.....

5. Citer deux exemples d'actions du restaurant, en matière de RSE, qui contribueraient à améliorer son image.

-

-

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 2209-CSR GA 21 - 3	SUJET	Session 2022	Page 11/11