

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## CUISINE

SESSION 2018

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

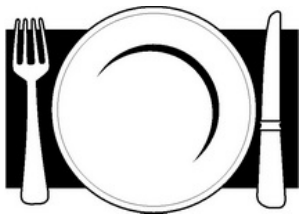
#### SOUS-ÉPREUVE **E21** : **GESTION APPLIQUÉE**

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

*Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 8 (pages 9/14 à 14/14 incluses)  
sont à rendre avec la copie.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>E21</b> Gestion appliquée Coef : <b>2</b> Durée : <b>2 heures</b>	
Repère : AP 1806-CU GA 21 -1	<b>SUJET</b>	Session <b>2018</b>	Page <b>1/14</b>



**LE NORD**  
RESTAURANT  
BRASSERIE  
GRILL  
TEA ROOM

Becque du Mont Noir  
59270 Bailleul  
☎ : 03 28 44 XX XX  
Fax : 03 28 44 XX XX  
Courriel : [lenord@free.fr](mailto:lenord@free.fr)

SARL au Capital de 45 000 €  
RCS : Lille B 457 326 964

Capacité : une salle de 30 couverts,  
deux salles de 50 à 100 places et  
une terrasse couverte de 50 places.

Horaires d'ouverture :  
Hors saison : du lundi au dimanche  
de 10H00 à 19H00  
En saison : du lundi au dimanche  
de 10H00 à 22H00

Effectif : 9 salariés dont 1 barman  
4 serveurs et 4 cuisiniers

Situé au cœur des Monts des Flandres, à 30 minutes de Lille et de Dunkerque (59), le restaurant « LE NORD » est tenu par monsieur et madame LEMAÎTRE depuis plus d'un an.

Les clients, attirés par les nombreux magasins frontaliers, viennent aussi profiter d'une cuisine régionale soignée.

À l'approche de la nouvelle saison, monsieur et madame LEMAÎTRE décident de modifier une partie de la carte du restaurant.

Pour cela, monsieur et madame LEMAÎTRE souhaitent étudier la popularité et la rentabilité des entrées et l'opportunité d'introduire un nouveau plat à la carte.

La mise en place de cette nouvelle carte aura une incidence sur les stocks des denrées périssables.

Monsieur LOIRON, salarié, envisage pour des raisons personnelles de rompre son contrat de travail. Monsieur et madame LEMAÎTRE s'interrogent sur la possibilité d'une rupture conventionnelle.

Monsieur et madame LEMAÎTRE vous associent au traitement de ces différents dossiers de gestion.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'étude de la carte des entrées	12 points
②	La valorisation de la fiche technique	9 points
③	La gestion des stocks	10 points
④	La rupture du contrat de travail	9 points
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>		<b>40 points</b>

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b> Coef : <b>2</b> Durée : <b>2 heures</b>	
Repère : AP 1806-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session <b>2018</b>	Page <b>2/14</b>

## Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA CARTE DES ENTRÉES

### ➤ Situation professionnelle

Monsieur et madame LEMAÎTRE souhaitent modifier leur carte pour la saison à venir. Ils vous demandent d'étudier la popularité et la rentabilité des entrées à partir de la carte **DOCUMENT 1** et du nombre d'entrées vendues au premier trimestre **DOCUMENT 2**.

### ➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de la popularité des entrées **ANNEXE 1**.
2. Étudier la rentabilité de chaque entrée **ANNEXE 2**.
3. Compléter le tableau de classement des entrées **ANNEXE 3**.
4. Indiquer les entrées à conserver et justifier vos choix **ANNEXE 4**.

## Dossier 2 : LA VALORISATION DE LA FICHE TECHNIQUE

### ➤ Situation professionnelle

Monsieur et madame LEMAÎTRE souhaitent proposer un nouveau plat qui met en valeur les recettes régionales. Ils ont choisi la carbonnade flamande et ses pommes fondantes. La fiche technique reste à valoriser à partir de l'extrait de la mercuriale **DOCUMENT 3**.

### ➤ Votre rôle

Déterminer le prix de vente de ce plat **ANNEXE 5**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b> Coef : <b>2</b> Durée : <b>2 heures</b>	
Repère : AP 1806-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session <b>2018</b>	Page <b>3/14</b>

### Dossier 3 : LA GESTION DES STOCKS

#### ➤ Situation professionnelle

Les changements prévus sur la carte ont des incidences sur la gestion des stocks. Monsieur et madame LEMAÎTRE vous demandent de calculer la durée de stockage des denrées périssables ainsi que celle des boissons pour les mois d'avril et mai en vous aidant des informations fournies

#### **DOCUMENT 4.**

#### ➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau **ANNEXE 6.**
2. Comparer la durée de stockage des denrées périssables avec celle des boissons. Justifier votre constat **ANNEXE 7.**

### Dossier 4 : LA RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL

#### ➤ Situation professionnelle

Monsieur LOIRON souhaite quitter l'établissement. Il demande une rupture conventionnelle. Monsieur et madame LEMAÎTRE désirent avoir plus de précisions sur ce mode de rupture. À cet effet, ils se renseignent sur les modalités de cette fin de contrat **DOCUMENT 5.**

#### ➤ Votre rôle

Répondre aux questions de monsieur et madame LEMAÎTRE **ANNEXE 8.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b> Coef : <b>2</b> Durée : <b>2 heures</b>	
Repère : AP 1806-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session <b>2018</b>	Page <b>4/14</b>

**DOCUMENT 1****CARTE DES ENTRÉES**

Flamiche picarde	6,00 €
Gratin d'endives	6,50 €
Soupe à la bière et aux oignons	5,50 €
Moules marinières	7,00 €
Quiche au Maroilles	6,00 €
Harengs fumés	5,00 €
Croquettes de crevettes grises	8,00 €

**DOCUMENT 2**

Nombre d'entrées vendues au premier trimestre

Flamiche picarde	4 576
Gratin d'endives	3 601
Soupe à la bière et aux oignons	2 095
Moules marinières	1 447
Quiche au Maroilles	3 839
Harengs fumés	673
Croquettes de crevettes grises	1 781

**DOCUMENT 3**

<b>MERCURIALE (extrait)</b>		
<b>Ingrédients</b>	<b>Unité</b>	<b>Prix unitaire</b>
Paleron	Kg	7,00 €
Saindoux	Kg	2,66 €
Beurre	Kg	5,80 €
Pomme de terre	Kg	0,84 €
Oignon	Kg	1,97 €
Thym	Botte	0,60 €
Laurier	Botte	0,76 €
Fond brun lié	Kg	9,89 €
Cassonade	Kg	3,56 €
Pain de campagne tranché	Tranche	0,18 €
Moutarde	Kg	3,92 €
Genièvre	Kg	7,42 €
Fond blanc de veau	Kg	13,52 €
Huile	Litre	2,51 €
Vinaigre	Litre	1,33 €
Farine	Kg	0,94 €
Sel	Kg	4,20 €
Poivre	Kg	17,30 €
Gros sel	Kg	0,67 €
Bière blonde	Litre	3,96 €

**DOCUMENT 4**

Stock des denrées périssables :

- Le 31 mai, monsieur LEMAÎTRE a relevé une valeur de stock de 1 886 €.
- Au 1<sup>er</sup> avril, le stock s'élevait à 1 571 €.
- Au cours de ces deux mois, l'entreprise a acheté pour 62 865 € de denrées périssables.
- Il y a eu 61 jours d'activité sur les deux mois.

Stock des boissons :

- Le 31 mai, monsieur LEMAÎTRE a relevé une valeur de stock de 4 872 €.
- Le 1<sup>er</sup> avril, le stock s'élevait à 4 362 €.
- Au cours de ces deux mois, l'entreprise a acheté pour 24 114 € de boissons.
- Il y a eu 61 jours d'activité sur les deux mois.

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b> Coef : <b>2</b> Durée : <b>2 heures</b>	
Repère : AP 1806-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session <b>2018</b>	Page <b>7/14</b>





## ANNEXE 1

## ÉTUDE DE LA POPULARITÉ DE LA CARTE DES ENTRÉES

Arrondir les calculs à deux décimales

	Nombre d'entrées vendues	% des ventes	Popularité (haute ou basse)
Flamiche picarde			
Gratin d'endives			
Soupe à la bière et aux oignons			
Moules marinières			
Quiche au Maroilles			
Harengs fumés			
Croquettes de crevettes grises			
<b>TOTAUX</b>			

Calcul du pourcentage moyen des ventes :

.....

.....



**ANNEXE 3**

**CLASSEMENT DES ENTRÉES**

<p><b>GROUPE ÉTOILE</b> (Popularité haute et Rentabilité haute)</p>	<p><b>GROUPE VACHE À LAIT</b> (Popularité haute et Rentabilité basse)</p>
<p><b>GROUPE DILEMME</b> (Popularité basse et Rentabilité haute)</p>	<p><b>GROUPE POIDS MORT</b> (Popularité basse et Rentabilité basse)</p>

**ANNEXE 4**

**COMMENTAIRES**

Indiquer les entrées à conserver. Justifier vos réponses.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ANNEXE 5

Arrondir les calculs à deux décimales

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION							
CARBONNADE FLAMANDE POMMES FONDANTES							
NOMBRE DE PORTIONS : 8							
Matières premières	Unité	Éléments principaux	Garniture	Finition	Quantité totale	Prix unitaire en €	Montant en €
Paleron	Kg	2,000					
Saindoux	Kg	0,150					
Beurre	Kg		0,150				
Pomme de terre	Kg	3,500	1,500				
Oignon	Kg	0,500					
Thym	Botte	PM	PM				
Laurier	Botte	PM	PM				
Fond brun lié	Kg		1,5				
Cassonade	Kg	0,050					
Pain de campagne tranché	Tranche			8			
Moutarde	Kg			0,150			
Genièvre	Kg	PM					
Fond blanc de veau	Kg	1					
Huile	L		0,10				
Vinaigre	L	0,05					
Farine	Kg	0,100					
Sel	Kg		PM				
Poivre	Kg		PM				
Gros sel	Kg	PM					
Bière blonde	L	0,50					
<b>COÛT TOTAL</b>							
<b>COÛT POUR UNE PORTION</b>							
<b>COEFFICIENT MULTIPLICATEUR</b>							3
<b>PRIX DE VENTE HT</b>							
<b>PRIX DE VENTE TTC (TVA 10%)</b>							
<b>PRIX À LA CARTE (arrondir à l'euro le plus proche)</b>							



**ANNEXE 8**

1. Définir la rupture conventionnelle.

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

2. Proposer dans le tableau ci-dessous deux autres modes de rupture d'un contrat de travail et indiquer pour chacun d'eux la personne qui en est à l'initiative.

Mode de rupture	Personne qui en est à l'initiative
- .....	- .....
- .....	- .....

3. Indiquer à quel type de contrat peut s'appliquer la rupture conventionnelle.

.....  
 .....

4. Indiquer la possibilité offerte aux parties pour revenir sur leur décision.

.....  
 .....

5. Préciser si les droits de monsieur LOIRON sont maintenus pendant la période de rupture et donner un exemple.

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

6. Citer 3 documents que monsieur LEMAÎTRE doit remettre à monsieur LOIRON lors de son départ.

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