





## LES 3 COLLINES

34 avenue des trois collines  
06300 NICE  
☎ 04 54 20 XX XX  
Fax : 04 54 20 XX XX  
[www.les3collines.com](http://www.les3collines.com)

Antoine DUPRAS  
Propriétaire et gérant

SARL au capital de 70 000 euros  
RCS Nice B 624 334 722  
APE : 5610A

Restaurant gastronomique

Nombre de salariés : 21  
L'établissement est ouvert midi et soir,  
300 jours par an  
Il est fermé en janvier et février  
Capacité : 80 couverts par service  
Ticket moyen : 130 euros hors taxes  
Exercice comptable : du 1er janvier au 31  
décembre

Le restaurant gastronomique « Les 3 collines » a été créé par Antoine DUPRAS, figure emblématique de la gastronomie locale et chef réputé dans la région.

Monsieur DUPRAS propose une cuisine méditerranéenne, inspirée de son potager biologique et des produits du terroir provençal.

Il a remarqué, depuis quelques mois, une baisse de fréquentation de son restaurant. Monsieur DUPRAS envisage de recruter, en contrat à durée déterminée, un(e) assistant(e) pour dynamiser son site Internet et développer la communication sur les réseaux sociaux.

Il envisage également de remettre sa carte au goût du jour. Enfin, il souhaite étudier les conséquences de ses décisions sur la rentabilité de son restaurant.

Vous êtes recruté(e) en tant que second de cuisine au restaurant. Antoine DUPRAS vous associe au traitement des dossiers ci-dessous.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Le contrat de travail	10 points
②	L'étude de la carte	13 points
③	La fiche technique	8 points
④	Le seuil de rentabilité	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 <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : AP 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>2/14</b>

## Dossier 1 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

### ➤ Situation professionnelle

Pour accompagner le développement de sa publicité sur les réseaux sociaux, Antoine DUPRAS envisage de recruter un(e) assistant(e) en communication pour cette mission temporaire. Il s'interroge sur le type de contrat de travail le mieux adapté. Vous lui faites part d'un article paru dans une revue professionnelle **DOCUMENT 1**.

### ➤ Votre rôle

Répondre aux questions que se pose Antoine DUPRAS **ANNEXE 1**.

## Dossier 2 : L'ÉTUDE DE LA CARTE

### ➤ Situation professionnelle

Antoine DUPRAS remarque que certains plats ne plaisent plus à la clientèle. Il souhaite étudier la carte **DOCUMENT 2** avant de la renouveler pour mieux répondre aux attentes.

### ➤ Votre rôle

1. Déterminer la popularité des plats **ANNEXE 2**.
2. Déterminer la rentabilité des plats **ANNEXE 3**.
3. Classer les plats en fonction de leur popularité et de leur rentabilité **ANNEXE 4**.
4. Répondre aux questions **ANNEXE 5**.

### Dossier 3 : LA FICHE TECHNIQUE

#### ➤ Situation professionnelle

À l'issue de cette étude, le chef cuisinier propose un nouveau plat à mettre sur la carte. Il vous remet la mercuriale **DOCUMENT 3**.

#### ➤ Votre rôle

Compléter la fiche technique **ANNEXE 6**.

### Dossier 4 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

#### ➤ Situation professionnelle

Antoine DUPRAS souhaite étudier les conséquences de ses décisions sur la rentabilité de son restaurant et vous demande de l'aider dans ses prévisions pour 2019. Il vous remet une note **DOCUMENT 4**.

#### ➤ Votre rôle

1. Compléter le compte de résultat différentiel prévisionnel **ANNEXE 7**.
2. Répondre aux questions **ANNEXE 8**.

**Comment bien utiliser les contrats à durée déterminée ?**

Pour faire face à un surcroît d'activité, à l'absence de personnel ou bien une activité temporaire, une saison, ou des extras les employeurs sont nombreux à vouloir embaucher des salariés pour une courte durée. Ils peuvent avoir recours à des contrats à durée déterminée mais tous sont soumis à des règles très strictes. Le contrat de travail à durée indéterminée (CDI) est la forme normale et générale de la relation de travail. Contrat d'exception, le contrat à durée déterminée (CDD) est utilisé pour des tâches précises ou temporaires. [...]

**■ Dans quel cas peut-on conclure un CDD ?**

Les motifs de recours sont énumérés à l'article L.1242-2 du code du travail. Nous n'avons retenu que ceux pouvant concerner les professionnels des CHR :

1° Remplacement d'un salarié en cas : d'absence, de passage provisoire à temps partiel conclu par avenant à son contrat de travail ou par échange écrit entre ce salarié et son employeur, de suspension de son contrat de travail, de départ définitif précédant la suppression de son poste de travail, d'attente de l'entrée effective d'un salarié recruté par CDI appelé à le remplacer.

2° Accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise.

3° Emploi à caractère saisonnier ou pour lequel, dans certains secteurs d'activité définis par décret ou par convention ou accord collectif de travail étendu, il est d'usage constant de ne pas recourir au CDI en raison de la nature de l'activité exercée et du caractère par nature temporaire de ces emplois. Il s'agit des contrats d'extra dans le secteur des CHR. [...]

**■ Comment fixer la période d'essai [...]**

- CDD de plus de 6 mois : la période d'essai peut être de 1 mois maximum.
- CDD inférieur ou égal à 6 mois : la période d'essai se calcule à raison d'un jour par semaine, dans la limite de 2 semaines. [...]

**■ Un délai de prévenance**

L'employeur qui souhaite rompre la période d'essai doit respecter un délai de prévenance. Ce délai est de 24 heures lorsque le salarié a été présent moins de 8 jours dans l'entreprise et de 48 heures lorsque le salarié a été présent entre 8 jours et un mois. (Art. 1221-25). Le salarié qui rompt l'essai doit aussi respecter un délai de prévenance de 48 heures ou de 24 heures si la durée de sa présence dans l'entreprise est inférieure à 8 jours.

**■ Remettre le contrat de travail sous 48 heures**

Le contrat de travail doit être remis au salarié, au plus tard, dans les deux jours ouvrables suivant l'embauche (Art. L.1242-13). Pour les CDD conclus depuis le 24 septembre 2017, l'employeur qui transmet le CDD en retard ne risque plus de voir le contrat requalifié en CDI pour ce seul motif. En revanche, l'employeur peut être condamné pour ce retard à payer au salarié une indemnité d'un montant maximal d'un mois de salaire (Art. L. 1245-1). Sur le plan pénal, l'absence de transmission du CDD dans les deux jours ouvrables est passible d'une amende de 3 750 €.

D'après : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/> consulté le 12/11/2018 à 16 h 35

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : AP 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>5/14</b>

## CARTE DES PLATS

Gambas sur fond de quinoa, chips et espuma de chorizo ibérique.	44 €
Daurade Royale pochée dans un bouillon de canard aux épices, céleri rave, potiron et copeaux de foie gras.	41 €
Saint-Pierre cuit dans l'huile d'olive des Pouilles, saucisse Pérugine, barbajuans, fenouil et girolles sautées.	48 €
Carré d'agneau de Sisteron fumé aux aromates, cèpes bouchon, courgettes et ricotta, jus aux noix.	42 €
Ris de veau poêlé à la marjolaine et citrons confits, artichauts violets farcis et graines d'anis.	43 €
Loup de Méditerranée, panais du jardin, pousses d'épinards, fines tranches de chorizo ibérique et corail d'oursin.	50 €
Entrecôte de bœuf Angus au sautoir autour de légumes de saison, jus à l'oseille.	40 €

**DOCUMENT 3****EXTRAIT DE LA MERCURIALE ALIMENTAIRE**

<b>Ingrédients</b>	<b>Unité</b>	<b>Prix unitaire HT en €</b>
Amande effilée	Kg	7,26
Beurre	Kg	5,56
Fond brun de veau	Kg	21,34
Ciboulette	Botte	1,07
Crème fraîche épaisse	Litre	3,93
Échalote	Kg	3,65
Farine	Kg	0,95
Grenadin de veau	Kg	18,06
Morille séchée	100 g	52,60
Œuf	Pièce	0,07
Pomme de terre	Kg	2,37
Vin blanc sec	75 cl	1,74

**DOCUMENT 4****NOTE**

Données de 2018 :

- Seuil de rentabilité en euros : 2 786 667.
- Seuil de rentabilité en couverts : 21 436.
- Point mort : 28 novembre 2018.

Prévisions pour 2019 en tenant compte des changements suivants :

- La capacité d'accueil est toujours de 80 couverts par service.
- On espère un taux de remplissage de 60 % et un ticket moyen de 132,00 €.
- On prévoit un taux de charges variables de 55 % du chiffre d'affaires.
- Une augmentation des charges fixes de 50 000 €.

## ANNEXE 1

1. Nommer le type de contrat de travail que monsieur DUPRAS doit proposer à l'assistante.

.....

2. Justifier si ce contrat est adapté à la situation.

.....

.....

3. Citer les deux autres cas de recours au CDD.

.....

.....

.....

4. Indiquer l'utilité de la période d'essai :

Pour l'employeur :

.....

.....

Pour le salarié :

.....

.....

5. Expliquer le délai de prévenance.

.....

.....

.....

6. Préciser l'obligation de l'employeur après l'embauche d'un salarié avec ce type de contrat.

.....

.....

7. Indiquer les sanctions prévues par la loi en cas de non-respect de cette obligation.

.....

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : AP 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : 2019	Page 8/14

## ANNEXE 2

## ÉTUDE DE LA POPULARITÉ DES PLATS

Plats	Nombre de plats vendus	% des ventes*	Popularité**
Gambas sur fond de quinoa, chips et espuma de chorizo ibérique.	230	.....	.....
Daurade Royale pochée dans un bouillon de canard aux épices, céleri rave, potiron et copeaux de foie gras.	264	.....	.....
Saint-Pierre cuit dans l'huile d'olive des Pouilles, saucisse Pérugine, barbajuans, fenouil et girolles sautées.	610	.....	.....
Carré d'agneau de Sisteron fumé aux aromates, cèpes bouchon, courgettes et ricotta, jus aux noix.	210	.....	.....
Ris de veau poêlé à la marjolaine et citrons confits, artichauts violets farcis et graines d'anis.	200	.....	.....
Loup de Méditerranée, panais du jardin, pousses d'épinards, fines tranches de chorizo ibérique et corail d'oursin.	554	.....	.....
Entrecôte de bœuf Angus au sautoir, autour de légumes de saison, jus à l'oseille.	360	.....	.....
<b>TOTAUX</b>	.....	.....	
Pourcentage moyen des ventes : Calcul : .....			

\* Arrondir les calculs à deux décimales.

\*\* Préciser Haute ou Basse.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : AP 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : 2019	Page 9/14

## ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES PLATS

Arrondir les calculs à deux décimales

PLATS	Prix de vente TTC en €	Prix de vente HT en € TVA 10 %	Coût matière en €	Marge brute unitaire en €	Nombre de plats vendus	Marge brute totale en €	Rentabilité (*)
Gambas sur fond de quinoa	.....	.....	10,00	.....	.....	.....	.....
Daurade Royale pochée	.....	.....	7,45	.....	.....	.....	.....
Saint-Pierre cuit	.....	.....	10,91	.....	.....	.....	.....
Carré d'agneau de Sisteron	.....	.....	9,55	.....	.....	.....	.....
Ris de veau poêlé à la marjolaine	.....	.....	17,61	.....	.....	.....	.....
Loup de Méditerranée	.....	.....	17,28	.....	.....	.....	.....
Entrecôte de bœuf Angus	.....	.....	16,38	.....	.....	.....	.....
TOTAUX					.....	.....	
Marge brute unitaire moyenne Calcul = .....							

(\*) Préciser Haute ou Basse.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : AP 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : 2019	Page 10/14

## ANNEXE 4

## CLASSEMENT DES PLATS

<b>Groupe ÉTOILE</b> (populaires et rentables)	<b>Groupe VACHE À LAIT</b> (populaires et non rentables)
<b>Groupe DILEMME</b> (non populaires et rentables)	<b>Groupe POIDS MORT</b> (non populaires et non rentables)

## ANNEXE 5

1. Citer et justifier le ou les plats à supprimer.

.....

.....

2. Indiquer le ou les plats qui ne correspondent pas aux attentes des clients.

.....

.....

.....

3. Proposer deux actions pour améliorer ces plats.

.....

.....

.....

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>	<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>		
Repère : AP 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>11/14</b>

## ANNEXE 6

<b>FICHE TECHNIQUE : Grenadins de veau aux morilles pommes amandines</b>				
<b>Quantité : 4 couverts</b>				
<b>Ingrédients</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix unitaire HT en €</b>	<b>Prix total HT en €* </b>
Pomme de terre	Kg	800 g	.....	.....
Morille séchée	100 g	30 g	.....	.....
Échalote	Kg	100 g	.....	.....
Œuf	Pièce	6	.....	.....
Farine	Kg	60 g	.....	.....
Amande effilée	Kg	150 g	.....	.....
Grenadin de veau	Kg	900 g	.....	.....
Beurre	Kg	90 g	.....	.....
Vin blanc sec	75 cl	20 cl	.....	.....
Fond brun de veau	Kg	75 g	.....	.....
Crème fraîche épaisse	Litre	30 cl	.....	.....
Ciboulette	Botte	1/4	.....	.....
Coût matière				.....
Assaisonnement (sel, poivre) 2 %				.....
Coût matière total				.....
Coût matière d'une portion				.....
Coefficient multiplicateur				3,5
Prix de vente HT				.....
Prix de vente TTC (TVA 10 %)				.....
Prix de vente à la carte (arrondi à l'euro supérieur)				.....
Ratio coût matière				.....

\* Arrondir les calculs à deux décimales.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : AP 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>12/14</b>

## ANNEXE 7

## COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL PRÉVISIONNEL 2019

Libellé	2018		2019	
	Montants en €	%	Montants en €	% *
Chiffre d'affaires hors taxes	3 120 000	100	.....	100
Total charges variables	1 659 840		.....	
Marge sur charges variables	1 460 160	46,80	.....	.....
Total charges fixes	1 304 160		.....	
Résultat	156 000	5	.....	.....

\* Arrondir les calculs à deux décimales.

**Justification du calcul du chiffre d'affaires prévisionnel de l'année 2019 :**

.....  
 .....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : AP 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : 2019	Page 13/14

**ANNEXE 8**

1. Calculer le seuil de rentabilité pour 2019 en euros.

.....

.....

.....

.....

2. Déduire le seuil de rentabilité pour 2019 en nombre de couverts.

.....

.....

.....

.....

3. Déterminer le point mort pour les prévisions 2019.

.....

.....

.....

.....

4. Indiquer si les décisions prises par Antoine DUPRAS sont justifiées.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : AP 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : 2019	Page 14/14