

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2019

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 9 (pages 8/14 à 14/14 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2019	Page 1/14



L'AUBERGE ALSACIENNE

**1, rue du chemin vert
68500 GUEBWILLER**

☎ 09 89 74 XX XX
www.laubergealsacienne.fr

SARL au capital de 1 000 €
RCS COLMAR B 498 000 542

Nombre de salariés : 8

Capacité d'accueil de l'établissement :

Hiver : 100 couverts
Été : 200 couverts

« L'Auberge Alsacienne » est située à Guebwiller aux pieds des chemins forestiers de la ville. La clientèle est composée de randonneurs, de touristes et d'habitues. La carte propose des tartes flambées, spécialités de la région.

L'établissement est géré par Bernard et Danièle MEYER. Avec l'arrivée de l'été, il s'agit d'élaborer une nouvelle carte des tartes flambées. Cette saison est également propice à un accroissement de l'activité. Cela nécessite de recruter du personnel supplémentaire et d'engager des travaux de rénovation.

La nouvelle carte sera officiellement présentée lors de la traditionnelle soirée organisée le 21 juin, premier jour de l'été. Pour promouvoir cet événement, les gérants souhaitent utiliser les réseaux sociaux.

Vous travaillez au sein de cet établissement en qualité de chef de partie. Bernard et Danièle MEYER vous associent à la gestion des dossiers ci-dessous.

Dossier n°	Thème	Barème
❶	L'étude de la carte	11 points
❷	Le seuil de rentabilité	13 points
❸	Le financement d'un investissement	8 points
❹	Le contrat de travail	8 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 U21 Gestion appliquée	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2019	Page 2/14

Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA CARTE

➤ Situation professionnelle

En vue de la soirée du 21 juin 2019, vous travaillez avec Danièle MEYER à l'élaboration de la nouvelle carte des tartes flambées. À cet effet, vous disposez de la carte des tartes flambées de l'édition précédente **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

1. Calculer le pourcentage des ventes de chaque tarte flambée **ANNEXE 1**.
2. Indiquer la popularité des tartes flambées **ANNEXE 1**.
3. Étudier leur rentabilité **ANNEXE 2**.
4. Classer les tartes flambées en fonction de leur popularité et rentabilité **ANNEXE 3**.
5. Analyser les résultats **ANNEXE 4**.

Dossier 2 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

La soirée du 21 juin 2019 sera animée par un groupe de musiciens locaux. Bernard MEYER souhaite vérifier la rentabilité de cet évènement, sachant que le ticket moyen est de 25 € et que l'auberge sera utilisée à 80 % de sa capacité d'accueil lors de la soirée.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges **ANNEXE 5**
2. Compléter le compte de résultat différentiel de la soirée **ANNEXE 6**.
3. Calculer le seuil de rentabilité et commenter la rentabilité de la soirée **ANNEXE 7**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2019	Page 3/14

Dossier 3 : LE FINANCEMENT D'UN INVESTISSEMENT

➤ Situation professionnelle

Pour débiter la nouvelle saison d'été dans un cadre plus attrayant, Bernard MEYER envisage des travaux d'embellissement de la salle et de la terrasse. Pour financer ce projet, il apporte 50 % du montant total de l'investissement, le reste fait l'objet d'un emprunt bancaire.

Un extrait du tableau d'emprunt vous est remis **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

Répondre aux questions que se pose Bernard MEYER **ANNEXE 8**.

Dossier 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

➤ Situation professionnelle

Danièle MEYER doit revoir l'organisation de la brigade de cuisine en vue de la saison d'été. Elle souhaite recruter Christine DUROT, en tant que commis de cuisine, à temps partiel à raison de 24 heures par semaine. Elle s'informe sur les spécificités du travail à temps partiel **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

Répondre aux questions que se pose Danièle MEYER **ANNEXE 9**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2019	Page 4/14

SOIRÉE D'ÉTÉ 2018
NOS TARTES FLAMBÉES

Nature	8,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, lardons, oignons	
Gratinée	9,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, lardons, Emmental, oignons	
Végétarienne tomate	9,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, tomates, Emmental, basilic, oignons	
Végétarienne chèvre	9,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, fromage de chèvre, champignons, oignons	
Végétarienne Munster	9,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, fromage de Munster, champignons	
Jambon gratinée	9,50 €
Crème fraîche, fromage blanc, jambon, Emmental, oignons	
Cocotte	9,50 €
Crème fraîche, fromage blanc, jambon, Emmental, œufs, oignons	
Munster ou chèvre	9,50 €
Crème fraîche, fromage blanc, lardons, Munster ou fromage de chèvre, oignons	
Vallon	10,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, lardons, pommes de terre, champignons, Emmental	

TABLEAU D'EMPRUNT

Capital emprunté		25 000 €		Durée (années)		10			
Taux annuel		2%		Assurance		Néant			
Nombre de prélèvements						120			
Mensualités		Montant prélevé en €		Intérêts de la période		Remboursement du capital en €		Capital restant dû en €	
1		230,03		41,67		188,36		24 811,64	
2		230,03		41,35		188,68		24 622,96	
3		230,03		41,04		188,99		24 433,97	
4		230,03		40,72		189,31		24 244,66	
5		230,03		40,41		189,62		24 055,04	
6		230,03		40,09		189,94		23 865,10	
...		...		...		...		...	
36		230,03		30,36		199,67		18 017,34	
37		230,03		30,03		200,00		17 817,34	
38		230,03		29,70		200,33		17 617,01	
39		230,03		29,36		200,67		17 416,34	
40		230,03		29,03		201,00		17 215,34	
41		230,03		28,69		201,34		17 014,00	
42		230,03		28,36		201,67		16 812,33	
43		230,03		28,02		202,01		16 610,32	
44		230,03		27,68		202,35		16 407,97	
45		230,03		27,35		202,68		16 205,29	
46		230,03		27,01		203,02		16 002,27	
...		...		...		...		...	
119		230,03		0,77		229,26		229,65	
120		230,03		0,38		229,65		0	

TRAVAIL À TEMPS PARTIEL

[...]

Dans un contrat à temps partiel, les heures effectuées au-delà du temps de travail mentionné dans le contrat ne sont pas des heures supplémentaires mais des heures complémentaires.

Elles sont doublement limitées :

- la convention collective CHR prévoit que le nombre d'heures complémentaires effectuées au cours de la même semaine ou d'un même mois est limité au tiers de la durée hebdomadaire ou mensuelle de travail prévue au contrat (par exemple 10 heures pour un contrat de 30 heures par semaine). Le salarié peut demander des dommages et intérêts du fait de ce dépassement illégal ;
- le salarié ne doit pas accomplir un nombre d'heures complémentaires ayant pour effet de porter la durée du travail à celle d'un temps plein. Dans une telle hypothèse, le contrat de travail à temps partiel peut, en cas de litige, porté devant les tribunaux, être requalifié en contrat de travail à temps plein.

C'est cette règle que rappelle la Cour de cassation en l'espèce, le salarié soutenant avoir travaillé l'équivalent d'un temps complet pendant deux mois, ce qui avait été ignoré par la cour d'appel.

L'employeur peut être condamné à verser le complément d'un salaire à temps plein dès la première irrégularité, même si le salarié travaillait ensuite à temps partiel. Les hôteliers et restaurateurs doivent donc être particulièrement vigilants à l'égard du nombre d'heures complémentaires qu'ils font effectuer à leurs salariés à temps partiel.

D'après : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/juridique-social-droit/2017-01/Temps-partiel-attention-aux-heures-complementaires.htm?fd=heures+and+complementaires+and+cour+and+de+and+cassation>
consulté le 12 novembre 2018 à 15h00

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2019	Page 7/14

ANNEXE 1

RÉPARTITION DES VENTES DES TARTES FLAMBÉES

SOIRÉE DU 21 JUIN 2018

Tartes	Nombre de tartes vendues	Pourcentage des ventes *	Popularité (Cochez la bonne réponse)
Nature	21		☐ haute ☐ basse
Gratinée	54		☐ haute ☐ basse
Végétarienne tomate	18		☐ haute ☐ basse
Végétarienne chèvre	28		☐ haute ☐ basse
Végétarienne Munster	36		☐ haute ☐ basse
Jambon gratinée	27		☐ haute ☐ basse
Cocotte	15		☐ haute ☐ basse
Munster ou chèvre	26		☐ haute ☐ basse
Vallon	6		☐ haute ☐ basse
TOTAL			
Pourcentage moyen des ventes			
Calcul =			

* Arrondir vos calculs à deux décimales

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

ANNEXE 2

ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES TARTES FLAMBÉES

SOIRÉE DU 21 JUIN 2018

Arrondir vos calculs à deux décimales

Tartes	Prix de vente TTC en €	Prix de vente HT en € TVA 10%	Coût matière en €	Marge brute unitaire en €	Nombre de tartes vendues	Marge brute totale en €	Rentabilité (*)
Nature			1,26		21		☐ haute ☐ basse
Gratinée			1,20		54		☐ haute ☐ basse
Végétarienne tomate			1,50		18		☐ haute ☐ basse
Végétarienne chèvre			1,40		28		☐ haute ☐ basse
Végétarienne Munster			1,40		36		☐ haute ☐ basse
Jambon gratinée			1,35		27		☐ haute ☐ basse
Cocotte			1,40		15		☐ haute ☐ basse
Munster ou chèvre			1,35		26		☐ haute ☐ basse
Vallon			1,45		6		☐ haute ☐ basse
TOTAL							
Marge brute unitaire moyenne Calcul =							

(*) Cochez la bonne réponse

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

ANNEXE 3

CLASSEMENT DES TARTES FLAMBÉES
SOIRÉE DU 21 JUIN 2018

Groupe ÉTOILE (Popularité haute – Rentabilité haute)	Groupe VACHE À LAIT (Popularité haute – Rentabilité basse)
Groupe DILEMME (Popularité basse – Rentabilité haute)	Groupe POIDS MORT (Popularité basse – Rentabilité basse)

ANNEXE 4

1. Indiquer deux actions à mettre en place pour les tartes flambées populaires mais non rentables.

-

-

2. Citer la ou les tartes flambées à conserver sans apporter de modification.

.....

.....

3. Proposer deux actions pour le groupe dilemme.

-

-

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

ANNEXE 5

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

SOIRÉE DU 21 JUIN 2019

Éléments	Montants des charges en €	Charges variables en €		Charges fixes en €	
Matières consommées	430,00	100 %		0 %	
Charges de personnel	1 800,00	20 %		80 %	
Autres frais généraux	1 100,00	30 %		70 %	
TOTAL					

ANNEXE 6

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

SOIRÉE DU 21 JUIN 2019

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montants en €	Pourcentage
Chiffre d'affaires (1)		100
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat courant avant impôts		
(1) Chiffre d'affaires		
Détail du calcul =		

ANNEXE 7

SEUIL DE RENTABILITÉ**SOIRÉE DU 21 JUIN 2019****Arrondir vos calculs à deux décimales**

Éléments	Justification des calculs	Résultats
Seuil de rentabilité en €		
Seuil de rentabilité en nombre de couverts pour la soirée		

Commenter la rentabilité de la soirée :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 8

1. Retrouver le montant total de l'investissement effectué.

.....

.....

2. Citer la durée de l'emprunt souscrit.

.....

.....

3. Indiquer la périodicité de remboursement de l'emprunt.

.....

.....

4. Détailler le calcul du montant des intérêts pour la première échéance.

.....

.....

5. Relever le montant de la mensualité prélevée et indiquer sa composition.

.....

.....

6. Retrouver le montant du capital restant dû après le quarante-cinquième prélèvement.
Justifier.

.....

.....

7. Déterminer le coût de l'emprunt pour Bernard et Danièle MEYER.

.....

.....

8. Expliquer pourquoi le montant des intérêts diminue avec le temps.

.....

.....

.....

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

ANNEXE 9

1. Définir le contrat de travail à temps partiel.

.....

.....

.....

.....

2. Préciser la principale différence entre les heures complémentaires et les heures supplémentaires.

.....

.....

.....

3. Déterminer le nombre d'heures hebdomadaires que Christine DUROT peut effectuer en plus de son horaire habituel. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

4. Citer un contrat de travail adapté pour la soirée d'été afin de compléter la brigade de cuisine. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

5. Nommer la juridiction compétente lors d'un litige lié à la durée du travail prévue sur un contrat.

.....

.....

.....

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