

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2021

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

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

Matériel autorisé

L'usage de la calculatrice **avec le mode examen activé** est autorisé.

L'usage de la calculatrice **sans mémoire**, « type collège », est autorisé.

Le sujet se compose de 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**Les annexes 1 à 11 (pages 9/16 à 16/16 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : : 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 1/16



LE BISTRO BOCO

30 place Saint Didier

84000 AVIGNON

☎ 04 90 85 XX XX

www.lebistroboco.com

SARL au capital de 7 500 €

Nombre de salariés : 3

Ouverture :

du lundi au vendredi

de 11h à 15h

Fermeture annuelle : août

Capacité : 35 couverts

Dans le centre historique d'Avignon, Mathis TROQUIGNON, vous accueille dans son restaurant. Passionné de cuisine depuis son enfance, il voyage à travers la France et à l'étranger auprès de grands chefs. Depuis quelques mois, il a repris le restaurant familial, pour développer un concept original de restauration en bocaux, « Le Bistro Boco ».

Sa volonté de proposer une cuisine de qualité, responsable et surprenante, s'inscrit dans une démarche de développement durable. Le chef élabore ses plats avec des produits frais et locaux. Il propose une restauration rapide qui vise une clientèle citadine à l'heure du déjeuner.

Pour allier restauration rapide et développement durable, Mathis TROQUIGNON a décidé de supprimer les contenants jetables. Les bocaux sont, selon lui, la solution pour réduire considérablement les déchets.

Mathis TROQUIGNON s'intéresse à l'impact de l'utilisation des bocaux. Il veut également faire évoluer la carte à travers des senteurs et saveurs provençales. Soucieux de minimiser les pertes, le gaspillage alimentaire et d'améliorer sa rentabilité, il souhaite mettre en place des outils de contrôle au niveau du coût matières et des charges de personnel. Récemment embauché(e) en tant que commis de cuisine, vous êtes associé(e) au traitement des dossiers suivants.

Dossier n°	Thème	Barème
❶	Le calcul des coûts	7 points
❷	L'étude de la carte	11 points
❸	Le calcul des écarts	12 points
❹	La durée du travail	10 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 E21 Gestion appliquée	
Repère : 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 2/16

Dossier 1 : LE CALCUL DES COÛTS

➤ Situation professionnelle

À la fin du mois de mai, suite à l'utilisation des bocaux, Mathis TROQUIGNON décide d'informer son personnel du nombre de contenants jetables économisés sur une sélection de ses plats les plus vendus.

Il vous fournit les références des barquettes jetables **DOCUMENT 1**. Il met également à votre disposition le tarif de ces barquettes **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

1. Calculer le prix d'achat d'une barquette jetable **ANNEXE 1**.
2. Calculer le coût des barquettes jetables économisées **ANNEXE 2**.
3. Citer un support de communication qui permet à Mathis TROQUIGNON d'informer son personnel de l'économie réalisée **ANNEXE 2**.

Dossier 2 : L'ÉTUDE DE LA CARTE

➤ Situation professionnelle

Pour mettre en avant son concept de bocaux, Mathis TROQUIGNON propose une nouvelle carte attrayante et plus originale. Il souhaite s'assurer qu'elle corresponde aux attentes de ses clients. Il vous demande d'analyser la carte des entrées du mois de mai 2021 **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

1. Calculer le pourcentage des ventes de chaque entrée et indiquer leur popularité **ANNEXE 3**.
2. Étudier la rentabilité des entrées **ANNEXE 4**.
3. Classer les entrées en fonction de leur popularité et de leur rentabilité **ANNEXE 5**.
4. Analyser les résultats en répondant aux questions **ANNEXE 6**.

Dossier 3 : LE CALCUL DES ÉCARTS

➤ Situation professionnelle

Le 10 juin, le restaurant a été privatisé par un groupe de 35 personnes pour un déjeuner de travail. À cette occasion, une « Côte de veau à l'impériale accompagnée d'un Gratin Dauphinois » a été servie. Lorsqu'une prestation de cette importance est réalisée par l'établissement, Mathis TROQUIGNON souhaite mettre en place des outils de contrôle en étudiant les écarts entre les prévisions et les consommations réelles. Il vous demande d'étudier si les quantités et les coûts prévus sur la fiche technique ont bien été respectés. Pour réaliser ce travail, vous disposez :

- des matières premières effectivement consommées le 10 juin pour la réalisation de ce plat **DOCUMENT 4**,
- de la fiche technique **DOCUMENT 5**.

➤ Votre rôle

1. Calculer l'écart global matières pour les deux ingrédients principaux : la côte de veau et les morilles **ANNEXE 7**.
2. Décomposer cet écart global matières en écart sur quantité et en écart sur prix **ANNEXE 8**.
3. Commenter les résultats obtenus **ANNEXE 8**.

Dossier 4 : LA DURÉE DU TRAVAIL

➤ Situation professionnelle

Afin de faire face à un surcroît d'activité en mai, Mathis TROQUIGNON vous a proposé de réaliser des heures supplémentaires. Soucieux de maîtriser ses charges de personnel, il hésite entre le paiement de ces heures supplémentaires ou l'attribution d'un repos compensateur. Il vous demande de chiffrer les deux possibilités. Pour réaliser ce travail, il vous rappelle que votre taux horaire de base s'élève à 12,00 euros et vous remet le **DOCUMENT 6**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau du décompte des heures supplémentaires de mai **ANNEXE 9**.
2. Calculer le coût total des heures supplémentaires de mai **ANNEXE 10**.
3. Compléter le tableau de décompte du temps de repos compensateur de mai **ANNEXE 11**.

DOCUMENT 1**RÉFÉRENCE DES BARQUETTES JETABLES PAR PLAT**

Nom des plats	Nombre de ventes	Référence barquette
Navarin de canard aux petits légumes	412	BP 1951
Saucisse aux lentilles	126	BP 1952
Lasagne courgette chèvre	236	BP 1953
Poulet au citron	378	BP 1951

DOCUMENT 2**TARIF DES BARQUETTES JETABLES**

Référence barquette	Unité de vente	Prix du lot HT en €
BP 1951	Le lot de 20	2,20
BP 1952	Le lot de 20	1,60
BP 1953	Le lot de 10	4,60

DOCUMENT 3**EXTRAIT DE LA CARTE DES ENTRÉES**

Gaspacho tomates	7,00 €
Carpaccio de joue de loup, huile d'olive	13,00 €
Aubergines à la parmesane	10,00 €
Polenta au basilic, crème de courgettes	11,00 €
Poulpe de roche de Méditerranée	14,00 €
Douce crème de courgettes	8,00 €
Ratatouille provençale	9,00 €

DOCUMENT 4**SORTIES DE STOCK**

Le 10 juin, les sorties de stock pour la confection de la « Côte de veau à l'impériale » sont les suivantes :

- Côte de veau :	7,38 Kg	pour un coût total de	184,13 €,
- Morilles :	1,75 Kg	pour un coût total de	38,24 €.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 6/16

DOCUMENT 5

FICHE TECHNIQUE

Denrées pour 7 couverts				
Côte de veau à l'impériale accompagnée d'un Gratin Dauphinois				
Denrées	Unité	Quantité	PU HT en €	Montant HT en €
<u>Éléments de base</u>				
Veau (côte)	Kg	1,350	24,95	33,68
Morilles	Kg	0,350	20,42	7,15
<u>Garnitures</u>				
Pommes de terre	Kg	1,500	1,10	1,65
Vin blanc sec	L	0,300	7,50	2,25
Beurre	Kg	0,170	7,15	1,22
Lait	L	0,900	0,97	0,87
Crème fraîche liquide	L	0,700	4,85	3,40
Gruyère	Kg	0,200	5,11	1,02
Farine	Kg	0,120	1,95	0,23
Coût total des denrées				51,47
Assaisonnement 2 %				1,03
Coût matière total				52,50
Coût matière d'une portion				7,50
Coefficient multiplicateur				2,75
Prix de vente HT				20,63

Les heures supplémentaires doivent-elles être payées ou récupérées ?

[...] L'article L3121-27 du code du travail pose en principe que la durée légale du travail effectif des salariés à temps complet est fixée à 35 heures par semaine. Toute heure accomplie au-delà de la durée légale hebdomadaire ou de la durée considérée comme équivalente est une heure supplémentaire qui ouvre droit à une majoration salariale ou, le cas échéant, à un repos compensateur équivalent (art. L3121-28).

Les heures supplémentaires s'apprécient à la semaine sauf en cas d'aménagement du temps de travail (art. L3121-29). La semaine débute le lundi à 0 heure et se termine le dimanche à 24 heures (art. L3121-35).

Le taux de majoration des heures supplémentaires est défini par l'article 4 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007 à la convention collective nationale des CHR, qui prévoit :

- les heures effectuées entre la 36e et la 39e heure sont majorées de 10 % ;
- les heures effectuées entre la 40e et la 43e heure sont majorées de 20 % ;
- les heures effectuées à partir de la 44e sont majorées de 50 %.

L'article 5 de l'avenant n°2 du 5 février 2007 prévoit que le paiement des heures supplémentaires peut être remplacé en partie ou en totalité par un repos compensateur de : [...]

- 1h06 de repos pour chaque heure supplémentaire majorée à 110 %
- 1h12 de repos pour une heure majorée à 120 %
- 1h30 de repos pour une heure majorée à 150 %.

[...]

Source d'après : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/juridique-social-droit/2019-05/les-heures-supplementaires-doivent-elles-etre-payees-ou-recuperees.htm>
(consulté le 16 novembre 2020 à 14h25)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 8/16

ANNEXE 1

PRIX D'ACHAT D'UNE BARQUETTE JETABLE

Référence barquette	Unité de vente	Prix du lot HT en €	Prix d'une barquette jetable en €
BP 1951	Le lot de 20	2,20	
BP 1952	Le lot de 20	1,60	
BP 1953	Le lot de 10	4,60	

ANNEXE 2

CALCUL DU COÛT DES BARQUETTES JETABLES ÉCONOMISÉES

Référence barquette	Nombre de plats vendus	Prix d'une barquette jetable HT en €	Coût total des barquettes jetables économisées en €
BP 1951			
BP 1952			
BP 1953			
TOTAL			

Citer un support de communication qui permet à Mathis TROQUIGNON d'informer son personnel de l'économie réalisée.

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 3

RÉPARTITION DES VENTES DES ENTRÉES

Arrondir vos calculs à deux décimales

	Nombre d'entrées vendues	Pourcentage des ventes	Popularité (Cocher la bonne réponse)
Gaspacho tomates	89		☐ haute ☐ basse
Carpaccio de joue de loup, huile d'olive	75		☐ haute ☐ basse
Aubergines à la parmesane	89		☐ haute ☐ basse
Polenta au basilic, crème de courgettes	52		☐ haute ☐ basse
Poulpe de roche de Méditerranée	112		☐ haute ☐ basse
Douce crème de courgettes	88		☐ haute ☐ basse
Ratatouille provençale	34		☐ haute ☐ basse
TOTAL			
Pourcentage moyen des ventes Calcul =			

ANNEXE 4

ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES ENTRÉES

Arrondir vos calculs à deux décimales

	Prix de vente TTC en €	Prix de vente HT en € TVA 10%	Coût matière en €	Marge brute unitaire en €	Nombre d'entrées vendues	Marge brute totale en €	Rentabilité (Cocher la bonne réponse)
Gaspacho tomates			2,40				☐ haute ☐ basse
Carpaccio de joue de loup, huile d'olive			4,45				☐ haute ☐ basse
Aubergines à la parmesane			3,40				☐ haute ☐ basse
Polenta au basilic, crème de courgettes			3,70				☐ haute ☐ basse
Poulpe de roche de Méditerranée			4,65				☐ haute ☐ basse
Douce crème de courgettes			2,65				☐ haute ☐ basse
Ratatouille provençale			3,00				☐ haute ☐ basse
TOTAL							
Marge brute moyenne des entrées vendues Calcul =							

ANNEXE 5

CLASSEMENT DES ENTRÉES

	Popularité haute	Popularité basse
Rentabilité haute	Plats « Étoile »	Plats « Dilemme » ou « Énigme »
Rentabilité basse	Plats « Vache à lait » ou « Cheval de labour »	Plats « Poids mort »

ANNEXE 6

1. Citer le ou les plat(s) à supprimer de la carte des entrées.

.....

2. Proposer deux améliorations à apporter pour le groupe des plats « Dilemme » ou « Énigme ».

-
 -

3. Donner la raison pour laquelle les plats du groupe « Vache à lait » ou « Cheval de labour » sont à conserver à la carte sans modification.

.....

ANNEXE 7

ÉCART GLOBAL MATIÈRES

Arrondir vos calculs à deux décimales

Nombre de personnes : 35

Denrées	Prévisions			Réalizations			Écart global HT en euros	Nature de l'écart (*)
	Quantité prévue	Prix unitaire prévu HT en €	Coût total prévu HT en €	Quantité réelle	Prix unitaire réel HT en €	Coût total réel HT en €		
Côte de veau								☐ F ☐ D
Morilles								☐ F ☐ D
TOTAL				TOTAL				☐ F ☐ D

(*) Cocher F pour Favorable ou D pour Défavorable.

ANNEXE 8

ANALYSE DE L'ÉCART GLOBAL MATIÈRES

Arrondir vos calculs à deux décimales

Dénrées	Écart sur quantité			Écart sur prix			Contrôle : Écart global en € + sa nature (*)
	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu HT en €	Écart sur quantité en euros + sa nature (*)	Différence sur prix en €	Quantité réelle	Écart sur prix en euros + sa nature (*)	
Côte de veau							
			☐ F ☐ D			☐ F ☐ D	☐ F ☐ D
Morilles							
			☐ F ☐ D			☐ F ☐ D	☐ F ☐ D
TOTAL			 ☐ F ☐ D	TOTAL			 ☐ F ☐ D

(*) Cocher F pour Favorable ou D pour Défavorable.

Commenter l'écart global obtenu pour chaque denrée :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 9

DÉCOMPTÉ DES HEURES SUPPLÉMENTAIRES DE MAI

	Heures travaillées	Nombre d'heures supplémentaires	Heures majorées à 10%	Heures majorées à 20%	Heures majorées à 50%
Semaine 1	43				
Semaine 2	45				
Semaine 3	41				
Semaine 4	42				
TOTAL					

ANNEXE 10

COÛT TOTAL DES HEURES SUPPLÉMENTAIRES DE MAI

	Nombre d'heures	Taux horaire en €	Montant en €
Heures majorées à 10%			
Heures majorées à 20%			
Heures majorées à 50%			
TOTAL			

ANNEXE 11

DÉCOMPTE DU TEMPS DE REPOS COMPENSATEUR DE MAI

	Nombre d'heures	Total du temps de repos
Heures majorées à 10%		
Heures majorées à 20%		
Heures majorées à 50%		
TOTAL		