

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 collègue », est autorisé.

*Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 7 (pages 7/12 à 12/12 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 : 2109-CU GA 21 - 3	SUJET	Session 2021	Page 1/12

LES TABLES DE LILI



Rue de la mer
14470 COURSEULLES-SUR-MER

☎ 02 31 38 XX XX

lestablesdelili@orange.fr

SARL au capital de 20 000 €
RCS : CAEN B 156 687 486
APE : 5610A

Nombre de salariés : 5
Le restaurant est fermé le lundi
Fermeture annuelle : février et mars
Nombre de couverts : 70

Exercice comptable :
du 1^{er} janvier au 31 décembre

« Les Tables de Lili » est un restaurant dirigé par Lison DELILLE. Situé en bord de mer, ce restaurant propose une cuisine traditionnelle basée essentiellement sur les produits de la mer.

Cette année, à l'approche de la saison estivale, Lison DELILLE souhaite proposer des soirées à thème. Avant de se décider, elle veut s'assurer de la bonne rentabilité de son projet. Elle a conscience qu'elle doit observer une plus grande vigilance sur la gestion de ses stocks. De plus, elle souhaite une étude chiffrée du plat principal de leur première soirée à thème. Enfin, elle envisage de renforcer son équipe pour faire face à cette nouvelle activité.

Vous êtes employé(e) en tant que second de cuisine au sein du restaurant. Lison DELILLE vous demande de l'aider dans l'étude de son projet et vous associe aux différents dossiers.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'étude de la rentabilité	12 points
②	La gestion des stocks	8 points
③	L'analyse du ratio matières	10 points
④	Le contrat d'extra	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 : 2109-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2021	Page 2/12

Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

Lison DELILLE souhaite effectuer une étude afin de vérifier la rentabilité d'une soirée à thème programmée pendant la saison estivale **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges **ANNEXE 1**.
2. Établir le compte de résultat différentiel **ANNEXE 2**.
3. Calculer le seuil de rentabilité et analyser la rentabilité du projet **ANNEXE 3**.

DOSSIER 2 : LA GESTION DES STOCKS

➤ Situation professionnelle

Lison DELILLE veut s'assurer de la bonne gestion de ses stocks. En effet, la mise en place de soirées à thème impose d'être vigilant afin de pouvoir satisfaire la demande des clients. Pour cela elle vous remet les informations reçues de l'expert-comptable **DOCUMENT 2** et le relevé du stock de bouteilles de vin blanc « Riesling 2017 » pour le 1^{er} semestre 2021 **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

Compléter le tableau de gestion des stocks du « Riesling 2017 » **ANNEXE 4**.

DOSSIER 3 : L'ANALYSE DU RATIO MATIÈRES

Situation professionnelle

Lison DELILLE souhaite proposer une choucroute de la mer dans le cadre de sa soirée à thème. Ainsi, elle vous demande de calculer le coût matières de ce plat afin de vérifier si son ratio matières correspond à son objectif de 25 %.

➤ Votre rôle

1. Compléter la fiche technique **ANNEXE 5**.
2. Calculer le ratio matières et l'analyser **ANNEXE 6**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2109-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2021	Page 3/12

Dossier 4 : LE CONTRAT D'EXTRA

➤ Situation professionnelle

Lison DELILLE a conscience que le bon déroulement de ses soirées à thème peut nécessiter un renfort de personnel. Elle se renseigne sur le contrat d'extra **DOCUMENT 4**.

➤ Votre rôle

Répondre aux différentes questions **ANNEXE 7**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2109-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2021	Page 4/12

DOCUMENT 1

Prévisions pour chaque soirée à thème :

70 couverts

Ticket moyen 35 euros HT

DOCUMENT 2

Document reçu de l'expert-comptable

Mode de calcul pour gérer les stocks

Stock moyen = (stock initial + stock final) / 2

Consommation de la période = (stock initial + achats de la période) - stock final

Taux de rotation = consommation de la période / stock moyen

Durée de rotation = nombre de jours de la période / taux de rotation

Préconisation pour une bonne gestion : la durée de rotation des stocks ne doit pas dépasser 30 jours.

DOCUMENT 3

Valeur du stock en euros de bouteilles de vin blanc « Riesling 2017 » pour le 1^{er} semestre 2021

1^{er} janvier 2021 : 6 000,00 €

30 juin 2021 : 4 000,00 €

Achats du semestre : 12 000,00 €

Période d'activité pour le 1^{er} semestre : 102 jours

Hôtels-Cafés-Restaurants (HCR) : le contrat d'extra

Le contrat d'extra est un CDD d'usage, utilisé particulièrement dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Souvent de courte durée, le contrat d'extra ne peut pas être utilisé sans condition et son régime est spécifique.

Dans quelles conditions les professionnels de l'HCR peuvent-ils recourir au contrat d'extra ?

Le contrat d'extra peut être utilisé par les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration dans de multiples circonstances : organisation de cocktails, de mariages, événements d'entreprise, inaugurations, etc.

Dans tous les cas, il s'agit d'un contrat de travail à durée déterminée (CDD) qui bénéficie d'un support légal. [...]

En effet, selon l'article L. 1242-2, 3° du Code du travail, un CDD peut être conclu pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire notamment pour les emplois pour lesquels, 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. [...]

Quelles sont les dispositions prévues par la convention collective HCR ?

Le contrat d'extra est visé à l'article 14-1 de la convention collective HCR, qui contient les dispositions suivantes :

« L'emploi d'extra qui, par nature est temporaire, est régi par les dispositions légales en vigueur.

Un extra est engagé pour la durée nécessaire à la réalisation de la mission. Il peut être appelé à être occupé dans un établissement quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées consécutives dans les limites des durées définies par l'article 21.2 c.

Un extra qui se verrait confier par le même établissement des missions pendant plus de 60 jours dans un trimestre civil pourra demander la requalification de son contrat en contrat à durée indéterminée. [...]

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2109-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2021	Page 6/12

ANNEXE 1

Arrondir les calculs à deux décimales

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES D'UNE SOIRÉE					
Charges	Montants en euros	Charges variables en euros		Charges fixes en euros	
		%	Montants	%	Montants
Coût des matières premières	768,00	100	0
Coût du personnel	840,00	50	50
Coût des frais généraux	240,00	12	88
Coût d'occupation	288,00	0	100
TOTAL

ANNEXE 2

Arrondir les calculs à deux décimales

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL D'UNE SOIRÉE		
Éléments	Montants en euros	% du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires HT	100
Charges variables
Marge sur coût variable
Charges fixes
Résultat net
Justification du calcul du chiffre d'affaires HT :		
.....		

ANNEXE 3

SEUIL DE RENTABILITÉ D'UNE SOIRÉE		
Éléments	Calculs	Résultats
Seuil de rentabilité prévisionnel en euros
Seuil de rentabilité en nombre de couverts
Analyse de la rentabilité du projet	

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2109-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2021	Page 8/12

ANNEXE 4

Arrondir les calculs à deux décimales

TABLEAU DE GESTION DES STOCKS DU « RIESLING 2017 »		
Éléments	Calculs	Résultats
Consommation de vins pendant le semestre
Stock moyen
Taux de rotation
Durée de rotation du stock
Commenter la durée de rotation du stock :		
.....		
.....		
.....		

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2109-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2021	Page 9/12

ANNEXE 5

Arrondir les calculs à deux décimales

FICHE TECHNIQUE : CHOUCROUTE DE LA MER										
Descriptif : choucroute composée de produits de la mer avec des pommes de terre cuites à l'anglaise et une sauce à base de réduction de vin blanc et d'échalotes.								Nombre de portions : 10		
Techniques	Denrées		Étapes					Valeurs en €		
Base	Nature	Unité	1	2	3	4	5	Total	PU HT	Montants HT
Laver les moules.	Poissonnerie									
Habiller les poissons.	Saumon entier	Kg	0,50					0,50	7,82
	Dos de cabillaud	Kg	0,50					0,50	13,46
Cuisson	Haddock	Kg	0,50					0,50	11,07
Cuire les moules en marinière. Réserver.	Moule	Kg	1,25					1,25	3,44
Cuire les langoustines et les crevettes à la vapeur.	Crevette	Kg	0,80					0,80	4,86
Réserver.	Langoustine	Kg	0,80					0,80	13,24
Garniture	B.O.F									
Cuire les pommes de terre à l'anglaise.	Beurre	Kg				0,40		0,40	4,68
	Légumes									
Sauce	Choucroute	Kg			1,25			1,25	2,76
Éplucher et ciseler finement les échalotes.	Pomme de terre	Kg			2,00			2,00	0,84
	Économat									
Rectifier l'assaisonnement.	Sel	PM		PM		PM		PM		
Chinoiser et réserver.	Gros sel	PM		PM		PM		PM		
	Poivre	PM		PM				PM		
	Échalote	Kg		0,08		0,08		0,16	1,22
	Vin blanc	Litre		0,20		0,10		0,30	1,70
								Total denrées	
								Assaisonnement 2%	
								Coût matière	
								Coût d'une portion	
								Coefficient multiplicateur	3,5	
								Prix de vente HT	
								Prix de vente TTC*	
								Prix à la carte (arrondi à l'euro supérieur)	

***Taux de TVA à 10 %**

À rendre avec la copie

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée		
Repère : 2109-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2021	Page 10/12

ANNEXE 6

Arrondir les calculs à deux décimales

ANALYSE DU RATIO MATIÈRES DE LA CHOUCROUTE DE LA MER

Éléments HT	Calculs HT	Résultats HT
Marge sur coût matières
Ratio matières en %
Analyse du ratio matières	
Proposition de deux solutions à mettre en place en cuisine afin d'améliorer le ratio matières	

ANNEXE 7

1. Expliquer le principe du contrat d'extra.

.....

.....

.....

2. Préciser si Lison DELILLE peut envisager l'embauche de contrats d'extra pour les soirées à thème de la saison. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

3. Définir la convention collective des HCR.

.....

.....

.....

.....

4. Expliquer la raison pour laquelle un contrat d'extra pourrait être requalifié en CDI.

.....

.....

.....

5. Indiquer, dans le cas où Lison DELILLE développe son activité de façon durable, le type de contrat qu'elle devra proposer à son futur salarié. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2109-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2021	Page 12/12