

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 9 (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 : AP 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 1/16



La Gargote

RESTAURANT

1 Boulevard du Jura

55100 VERDUN

☎ : 03 29 87 XX XX

lagargote@gmail.com

SARL au capital de 8 000 €

RCS : BAR-LE-DUC B 352 566 785

APE : 5610A

Restauration traditionnelle

Nombre de salariés : 6

Ouverture : 330 jours par an

Capacité : 86 couverts sur 2 salles

Menu à partir de 13,90 €

Plat du jour 7,70 €

Ticket moyen : 30 €

Une gargote au sens connu du mot, certainement pas ! Au contraire, plutôt une excellente brasserie. À l'entrée de Verdun et à cinq minutes du centre-ville, La Gargote surplombe la vallée de la Meuse.

Verdun est la capitale mondiale de la paix. La ville attire de nombreux touristes, surtout en période estivale, en raison de son dynamisme culturel mais aussi de la proximité des lieux de mémoire. De nombreuses animations ont lieu durant les week-ends, de juin à septembre.

La Gargote sert une cuisine traditionnelle française et régionale, préparée principalement avec des produits locaux. Pour développer son établissement, Frédéric HAUDAINVILLE souhaite renouveler sa carte et envisage la mise en place d'un nouveau service : la livraison à domicile.

Vous assurez la production en cuisine, avec un autre cuisinier, sous la responsabilité du chef. Frédéric HAUDAINVILLE vous associe à la mise en œuvre de ces évolutions.

Dossier n°	Thème	Barème
❶	L'analyse des ventes	12 points
❷	Le développement de l'activité	8 points
❸	L'étude d'un investissement	9 points
❹	Le temps de travail	11 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 : AP 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 2/16

Dossier 1 : L'ANALYSE DES VENTES

🔗 Situation professionnelle

Frédéric HAUDAINVILLE envisage de renouveler sa carte en septembre prochain. Afin de l'aider dans son choix, il vous demande d'analyser les ventes des plats du mois de mai 2021.

Vous disposez d'un extrait de la carte **DOCUMENT 1**.

🔗 Votre rôle

1. Étudier la popularité des plats de la carte **ANNEXE 1**.
2. Compléter le tableau d'étude du chiffre d'affaires de mai 2021 **ANNEXE 2**.
3. Calculer et commenter l'indice réponse-prix **ANNEXE 3**.

Dossier 2 : LE DÉVELOPPEMENT DE L'ACTIVITÉ

🔗 Situation professionnelle

Pour accroître ses parts de marché, Frédéric HAUDAINVILLE envisage de développer une nouvelle activité : la livraison à domicile.

Il a recensé une liste de supports qu'il pourrait mettre en œuvre afin d'organiser une campagne publicitaire pour promouvoir ce nouveau service **DOCUMENT 2**.

Il dispose pour ce projet d'un budget de 800,00 € TTC et souhaite maximiser le nombre de supports possibles.

🔗 Votre rôle

1. Comparer le coût de chaque support **ANNEXE 4**.
2. Déterminer les trois combinaisons possibles de supports à retenir pour faire connaître le nouveau service **ANNEXE 5**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 3/16

Dossier 3 : L'ÉTUDE D'UN INVESTISSEMENT

➤ Situation professionnelle

Afin de mettre en place le service de livraison à domicile, Frédéric HAUDAINVILLE envisage l'acquisition d'un véhicule. Il hésite entre deux modes de financement : le crédit-bail et l'emprunt bancaire.

Il vous remet les **DOCUMENTS 3 et 4** pour l'aider dans son choix.

➤ Votre rôle

Répondre aux différentes questions **ANNEXE 6**.

Dossier 4 : LE TEMPS DE TRAVAIL

➤ Situation professionnelle

La saison haute débutant au mois d'avril, Frédéric HAUDAINVILLE ne trouve pas de contrat d'extra répondant à ses attentes. De ce fait, il a dû solliciter les équipes en place.

Ainsi, Théo serveur dans l'établissement depuis deux ans, effectue des heures supplémentaires notamment au mois de mai 2021.

Vous disposez du **DOCUMENT 5**.

➤ Votre rôle

1. Déterminer le nombre d'heures supplémentaires réalisées par Théo **ANNEXE 7**.
2. Calculer le repos compensateur auquel Théo peut prétendre **ANNEXE 8**.
3. Répondre aux différentes questions que se pose Frédéric HAUDAINVILLE **ANNEXE 9**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 4/16

DOCUMENT 1**EXTRAIT DE LA CARTE**

Penne à la carbonara	9,60 €
Ballotine de volaille sauce au Brie de Meaux Dongé	14,80 €
Boudin noir de chez Polmard en papillote	14,80 €
Pavé de rumsteak sauce marchand de vin	13,90 €
Steak tartare de bœuf	15,90 €
Jambonneau rôti au Munster	16,90 €
Pavé de saumon	16,80 €
Risotto aux gambas	17,60 €
Potée lorraine	17,80 €

DOCUMENT 2**LES SUPPORTS DE COMMUNICATION**

Supports envisagés	Coût Hors Taxes
2 000 tracts publicitaires	Conception de la maquette : 152,00 € Reproduction : 6,10 € les 100 Distribution : 0,02 € l'unité
Annonce dans un journal local, trois parutions	76,30 € par parution
35 messages sur la radio locale Lor'FM.	Coût de diffusion d'un message : 14,35 € Remise de 5 %
Banderole d'extérieur (276 cm x 92 cm)	Coût de la banderole : 199,00 €

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 5/16

EXTRAIT DU CONTRAT DE CRÉDIT-BAIL

Entre les soussignés,

CRÉDIBAIL SA, société anonyme au capital de 120 000,00 €, RCS STRASBOURG B 632 017 513, siège social : 5 avenue la Libération, 67105 STRASBOURG, ci-après désigné « le bailleur », d'une part

et

Monsieur Frédéric HAUDAINVILLE, La Gargote, 1 Boulevard du Jura, 55100 VERDUN, ci-après désigné « le locataire », d'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

I – COMMANDE ET ENGAGEMENT DE PRENDRE BAIL

Le bailleur passe commande à : PEUGEOT, Groupe PAUL à VERDUN, du véhicule ci-après, choisi directement par le locataire auprès du fournisseur qu'il a désigné, à savoir :

Un véhicule réfrigéré-isotherme Peugeot Partner au prix d'achat HT de 16 500,00 € ;

Le locataire s'engage à prendre ce véhicule en location.

II – LOCATION – CONDITIONS

Les clauses de la location sont arrêtées dès ce jour ; cette location est conclue pour une durée irrévocable de 48 mois.

Le premier terme du loyer est exigible le jour de commencement de la location. Le loyer est payé en 48 termes mensuels.

Chaque loyer est déterminé par l'application d'un taux de 2,5% au prix d'achat HT du véhicule, soit un montant de loyer mensuel de 412,50 €.

La valeur résiduelle hors taxes prévue à l'expiration de la période irrévocable de location est fixée à 1,8 % du prix d'achat HT du véhicule et est payable sous condition de réserve de propriété.

Ainsi, le coût global de l'opération s'élève à 20 097,00 €.

[...]

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

TABLEAU DE REMBOURSEMENT D'EMPRUNT

Capital emprunté : 16 500,00 € Durée : 4 ans Taux : 3,5 % par an Coût total de l'emprunt : 17 968,58 €				
Années	Capital restant dû au 01/01 en €	Intérêts en €	Remboursement en €	Annuité en €
2021	16 500,00	577,50	3 914,64	4 492,14
2022	12 585,36	440,49	4 051,65	4 492,14
2023	8 533,71	298,68	4 193,46	4 492,14
2024	4 340,25	151,91	4 340,25	4 492,16
TOTAL		1 468,58	16 500,00	17 968,58

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 7/16

Heures supplémentaires : mode d'emploi

La durée légale du travail est fixée à 35 heures par semaine, soit 151,67 heures mensuelles. Toutes les heures effectuées au-delà de la durée légale de travail sont des heures supplémentaires qui doivent donner lieu à un paiement ou une récupération de temps.

[...]

Le taux de majoration des heures supplémentaires est défini par l'article 4 qui prévoit que :

- Les heures effectuées entre la 36^{ème} et la 39^{ème} heure sont majorées de 10 % ;
- Les heures effectuées entre la 40^{ème} et la 43^{ème} heure sont majorées de 20 % ;
- Les heures effectuées à partir de la 44^{ème} heure 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 :

- 110 % pour les 4 premières heures ;
- 120 % de la 5^{ème} à la 8^{ème} heure ;
- 150 % pour les suivantes.

[...]

Ce texte prévoit en outre que les règles d'attribution de ce repos (date, périodicité et forme) sont définies au niveau de l'entreprise par l'employeur, après concertation avec le salarié en fonction des besoins du service et de la clientèle. Non seulement l'employeur peut choisir entre le paiement ou la compensation en repos de ces heures supplémentaires, mais il peut aussi décider de la période de récupération de ces heures en respectant les limites rappelées par l'accord.

Lorsque les heures supplémentaires sont payées sous forme de repos compensateur, celui-ci doit être pris dans une période de 12 mois, ou de 52 semaines.

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 15h45)

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

ANNEXE 1

ÉTUDE DE LA POPULARITÉ MAI 2021

Arrondir les calculs à deux décimales

Plats	Quantité	% des ventes	Popularité (basse/haute)
Penne à la carbonara	180		
Ballotine de volaille sauce au Brie de Meaux Dongé	70		
Boudin noir de chez Polmard en papillote	60		
Pavé de rumsteak sauce marchand de vin	75		
Steak tartare de bœuf	55		
Jambonneau rôti au Munster	110		
Pavé de saumon	95		
Risotto aux gambas	112		
Potée lorraine	30		
TOTAL			

Calcul du pourcentage moyen des plats :

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 9/16

ANNEXE 2

ÉTUDE DU CHIFFRE D'AFFAIRES MAI 2021

Arrondir les calculs à deux décimales

Plats	Quantité	Prix de vente TTC en €	Chiffre d'affaires TTC en €
Penne à la carbonara	180		
Ballotine de volaille sauce au Brie de Meaux Dongé	70		
Boudin noir de chez Polmard en papillote	60		
Pavé de rumsteak sauce marchand de vin	75		
Steak tartare de bœuf	55		
Jambonneau rôti au Munster	110		
Pavé de saumon	95		
Risotto aux gambas	112		
Potée lorraine	30		
TOTAL			

ANNEXE 3

INDICE RÉPONSE-PRIX MAI 2021

Arrondir les calculs à deux décimales

Éléments	Formules de calcul	Calculs	Indice réponse-prix
Prix moyen demandé	$\frac{\text{CA TTC en €}}{\text{Nombre total des plats vendus}}$		
Prix moyen offert	$\frac{\text{Somme des prix de la gamme en €}}{\text{Nombre de plats de la gamme}}$		

Commentaire de l'indice réponse-prix :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.

ANNEXE 4

TABLEAU DE COMPARAISON DES SUPPORTS PUBLICITAIRES

Arrondir les calculs à deux décimales

Supports	Calculs et montants Hors Taxes en €	Calculs et montants TTC en € (Taux de TVA 20%)
Tracts		
Annonce dans le journal local		
Message radio		
Banderole d'extérieur		

ANNEXE 5

Déterminer les trois combinaisons possibles de supports à retenir en tenant compte de la contrainte budgétaire et justifier votre choix.

-

-

-

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 13/16

ANNEXE 6

1. Définir le principe du crédit-bail.

.....

.....

.....

.....

2. Retrouver le calcul du loyer mensuel du crédit-bail.

.....

.....

3. Justifier le coût total du crédit-bail.

.....

.....

.....

4. Expliquer le montant des intérêts de l'année 2021 pour l'emprunt.

.....

.....

5. Retrouver le calcul du capital restant dû de l'emprunt au 01/01/2022

.....

.....

6. Retrouver le coût de l'emprunt.

.....

.....

7. Proposer le mode de financement à retenir pour l'acquisition du véhicule. Justifier votre choix.

.....

.....

.....

8. Indiquer un autre mode de financement possible pour Frédéric HAUDAINVILLE.

.....

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : AP 2106-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2021	Page 14/16

ANNEXE 7

TABLEAU DE RÉPARTITION DES HEURES SUPPLÉMENTAIRES DE MAI 2021

Mai	Total des heures par semaine	Nombre d'heures supplémentaires à 10 %	Nombre d'heures supplémentaires à 20 %	Nombre d'heures supplémentaires à 50 %
Semaine 1	41			
Semaine 2	38			
Semaine 3	45			
Semaine 4	46			

ANNEXE 8

TABLEAU DE CALCUL DU REPOS COMPENSATEUR DE MAI 2021

Repos compensateur à 110 %		Repos compensateur à 120 %		Repos compensateur à 150 %		Repos compensateur Total
Nombre d'heures	Repos compensateur	Nombre d'heures	Repos compensateur	Nombre d'heures	Repos compensateur	
.....						

ANNEXE 9

1. Définir les heures supplémentaires.

.....

.....

.....

2. Indiquer la possibilité qu'a le restaurateur s'il décide de ne pas rémunérer les heures supplémentaires.

.....

.....

3. Retrouver le délai maximum pour prendre le repos compensateur.

.....

.....

.....

4. Calculer le montant des heures supplémentaires à payer à Théo pour la dernière semaine de mai 2021, sachant que son taux horaire est de 11,00 €.

.....

.....

.....

5. Citer le tribunal compétent en cas de litige sur le décompte des heures supplémentaires.

.....

.....