

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2024

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 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 8 (pages 9/15 à 15/15 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	
Repère : 2409-CU GA 21 3		Coef : 2	Durée : 2 heures
SUJET		Session : 2024	Page 1/15

LE RENÉ CASSIN

Rue Jean Jaurès
19 000 Tulle

☎ 05 40 19 XX XX

lerenecassin@hotel-restaurant.fr

SARL au Capital de 40 000,00 €
RCS Brive B 853 532 114

Ouvert tous les jours
Fermeture annuelle en février

Capacité :

- Une salle de 30 places
- Une salle de 90 places
- Une terrasse couverte de 30 places

Effectif : 20 salariés

Chiffre d'affaires HT : 1 315 106,00 €

Ticket moyen : 42,00 €

Le restaurant « Le René Cassin » est situé au cœur de la ville de Tulle en Corrèze.

Cet établissement est né de la collaboration entre deux amis, Lou FORGET cheffe cuisinière et Noa MARCO responsable de salle. Après une riche expérience à l'étranger, ils ont tous les deux choisi de revenir dans leur région natale pour créer leur propre restaurant.

La carte des viandes a été modifiée en tout début d'année. À la fin du premier semestre, Lou FORGET souhaite connaître les plats préférés des clients et vérifier ceux qui sont les plus rentables pour les maintenir sur la future carte d'automne. Elle en profite pour calculer le seuil de rentabilité de son établissement.

À l'approche de l'été, Noa MARCO renforce l'équipe en salle en recrutant une nouvelle serveuse et Lou FORGET en profite pour lancer un nouveau plat de saison à base de langoustines.

Vous travaillez au sein de ce restaurant en qualité de second de cuisine. Lou FORGET et Noa MARCO vous associent à l'étude de différents dossiers.

Dossier n°	Thème	Barème
❶	L'étude de la carte	12 points
❷	Le seuil de rentabilité	12 points
❸	Le contrat de travail	8 points
❹	La fiche technique	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 E21 Gestion appliquée	
Repère : 2409-CU GA 21 3	SUJET	Session : 2024	Page 2/15

Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA CARTE

➞ Situation professionnelle

Lou FORGET a élaboré une nouvelle carte des viandes proposée aux clients durant le premier semestre **DOCUMENT 1**. Elle souhaite savoir si cette carte plait aux clients et si elle dégage une marge suffisante.

➞ Votre rôle

1. Compléter le tableau de popularité pour chaque plat de la gamme **ANNEXE 1**.
2. Compléter le tableau de la rentabilité de ces plats **ANNEXE 2**.
3. Classer les plats selon leur catégorie **ANNEXE 3**.
4. Répondre aux questions d'analyse **ANNEXE 3**.

Dossier 2 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➞ Situation professionnelle

Lou FORGET s'interroge sur la rentabilité de son restaurant. Elle vous associe aux étapes du calcul du seuil de rentabilité.

➞ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges prévisionnelles pour 2024 **ANNEXE 4**.
2. Compléter le compte de résultat différentiel **ANNEXE 5**.
3. Compléter le tableau relatif au seuil de rentabilité **ANNEXE 6**.

Dossier 3 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

➞ Situation professionnelle

Pour faire face à la hausse de la fréquentation durant la période estivale, Noa MARCO pense recruter une serveuse, Salomé MARTIN. Il souhaite l'embaucher en contrat à durée déterminée pour la saison **DOCUMENT 2**.

➞ Votre rôle

Répondre aux questions que se pose Noa MARCO concernant cette nouvelle embauche **ANNEXE 7**.

Dossier 4 : LA FICHE TECHNIQUE

➞ Situation professionnelle

Lou FORGET souhaite proposer un nouveau plat à la carte. Elle vous remet la fiche technique de la « Brochette de langoustines accompagnée de sa bisque et de ses légumes » et vous demande de la valoriser.

Vous disposez d'un extrait de la mercuriale **DOCUMENT 3**.

➞ Votre rôle

Compléter la fiche technique **ANNEXE 8**.

DOCUMENT 1

CARTE DES VIANDES

Steak de veau sauce au poivre	18,00 €
Côte de bœuf en croûte de sel	24,00 €
Pavé de rumsteak au four	20,00 €
Magret de canard au miel et vinaigre balsamique	19,00 €
Gigot d'agneau à l'ail et au romarin	21,00 €
Filet mignon de porc à la forestière	17,00 €
Cuisse de canard confite	18,00 €

CONTRAT DE TRAVAIL A DURÉE DÉTERMINÉE**Entre**

Le restaurant « Le René Cassin »
 Rue Jean Jaurès - 19 000 Tulle
 Représenté par Monsieur Noa MARCO et Lou FORGET

Et

Madame Salomé MARTIN
 15 Rue de la Liberté – 19 300 Égletons
 Née le 05 juillet 2003 à Tulle
 Numéro de Sécurité sociale : 2 03 07 19 272 030 55

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

Article 1 : Objet

Le restaurant Le René Cassin engage Madame Salomé MARTIN sous contrat à durée déterminée, en qualité de serveuse du 1^{er} juillet au 31 août 2024 en raison d'un accroissement d'activité durant la période estivale.

Article 2 : Période d'essai

La période d'essai est fixée à 1 semaine. Au cours de cette période d'essai, l'une ou l'autre des parties peut rompre le contrat de travail sans préavis, ni indemnité.

Article 3 : Fonctions

Vous êtes embauchée en qualité de serveuse au niveau 1 à l'échelon 2.

Vos fonctions consisteront notamment à :

- Faire la mise en place de la salle (dispositions des tables, nappage, couvert, etc.) ;
- Effectuer la totalité du service en salle, servir et débarrasser les tables clients ;
- Balayer et ranger la salle à la fin du service.

Les missions et attributions mentionnées dans cet article ne présentent ni un caractère exhaustif, ni un caractère définitif.

Article 4 : Horaires et jours de repos

La durée du travail de l'entreprise est fixée à 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois. Vous avez droit à 2 jours de repos hebdomadaire dans les conditions prévues par la convention collective nationale des CHR du 30 avril 1997. Les horaires et jours de repos sont déterminés par l'employeur. Vous êtes tenue de les respecter. Ils peuvent être modifiés en cas de besoin du service ou de réorganisation.

Article 5 : Rémunération

Vous percevrez une rémunération brute horaire de 12,50 € ; vous bénéficierez d'un avantage en nature nourriture, à raison de 2 repas par jour travaillé. Votre rémunération vous sera versée à l'échéance de chaque mois.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2409-CU GA 21 3	SUJET	Session : 2024	Page 6/15

Article 6 : Clauses de tenue vestimentaire

Compte tenu de la nature de votre emploi comportant un contact permanent avec la clientèle et de la nécessité de l'entreprise de conserver une bonne image de marque, vous vous engagez à porter en toutes circonstances une stricte tenue correcte et propre.

Article 7 : Clause d'exclusivité

Vous ne pourrez avoir par ailleurs d'autre occupation professionnelle, même non susceptible de concurrencer les activités de la société, qu'il s'agisse d'activités salariées ou autres. Pendant toute la durée du présent contrat, vous vous consacrerez, en conséquence, aux seules activités professionnelles liées à notre société.

Article 8 : Règlement Intérieur

Vous êtes soumis au règlement intérieur de l'entreprise.

Article 9 : Convention Collective

Vous bénéficiez des dispositions de la Convention Collective Nationale des CHR du 30 avril 1997 et de ses avenants n°2 et 2bis du 5 février 2007.

Article 10 : Caisse de retraite et de prévoyance

La caisse de retraite et de prévoyance dont vous dépendez est l'ARRCO.

Fait en double exemplaire.

À Tulle, le 1^{er} juillet 2024.

Signature Employeur

Signature Salarié(e)
Précédée de la mention « Lu et approuvé »

DOCUMENT 3**EXTRAIT DE LA MERCURIALE**

Produits	Unité	Prix unitaire HT en €
Ail	Kg	3,80 €
Carotte	Kg	1,70 €
Cognac	Litre	29,90 €
Courgette	Kg	2,15 €
Crème liquide	Litre	3,63 €
Échalote	Kg	2,95 €
Farine	Kg	0,52 €
Gorge de porc	Kg	6,10 €
Huile d'olive	Litre	3,65 €
Langoustine	Kg	22,00 €
Œuf entier	Pièce	0,24 €
Oignon	Kg	2,04 €
Persil	Botte	1,11 €
Poivron	Kg	2,75 €
Salade	Pièce	1,21 €
Sirop d'érable	Litre	26,54 €
Tomate	Kg	2,60 €
Vin blanc	Litre	2,50 €
Vinaigre balsamique	Litre	15,50 €

ANNEXE 1

RÉPARTITION DES VENTES DES PLATS

Arrondir vos calculs à deux décimales

Plats	Nombre de plats vendus	Pourcentage des ventes	Popularité Haute ou basse
Steak de veau sauce au poivre	1 856		☐ Haute ☐ Basse
Côte de bœuf en croûte de sel	2 265		☐ Haute ☐ Basse
Pavé de rumsteak au four	1 010		☐ Haute ☐ Basse
Magret de canard au miel et vinaigre balsamique	2 623		☐ Haute ☐ Basse
Gigot d'agneau à l'ail et au romarin	1 221		☐ Haute ☐ Basse
Filet mignon de porc à la forestière	2 069		☐ Haute ☐ Basse
Cuisse de canard confite	1 582		☐ Haute ☐ Basse
TOTAL			
Calcul du pourcentage moyen des ventes =			

ANNEXE 2

ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES PLATS

Arrondir vos calculs à deux décimales

Plats	Prix de vente TTC en €	Prix de vente HT en € (TVA 10%)	Coût matières en €	Marge brute unitaire en €	Nombre de plats vendus	Marge brute totale en €	Rentabilité
Steak de veau sauce au poivre	18,00		5,23		1 856		☐ Haute ☐ Basse
Côte de bœuf en croûte de sel	24,00		5,84		2 265		☐ Haute ☐ Basse
Pavé de rumsteak au four	20,00		6,02		1 010		☐ Haute ☐ Basse
Magret de canard au miel et vinaigre balsamique	19,00		4,78		2 623		☐ Haute ☐ Basse
Gigot d'agneau à l'ail et au romarin	21,00		7,82		1 221		☐ Haute ☐ Basse
Filet mignon de porc à la forestière	17,00		8,31		2 069		☐ Haute ☐ Basse
Cuisse de canard confite	18,00		3,58		1 582		☐ Haute ☐ Basse
TOTAL							

Calcul de la marge brute moyenne des plats vendus en € :

.....

ANNEXE 3

CLASSEMENT DES PLATS

Groupe Étoile (Rentabilité haute – Popularité haute)	Groupe Vache à Lait ou Cheval de Labour (Rentabilité basse – Popularité haute)
..... 	
Groupe Dilemme ou Énigme (Rentabilité haute – Popularité basse)	Groupe Poids Mort (Rentabilité basse – Popularité basse)
..... 	

1. Indiquer le ou les plats à éliminer de la carte et justifier votre réponse.

.....

.....

.....

2. Indiquer deux actions à mener pour promouvoir les plats du groupe « dilemme ».

-

.....

-

.....

ANNEXE 4

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES PRÉVISIONNELLES POUR 2024

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montants en €	Charges variables		Charges fixes	
		Montants en €	%	Montants en €	%
Consommation de matières premières	407 074,00		100		0
Charges de personnel	440 249,00		20		80
Autres charges	241 672,00		75		25
Dotations aux amortissements	140 536,00		0		100
TOTAL					

ANNEXE 5**COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL**

Arrondir vos calculs à deux décimales

	Montants en €	%
Chiffre d'affaires HT		100
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

ANNEXE 6**SEUIL DE RENTABILITÉ**

Arrondir vos calculs à deux décimales

	Détail des calculs	Résultats
Seuil de rentabilité en €		
Seuil de rentabilité en nombre de couverts par jour		
Point mort en nombre de jours		
Date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint		

ANNEXE 7

1. Donner la définition de la convention collective et préciser son utilité.

.....

.....

.....

2. Citer la convention collective dont dépend Salomé MARTIN.

.....

.....

3. Préciser le nom et la fonction des deux parties au contrat.

-

-

4. Donner une obligation pour chacune des parties.

-

-

5. Citer deux autres cas pour lesquels l'employeur peut avoir recours à un CDD.

-

-

6. Indiquer l'utilité de la période d'essai pour chacune des parties.

.....

.....

.....

7. Justifier par le calcul, la durée du travail évoquée dans le contrat : « 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois ».

.....

ANNEXE 8

FICHE TECHNIQUE

Arrondir vos calculs à deux décimales

Brochette de langoustines accompagnée de sa bisque et de ses légumes Recette pour 8 personnes				
Matières premières	Unité	Quantité	Prix unitaire HT en €	Montant total HT en €
Langoustine	Kg	2		
Échalotte	Kg	0,160		
Oignon	Kg	0,600		
Huile d'olive	Litre	0,070		
Cognac	Litre	0,080		
Tomate	Kg	1,100		
Crème liquide	Litre	0,260		
Poivron	Kg	0,200		
Courgette	Kg	0,300		
Vin blanc	Litre	0,300		
Coût matière				
Assaisonnement 2 %				
Détail des calculs		Coût total des matières premières		
Calcul :		Coût matière d'une portion		
Calcul :		Prix de vente HT (TVA 10 %)		
		Prix de vente TTC		25,00 €