

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2023

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE DE GESTION ET DE
DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE E21 :
MERCATIQUE ET 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 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Les annexes 1 à 7 (pages 8/13 à 13/13 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 2309-CSR GA 21 - 3	SUJET	Session : 2023	Page 1/13



LE PONT

3 Place du Bout du Monde
49 000 ANGERS

☎ 02 40 65 XX XX

Lepont@gmail.com

SARL au capital de 8 500 €

Ouverture :

mardi à vendredi de 11h30 à 15h00

samedi et dimanche de 11h30 à
15h00 et de 19h00 à 22h00

Fermeture annuelle : octobre

Capacité : 40 couverts

Depuis maintenant cinq ans, Romain GRAMINOY est heureux d'accueillir ses clients au restaurant « Le Pont », établissement créé en 1920. Il vous accueille dans son établissement classé, un macaron au guide Michelin, situé à proximité du château d'Angers.

Romain GRAMINOY a pour objectif d'allier une cuisine de qualité et écoresponsable. Ainsi, il tend vers le zéro déchet pour répondre aux exigences d'une clientèle de plus en plus sensible à l'environnement.

Romain GRAMINOY souhaite aussi limiter les pertes de production et valoriser les déchets alimentaires. Ainsi, il met en place un contrôle des coûts matières et du personnel afin d'améliorer sa rentabilité.

Vous travaillez au sein du restaurant où vous secondez le maître d'hôtel. Romain GRAMINOY vous associe au traitement des dossiers suivants.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Le coût matière et le prix de vente	12 points
②	Le seuil de rentabilité	8 points
③	Le licenciement	11 points
④	Les moyens de communication	9 points
TOTAL GÉNÉRAL		40 points

Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 2309-CSR GA 21 - 3	SUJET	Session : 2023	Page 2/13

Dossier 1 : LE COÛT MATIÈRE ET LE PRIX DE VENTE

➤ Situation professionnelle

La cuisine a toujours été une passion pour Romain GRAMINOY. Il lui tient à cœur de faire partager son goût pour la bonne cuisine, et veille à ce que l'établissement propose des plats de qualité, préparés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés en provenance de producteurs locaux. Avec son second de cuisine, il souhaite proposer à ses clients de la blanquette de veau maison revisitée dont il vous fournit la recette **DOCUMENT 1**, ainsi qu'un extrait de la mercuriale **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

1. Compléter la fiche technique « Blanquette de veau maison » pour 12 personnes **ANNEXE 1**.
2. Calculer le prix de vente à la carte de la « Blanquette de veau maison » **ANNEXE 2**.

Dossier 2 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

L'offre « Blanquette de veau maison » a été un succès auprès de la clientèle. Soucieux d'analyser sa rentabilité, Monsieur Romain GRAMINOY souhaite vérifier à quel moment le point mort a été atteint en 2022. Il vous précise que lors de la dernière année de référence, la rentabilité a été atteinte en décembre.

➤ Votre rôle

1. Calculer les charges fixes et variables pour l'année 2022 **ANNEXE 3**.
2. Compléter le compte de résultat différentiel pour l'année 2022 **ANNEXE 4**.
3. Calculer le seuil de rentabilité en euros **ANNEXE 5**.
4. Déterminer puis commenter le point mort **ANNEXE 5**.

Dossier 3 : LE LICENCIEMENT

➤ Situation professionnelle

Romain GRAMINOY a constaté que Franck LEGAL, embauché en CDI depuis 2 ans, a commis plusieurs vols de nourriture sans intention de nuire. Romain GRAMINOY doit se séparer rapidement de son commis pour garder un bon climat social au sein de son équipe. Il vous charge d'analyser le **DOCUMENT 3** concernant les différents modes de rupture d'un contrat de travail.

➤ Votre rôle

Répondre aux interrogations de Romain GRAMINOY **ANNEXE 6**.

Dossier 4 : LES MOYENS DE COMMUNICATION

➤ Situation professionnelle

Romain GRAMINOY, dans le cadre de son objectif « zéro déchet », envisage de s'orienter vers une communication responsable. Après lecture d'un article sur le marketing écologique **DOCUMENT 4**, il vous sollicite pour mettre en place une nouvelle campagne de communication.

➤ Votre rôle

Répondre aux interrogations de Romain GRAMINOY **ANNEXE 7**.

DOCUMENT 1**RECETTE « Blanquette de veau maison »****4 personnes**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

Ingrédients :

1 kg de veau

10 cl de bouillon de poulet

200 g de carottes

1 gros oignon

250 g de champignons de saison

25 cl de crème fraîche

1 citron

1 jaune d'œuf

100 g de farine

25 cl de vin blanc

**DOCUMENT 2****EXTRAIT DE LA MERCURIALE**

Nature du produit	Unité de vente	Prix unitaire HT en €
Veau	Kg	24,90
Carotte	Kg	2,45
Oignon	Pièce	0,45
Champignon	Kg	14,50
Crème fraîche	50 cl	3,70
Citron	Pièce	0,50
Œuf	Pièce	0,40
Farine	Kg	0,80
Vin blanc	Litre	12,00
Bouillon de poulet	10 cl	0,40

LE LICENCIEMENT

Employeur et salarié ont tous deux la faculté de mettre fin au contrat de travail de manière unilatérale. [...] Ainsi, le salarié qui souhaite rompre son contrat de travail doit en principe démissionner. Tandis que l'employeur qui souhaite se séparer de son salarié doit le licencier. Ce sont les modes de rupture "classiques" du contrat de travail. Le législateur et les juges sont venus instaurer des modes de ruptures alternatifs : rupture conventionnelle... [...]

Licenciement pour motif personnel

On entend par motif personnel, le licenciement prononcé pour un motif inhérent à la personne du salarié. [...] L'article L.1231-1 du Code du travail prévoit en outre que "Tout licenciement pour motif personnel doit être justifié par une cause réelle et sérieuse". [...]

Licenciement disciplinaire

Dans une majorité des cas, le licenciement pour motif personnel va intervenir lorsque le salarié a commis une faute. [...]

- Le licenciement pour faute simple : le salarié a commis une faute qui rend nécessaire son licenciement mais qui ne justifie pas la cessation immédiate du contrat de travail (le salarié accomplit son préavis). Le salarié perçoit toutes ses indemnités (indemnité de licenciement, de congés payés, compensatrice de préavis). [...]
- Le licenciement pour faute grave : la faute grave rend impossible le maintien de la relation de travail et justifie la rupture immédiate du contrat (aucun préavis). La faute grave prive le salarié de toutes ses indemnités sauf de l'indemnité compensatrice de congés payés. [...]
- Le licenciement pour faute lourde : la faute lourde est une faute d'une particulière gravité, qui est commise avec l'intention de nuire à l'employeur ou à l'entreprise. La faute lourde prive le salarié de toutes ses indemnités. [...]

Licenciement pour motif non-disciplinaire

En dehors des fautes évoquées ci-dessous, la cause réelle et sérieuse du licenciement peut également être établie pour un motif non-disciplinaire. C'est le cas lorsque l'employeur reproche à son salarié un comportement qui ne permet pas le maintien de la relation de travail.

Source d'après : <http://www.droit-travail-france.fr>
consulté le 15/11/2022 à 08h55.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 2309-CSR GA 21 - 3	SUJET	Session 2023	Page 6/13

COMMENT FAIRE DU MARKETING DIRECT ÉCOLOGIQUE

[...] Les [...] points “verts” d'une approche d'éco-communication [...]

Cibler au maximum

Segmenter sa base de données est le préalable indispensable à toute opération de marketing direct éco-responsable. Le but étant de cibler au mieux les destinataires du message afin d'éviter tout gâchis dû au désintérêt de ces derniers vis-à-vis d'un courrier qui ne les concerne pas. [...]

Opter pour des formats classiques

La conception du document en lui-même a un impact direct sur la pollution engendrée par les imprimés commerciaux et publicitaires. Il convient [...] de choisir [...] le bon format. [...]

Choisir le bon papier

Lorsqu'on sait que le papier représente à lui seul 80% de l'impact sur l'environnement dans le cadre d'un imprimé [...], on comprend l'importance de faire le bon choix. [...]

Adapter le message

Rien ne sert un support papier écologique si l'on ne prend pas garde au message qu'il comporte. Cela se traduit par la mise en cohérence des engagements écologiques de l'entreprise avec ses actes quotidiens. [...]

Inciter les clients à avoir de bons réflexes

[...] De plus en plus d'entreprises proposent [...] à leurs clients de recevoir par mail leurs correspondances récurrentes [...], ce qui réduit considérablement la production de papier. [...]

Valoriser la démarche

Le grand public étant de plus en plus réceptif aux arguments écologiques. Vos clients seront donc sensibles à la démarche environnementale de votre entreprise concernant sa communication. Cela passe le plus souvent par l'apposition de différentes mentions et logos au dos des documents imprimés. [...]

Source d'après : <https://www.e-marketing.fr/>
consulté le 15/11/2022 à 09h00.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 2309-CSR GA 21 - 3	SUJET	Session 2023	Page 7/13

ANNEXE 1

À rendre avec la copie

FICHE TECHNIQUE « BLANQUETTE DE VEAU MAISON »**12 PERSONNES**

Arrondir vos calculs à deux décimales

Nature du produit	Unité	Prix unitaire HT en €	Quantité	Montant HT en €
Veau	Kg
Carotte	Kg
Oignon	Pièce
Champignon	Kg
Crème fraîche	50 cl
Citron	Pièce
Œuf	Pièce
Farine	Kg
Vin blanc	Litre
Bouillon de poulet	10 cl
Coût matières HT			
Assaisonnement 2%			
Coût matières total HT			

ANNEXE 2

PRIX DE VENTE À LA CARTE
« BLANQUETTE DE VEAU MAISON »
Arrondir vos calculs à deux décimales

Prix de vente	Détail des calculs	Résultats en €
Coût matières par personne
Prix de vente HT sachant que le ratio matière est de 40 %
Prix de vente TTC à la carte (arrondi à l'euro le plus proche)

ANNEXE 3

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES FIXES ET VARIABLES EN 2022

Arrondir vos calculs à deux décimales

Charges	Montant en €	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant en €	%	Montant en €
Coût des matières premières	235 008,00	0	100
Coût du personnel	205 632,00	90	10
Coût des frais généraux	47 000,00	80	20
Coût d'occupation	64 620,00	70	30
TOTAL

ANNEXE 4

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL 2022

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montant HT en €	En % du CA
Chiffre d'affaires HT	587 520,00	100
Charges variables	
Marge sur coût variable
Charges fixes	
Résultat	

ANNEXE 5

1. Calculer le seuil de rentabilité en euros.

.....
.....
.....
.....
.....

2. Déterminer la date à laquelle le point mort est atteint.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Commenter les résultats obtenus par rapport à l'année de référence.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ANNEXE 6

1. Préciser le type de rupture unilatérale que peut choisir Romain GRAMINOY à l'encontre de Franck LEGAL. Justifier votre réponse.

.....
.....
.....
.....
.....

2. Préciser le tribunal compétent en cas de conflit lors de la rupture du contrat de travail.

.....
.....

3. Indiquer si Franck LEGAL percevra des indemnités de fin de contrat.

.....
.....

4. Rappeler les trois documents que Romain GRAMINOY devra remettre à son salarié lors de son départ de l'entreprise.

-
-
-

5. Citer deux autres modes de rupture d'un contrat de travail.

-
.....
-
.....

ANNEXE 7

1. Préciser et justifier le type de communication évoqué dans le document.

.....

.....

.....

.....

2. Citer deux supports de communication média et hors média pouvant être utilisés par Romain GRAMINOY.

Communication média	Communication hors média
- -	- -

3. Proposer deux solutions de communication éco-responsable envers les clients.

-

-

4. Citer un moyen à utiliser pour valoriser sa démarche d'éco-communication.

.....

.....

.....

5. Présenter deux enjeux pour Romain GRAMINOY avec la mise en place d'une approche d'éco - communication.

-

.....

-

.....