

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2022

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 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 8/12 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	
Repère : 2209-CU GA 21 - 3		Coef : 2	Durée : 2 heures
SUJET		Session : 2022	Page 1/12

LA PLAGE DU MOULIN



**46, route de Murviel
34500 BÉZIERS**

☎ 04 67 28 XX XX
Courriel : contact@plagemoulinresto.fr

SAS au capital de 60 000 €
RCS BEZIERS B 542 891 256
APE : 5610A

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir
Fermeture annuelle en janvier

Capacité : 80 couverts.

Effectif : 9 salariés

L'exercice comptable coïncide avec
l'année civile

La Plage du Moulin, restaurant traditionnel, est situé au bord de l'Orb à Béziers.

Cet établissement est implanté près du moulin Cordier. Ce dernier a révolutionné la vie des Biterrois en 1827 permettant l'alimentation en eau de la ville.

Créé en 2012 par Jocelyne LABAT, le restaurant « La Plage du Moulin » bénéficie d'une large terrasse, très appréciée de la clientèle constituée d'habituels et de touristes.

Le chef de cuisine, Jean-Sébastien GUIBERT, associé créateur, à la tête de la cuisine depuis l'ouverture, privilégie une cuisine traditionnelle. Il lui arrive de la revisiter, en s'appuyant toujours sur des produits frais et locaux.

Parmi les dossiers à traiter, Jean-Sébastien GUIBERT doit financer le remplacement d'un conservateur-surgélateur. Il s'interroge également sur la rentabilité de son restaurant et la gestion des jours fériés.

Vous êtes le second dans la brigade de cuisine et Jean-Sébastien GUIBERT vous associe au traitement de ces différents dossiers.

Dossier n°	Thème	Barème
❶	Le seuil de rentabilité	13 points
❷	La fiche technique	8 points
❸	Les modes de financement	9 points
❹	Les jours fériés	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 : 2209-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2022	Page 2/12

Dossier 1 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

Jean-Sébastien GUIBERT s'interroge sur la rentabilité de son restaurant. À partir des chiffres de l'année 2021, il vous demande de calculer le seuil de rentabilité et le point mort.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges **ANNEXE 1**.
2. Compléter le compte de résultat différentiel **ANNEXE 2**.
3. Calculer le seuil de rentabilité et répondre aux questions **ANNEXE 3**.

Dossier 2 : LA FICHE TECHNIQUE

➤ Situation professionnelle

Jean-Sébastien GUIBERT souhaite mettre à la carte un nouveau plat, des « Brochettes de noix de Saint Jacques lardées et son craquant de poireaux ». Il vous demande de calculer le prix de vente à la carte de ce plat à partir de la fiche technique.

➤ Votre rôle

Compléter la fiche technique et répondre à la question **ANNEXE 4**.

Dossier 3 : LES MODES DE FINANCEMENT

➤ Situation professionnelle

Le restaurateur doit investir 20 000,00 € dans un conservateur-surgélateur. Pour le financer, Jean Sébastien GUIBERT a contacté sa banque qui lui a adressé une proposition sous la forme d'un tableau d'amortissement d'emprunt **DOCUMENT 1**. Il a aussi contacté un organisme de crédit-bail qui lui a fait une offre de financement **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

Répondre aux interrogations de Jean Sébastien GUIBERT **ANNEXE 6**.

Dossier 4 : LES JOURS FÉRIÉS

➤ Situation professionnelle

Des salariés ont bénéficié de jours fériés en mai dernier. Afin d'anticiper les demandes futures, Jean Sébastien GUIBERT souhaite faire le point avec vous sur la réglementation spécifique dans les hôtels, cafés et restaurants (HCR).

Vous disposez du **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

Répondre aux interrogations de Jean Sébastien GUIBERT **ANNEXE 7**.

DOCUMENT 1

TABLEAU D'AMORTISSEMENT D'EMPRUNT REÇU DE NOTRE BANQUE

Votre demande	Notre proposition
Somme empruntée : 20 000,00 € Durée : 5 ans soit 60 mois	Taux d'intérêt : 2,4 % par an Assurance : 0,24 % par an du capital emprunté
VOTRE MENSUALITÉ : 356,07 €	

Mois	Mensualité	Capital amorti	Intérêts	Assurance	Capital restant dû
1	356,07 €	314,07 €	40,00 €	2,00 €	19 685,93 €
2	356,07 €	314,70 €	39,37 €	2,00 €	19 371,23 €
3	356,07 €	315,33 €	38,74 €	2,00 €	19 055,90 €
4	356,07 €	315,96 €	38,11 €	2,00 €	18 739,94 €

≡

57	356,07 €	351,25 €	2,82 €	2,00 €	1 057,97 €
58	356,07 €	351,95 €	2,12 €	2,00 €	706,02 €
59	356,07 €	352,66 €	1,41 €	2,00 €	353,36 €
60	356,07 €	353,36 €	0,71 €	2,00 €	0,00 €

Proposition de financement par crédit-bail

CRÉBACHR

△ Crédit-bail aux professionnels
de la restauration

LA PLAGE DU MOULIN

46, route de Murviel

34500 BÉZIERS

Proposition n°2022-05-254

Montpellier, le 30/05/2022

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous communiquer nos conditions de financement pour le matériel suivant :

Conservateur-surgélateur 50 plaques
À commander à MATCHR à Montpellier

Ces conditions sont valables jusqu'au 30 septembre 2022.

Financement par crédit-bail.

Montant à financer : 20 000,00 € HT.

Durée du financement : 48 mois

Période	Nombre	Coefficient	Montant HT de la redevance	Montant TTC (TVA 20%) de la redevance
Mois	48	2,26 %	452,00 €	542,40 €

Total loyer HT : 21 696,00 €

Total loyer TTC : 26 035,20 €

Valeur résiduelle : 2 % du montant à financer soit 400,00 € HT et 480,00 TTC

Nous vous remercions de nous tenir informés de la suite que vous donnerez à cette proposition.
Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments dévoués.

Les jours fériés dans les Hôtels, Cafés et Restaurants

Les jours fériés garantis

Les jours fériés sont de 3 natures : le 1^{er} mai, les jours fériés garantis et les jours ordinaires. Ce nombre de jours garantis est fixé par la CCN mais ils sont déterminés à l'avance par l'employeur sur une année civile.

Conditions pour bénéficier des jours fériés garantis

Les salariés du secteur HCR bénéficient, en plus du 1^{er} mai, de 10 jours par an :

- 6 jours « garantis »,
- 4 jours fériés « ordinaires ».

Pour bénéficier de ces 6 jours garantis, le salarié doit avoir :

- 1 an d'ancienneté pour les établissements « permanents » ouverts au minimum 9 mois dans l'année,
- 9 mois d'ancienneté dans les établissements saisonniers et / ou pour le salarié en contrat saisonnier.

Les salariés à temps partiel bénéficient des jours fériés au prorata de leur nombre de jours travaillés :

Nombre de jours travaillés dans la semaine	5	4	3	2	1
Nombre de jours fériés garantis acquis par an	6	5	4	3	2

	1 ^{er} mai		Jour férié garanti		Jour férié ordinaire	
	Salaire normal	Avantages en + ?	Salaire normal	Avantages en + ?	Salaire normal	Avantages en + ?
Le férié tombe un jour de repos habituel : le salarié ne travaille pas.	Oui	Non	Oui	Oui : Jour Repos ou Indemnisation	Oui	Non
Le jour férié est chômé (entreprise fermée) : le salarié ne travaille pas	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
Le férié tombe un jour de travail habituel : le salarié travaille.	Oui	Majoration de 100%	Oui	Oui : Jour Repos ou Majoration 100%	Oui	Oui : Jour Repos

Source d'après : <http://www.paie-rh.com>
consulté le 16/11/2021 à 13h30

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2209-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2022	Page 7/12

ANNEXE 1

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montant des charges HT en €	Charges variables		Charges fixes	
		%	Montants en €	%	Montants en €
Matières consommées	250 300,00	100 %		0 %	
Charges de personnel	311 500,00	10 %		90 %	
Autres frais généraux (dont coûts d'occupation)	245 000,00	30%		70 %	
Total					

ANNEXE 2

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montants en €	Pourcentages
Chiffre d'affaires	890 000,00	100 %
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat courant avant impôt		

ANNEXE 3

SEUIL DE RENTABILITÉ

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Calculs	Résultats
Seuil de rentabilité en euros		
Seuil de rentabilité en nombre de couverts par jour (ticket moyen : 32,00 €)		
Point mort exprimé en jours (fermeture au mois de janvier)		

1. Préciser à partir de combien de couverts par jour le restaurant est rentable.

.....

2. Commenter ce résultat par rapport à la capacité totale actuelle.

.....

3. Déterminer la date à laquelle le point mort sera atteint.

.....

4. Indiquer si le seuil de rentabilité sera atteint assez tôt dans l'année.

.....

FICHE TECHNIQUE

Arrondir les calculs à deux décimales

INTITULÉ DU PLAT Brochettes de Noix de St Jacques lardées et son craquant de poireaux, jus de viande corsé				
Nombre de portions : 8				
Denrées	Unité	Quantité	PUHT en €	Montant en €
Saint Jacques coquilles 250 gr	Kg	6	4,50	
Poitrine porc fumée	Kg	0,5	8,20	
Beurre	Kg	0,14	6,00	
Crème UHT liquide légère	Kg	0,2	2,90	
Poireau	Kg	1,2	1,80	
Fleur de sel	g	2	0,05	
Fond brun de veau lié	Kg	0,1	21,40	
Huile d'olive	L	0,1	4,10	
			Montant des denrées	
			Assaisonnement 2%	
			Coût matières total	
			Coût portion	
			Coefficient multiplicateur	3,5
			Prix de vente HT	
			Montant TVA (taux 10%)	
			Prix de vente TTC	
			Prix de vente à la carte (arrondi à l'euro supérieur)	
			Ratio matières	

Indiquer si le ratio matières obtenu correspond à la norme de la profession.

.....

.....

ANALYSE DU TABLEAU D'AMORTISSEMENT D'EMPRUNT

1. Citer le nom des éléments qui composent une mensualité.
.....
2. Retrouver le calcul des intérêts du deuxième mois.
.....
3. Retrouver le calcul du capital restant dû à la fin du deuxième mois.
.....
4. Calculer le coût total de l'emprunt pour le restaurant, sachant qu'il faudra payer 100 € de frais de dossier pour obtenir cet emprunt.
.....
.....

ANNEXE 6

ANALYSE DE LA PROPOSITION DE FINANCEMENT PAR CRÉDIT BAIL

1. Retrouver le calcul du montant HT de la redevance.
.....
2. Indiquer qui est le propriétaire du matériel acquis par crédit-bail pendant la durée du contrat.
.....
3. Citer les deux options possibles pour le restaurateur à la fin du contrat de crédit-bail.
-
-
4. Calculer le coût total hors taxes du crédit-bail pour le restaurateur en cas d'acquisition du matériel en fin de contrat.
.....
.....
5. Indiquer le mode de financement à choisir par Jean Sébastien GUIBERT pour l'achat du conservateur-surgélateur de plats. Justifier votre réponse.
.....
.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 2209-CU GA 21 - 3	SUJET	Session : 2022	Page 11/12

ANNEXE 7

1. Retrouver le nombre de jours fériés annuels auxquels ont droit les salariés soumis à la convention collective des HCR.

.....

2. Indiquer le seul jour férié obligatoire en France en précisant à quoi il correspond.

.....

.....

3. Parmi les 10 jours fériés prévus, préciser qui choisit ceux qui seront garantis ou ordinaires.

.....

.....

4. Indiquer l'ancienneté requise pour qu'un salarié de votre restaurant bénéficie des 6 jours fériés garantis prévus par la convention collective.

.....

5. Rechercher le nombre de jours fériés garantis auxquels Murielle a droit. Elle travaille à temps partiel, 3 jours par semaine.

.....

6. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant

- d'une part, si les salariés du restaurant percevront leur salaire normal,
- d'autre part, s'ils ont droit à un avantage en plus, en précisant lequel si besoin.

Jours fériés	Restaurant ouvert ou fermé	Jour férié garanti ou ordinaire	Salaire normal	Avantages en plus
Lundi de Pâques	Fermé	Garanti	☐ Oui ☐ Non	
1 ^{er} mai	Fermé	1 ^{er} mai	☐ Oui ☐ Non	
8 mai	Fermé	Ordinaire	☐ Oui ☐ Non	
Jeudi de l'Ascension	Ouvert	Garanti	☐ Oui ☐ Non	
14 juillet	Ouvert	Ordinaire	☐ Oui ☐ Non	