

# 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 collègue », est autorisé.

*Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 10 (pages 7/14 à 14/14 incluses)  
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

|                                       |              |   |                  |
|---------------------------------------|--------------|---|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br>CUISINE |              | E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel<br>Sous-épreuve <b>E21</b> Gestion appliquée<br>Coef : <b>2</b> Durée : <b>2 heures</b> |                  |
| Repère : 2206-CU GA 21 - 1            | <b>SUJET</b> | Session : <b>2022</b>   | Page <b>1/14</b> |



## L'ESPÉRANCE

67 rue Parmentier  
62 600 BERCK-SUR-MER

☎ 03 21 49 XX XX  
[www.lesperance.fr](http://www.lesperance.fr)

SARL au capital de 30 000 €

RCS ARRAS B 428 312 629

Effectif : 10 salariés

Ouvert tous les jours  
Fermeture annuelle de 3 semaines

Ticket moyen : 30 € HT

Capacité d'accueil du restaurant :  
80 couverts

Le restaurant « L'Espérance » est connu pour sa soupe de poissons conçue par Marcel PERARD dans les années 90. Le poisson est roi et fait la renommée de ce restaurant.

Aujourd'hui, Marcel PERARD souhaite développer une démarche éco-responsable au sein de son établissement. Il s'est vu confier par la mairie, l'organisation d'un banquet à l'occasion du salon « Berck, développement durable ». Cet événement va accueillir 200 personnes. Une entrée va être spécialement créée pour cette manifestation et monsieur PERARD en profite pour vérifier l'équilibre de sa carte des entrées.

Du fait de l'accroissement de l'activité, monsieur PERARD souhaite embaucher un nouveau collaborateur.

Vous travaillez au sein de ce restaurant en qualité de chef de partie. Marcel PERARD vous associe à l'étude de différents dossiers.

| Dossier n°           | Thème   | Barème           |
|----------------------|---|------------------|
| ①                    | L'étude de la carte                                     | 10 points        |
| ②                    | La fiche technique et la détermination du prix de vente | 8 points         |
| ③                    | Le seuil de rentabilité                                 | 13 points        |
| ④                    | Le contrat de travail                                   | 9 points         |
| <b>TOTAL GÉNÉRAL</b> |   | <b>40 points</b> |

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

|                                       |              |   |                  |
|---------------------------------------|--------------|---|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br>CUISINE |              | <b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b><br>Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b> |                  |
| Repère : 2206-CU GA 21 - 1            | <b>SUJET</b> | Session : <b>2022</b>   | Page <b>2/14</b> |

## Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA CARTE

### ➤ Situation professionnelle

À partir des données du mois de mai 2022, Marcel PERARD souhaite vérifier l'équilibre actuel de la carte des entrées **DOCUMENT 1** avant d'y ajouter une nouvelle proposition pour l'événement « Berck, développement durable ». Il vous remet une documentation sur le classement des plats **DOCUMENT 2**.

### ➤ Votre rôle

1. Calculer le pourcentage des ventes de chaque entrée de la gamme **ANNEXE 1**.
2. Indiquer la popularité des entrées **ANNEXE 1**.
3. Étudier la rentabilité des entrées **ANNEXE 2**.
4. Classer les entrées en fonction de leur popularité et de leur rentabilité **ANNEXE 3**.
5. Analyser les résultats **ANNEXE 4**.

## Dossier 2 : LA FICHE TECHNIQUE ET LA DÉTERMINATION DU PRIX DE VENTE

### ➤ Situation professionnelle

Suite à l'étude de la carte, Marcel PERARD décide d'intégrer le « Carpaccio de saumon » à la carte des entrées pour l'événement « Berck, développement durable ». Il vous demande de calculer le coût matières de ce plat et de déterminer son prix de vente TTC.

### ➤ Votre rôle

1. Valoriser la fiche technique afin de déterminer le coût matières du « Carpaccio de saumon » **ANNEXE 5**.
2. Calculer son prix de vente **ANNEXE 6**.

|  |              |   |                  |
|--|--------------|---|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br><b>CUISINE</b> |              | <b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b><br>Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b> |                  |
| Repère : 2206-CU GA 21 - 1                   | <b>SUJET</b> | Session : <b>2022</b>   | Page <b>3/14</b> |

## Dossier 3 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

### ➤ Situation professionnelle

La soirée « Berck, développement durable » a pleinement satisfait les 200 personnes présentes. Marcel PERARD s'interroge sur la rentabilité de cet événement au regard des différents coûts supplémentaires (prestation extérieure, personnel intérimaire...) pour décider de sa participation lors de la prochaine édition.

### ➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges **ANNEXE 7**.
2. Compléter le compte de résultat différentiel **ANNEXE 8**.
3. Calculer puis commenter le seuil de rentabilité **ANNEXE 9**.

## Dossier 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

### ➤ Situation professionnelle

Marcel PERARD souhaite poursuivre sa collaboration avec la municipalité de BERCK-SUR-MER pour l'organisation de banquets. Ainsi, il embauche Amélie DUVAL à compter du 1<sup>er</sup> juillet.

Vous disposez de son contrat de travail **DOCUMENT 3**.

### ➤ Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE 10**.

|  |              |   |                  |
|--|--------------|---|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br><b>CUISINE</b> |              | <b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b><br>Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b> |                  |
| Repère : 2206-CU GA 21 - 1                   | <b>SUJET</b> | Session : <b>2022</b>   | Page <b>4/14</b> |

## DOCUMENT 1

### EXTRAIT DE LA CARTE DES ENTRÉES

|   |         |
|---|---------|
| Soupe de poissons « maison » .....                                    | 8,50 €  |
| Servie avec emmental, croûtons, rouille                               |         |
| Terrine de poissons blancs tomates confites .....                     | 9,50 €  |
| Salade et vinaigrette, mayonnaise et basilic                          |         |
| Maquereaux marinés .....  | 9,60 €  |
| Salade et vinaigrette, marinade vin blanc, carotte, oignon            |         |
| Tartare de saumon frais sésame wasabi .....                           | 11,60 € |
| Saumon cru, assaisonnement, sésame wasabi                             |         |
| Assiette de saumon fumé crème acidulée, œufs de truite .....          | 13,50 € |
| Tranche de saumon fumé, crème fraîche, assaisonnement, œufs de truite |         |
| Salpicon de bulots aux agrumes .....                                  | 10,50 € |
| Petit mélange de bulots coupés avec des agrumes pelés à vif           |         |

## DOCUMENT 2

### ANALYSE DES VENTES

Tout restaurateur a en tête de **développer son chiffre d'affaires** tout en réalisant un maximum de profit.

Pour atteindre cet objectif, il est indispensable d'analyser ses ventes afin de définir quels plats sont **les plus populaires, les plus rentables** [...].

C'est ce que détermine la méthode mise au point par Kasavana et Smith [...] en classant les plats de la carte en fonction de leur popularité et rentabilité.

- **[Étoile]** : popularité forte et marge brute forte, [...] les stars de la carte !
- **[Vache à lait]** : [...] Populaires mais peu rentables, ils permettent de véhiculer l'image d'un bon rapport qualité/prix. Il faut en avoir, et ne pas penser que leur prix puisse augmenter sans mécontenter les clients. [...]
- **[Dilemme]** : [...] Si ces plats peu demandés mais très rentables sont essentiels à votre carte il faut les conserver, mais s'ils posent des problèmes de stockage il faut peut-être les remplacer, baisser leur prix ou les transformer.
- **[Poids morts]** : [...] Pas d'hésitation, ce sont les plats à supprimer ! [...] mais proposez-les toujours à la demande à vos 2 ou 3 habitués !  
[...]

D'après : <http://www.lerestaurateurfute.fr> consulté le 15 novembre 2021 à 14h30

## CONTRAT DE TRAVAIL

Entre

La société **L'Espérance**, dont le siège social est situé au 67 Rue Parmentier, 62600 BERCK-SUR-MER et dirigée par **Marcel PERARD**, inscrite au RCS d'ARRAS sous le numéro B 428 312 629.

Et

**Amélie DUVAL**, domiciliée au 157 rue de Douai 02100 SAINT QUENTIN, née le 15 juin 2003, à ARRAS.

Il a été convenu ce qui suit :

Nous vous confirmons votre engagement pour une durée indéterminée, en qualité de serveuse au niveau 1 à l'échelon 1, à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2022 dans notre entreprise.

Vos fonctions consisteront notamment à :

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

**a) Période d'essai**

La période d'essai est fixée à 1 mois éventuellement renouvelable une fois pour une durée maximum égale à la première.

**b) Horaire de travail et jours de repos**

La durée du travail est fixée à 169 heures mensuelles et vous avez droit à 2 jours de repos hebdomadaire dans les conditions prévues par la Convention Nationale des CHR du 30 avril 1997 et ses avenants.

**c) Rémunération**

Votre salaire mensuel est fixé à 1 750,00 euros brut, deux avantages en nature nourriture par jour travaillé. Votre rémunération vous sera versée le 05 de chaque mois.

**d) Règlement intérieur**

Vous êtes soumise au règlement intérieur de l'entreprise.

**e) La caisse de retraite dont vous dépendrez est MUTUELLE CAF'RESTO.**

Vous bénéficierez également d'un régime de prévoyance complémentaire ainsi que d'une mutuelle frais de santé auprès de la MUTUELLE CAF'RESTO

[...]

Fait en double exemplaire, le 15 juin 2022,

Signature Employeur

Signature Salariée

|                                       |       |   |           |
|---------------------------------------|-------|---|-----------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br>CUISINE |       | E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel<br>Sous-épreuve E21 Gestion appliquée |           |
| Repère : 2206-CU GA 21 - 1            | SUJET | Session : 2022  | Page 6/14 |

## ANNEXE 1

## RÉPARTITION DES VENTES DES ENTRÉES

MAI 2022

Arrondir vos calculs à deux décimales

| Entrées   | Nombre de ventes | Pourcentage des ventes | Popularité Haute ou Basse |
|---|------------------|------------------------|---------------------------|
| Soupe de poissons « maison »                            | 399              | .....                  | .....                     |
| Terrine de poissons blancs, tomates confites            | 140              | .....                  | .....                     |
| Maquereaux marinés                                      | 210              | .....                  | .....                     |
| Tartare de saumon frais, sésame, wasabi                 | 259              | .....                  | .....                     |
| Assiette de saumon fumé, crème acidulée, œufs de truite | 252              | .....                  | .....                     |
| Salpicon de bulots aux agrumes                          | 120              | .....                  | .....                     |
| <b>TOTAL</b>  | .....            | .....                  |                           |

Calcul du pourcentage moyen des ventes = .....

## ANNEXE 2

ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES ENTRÉES  
MAI 2022

Arrondir vos calculs à deux décimales

| Entrées   | Nombre de ventes | Prix de vente TTC en € | Prix de vente HT en € TVA 10 % | Coût matières unitaire en € | Marge brute unitaire en € | Marge brute totale en € | Rentabilité Haute ou Basse |
|---|------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Soupe de poissons « maison »                            | 399              | 8,50                   | .....                          | 1,75                        | .....                     | .....                   | .....                      |
| Terrine de poissons blancs, tomates confites            | 140              | 9,50                   | .....                          | 2,05                        | .....                     | .....                   | .....                      |
| Maquereaux marinés                                      | 210              | 9,60                   | .....                          | 1,80                        | .....                     | .....                   | .....                      |
| Tartare de saumon frais, sésame, wasabi                 | 259              | 11,60                  | .....                          | 2,80                        | .....                     | .....                   | .....                      |
| Assiette de saumon fumé, crème acidulée, œufs de truite | 252              | 13,50                  | .....                          | 3,25                        | .....                     | .....                   | .....                      |
| Salpicon de bulots aux agrumes                          | 120              | 10,50                  | .....                          | 2,10                        | .....                     | .....                   | .....                      |
| <b>TOTAL</b>  | .....            |                        |                                |                             |                           | .....                   |                            |

Calcul de la marge brute moyenne des entrées vendues : .....

|                                       |       |   |           |
|---------------------------------------|-------|---|-----------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br>CUISINE |       | E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel<br>Sous-épreuve E21 Gestion appliquée |           |
| Repère : 2206-CU GA 21 - 1            | SUJET | Session : 2022  | Page 8/14 |

**CLASSEMENT DES ENTRÉES  
MAI 2022**

| <b>Entrées</b>   | <b>Popularité<br/>Haute ou Basse</b> | <b>Rentabilité<br/>Haute ou Basse</b> | <b>Groupe</b> |
|--|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| Soupe de poissons « maison »                           | .....                                | .....                                 | .....         |
| Terrine de poissons blancs tomates confites            | .....                                | .....                                 | .....         |
| Maquereaux marinés                                     | .....                                | .....                                 | .....         |
| Tartare de saumon frais sésame wasabi                  | .....                                | .....                                 | .....         |
| Assiette de saumon fumé crème acidulée, œufs de truite | .....                                | .....                                 | .....         |
| Salpicon de bulots aux agrumes                         | .....                                | .....                                 | .....         |

## ANNEXE 4

1. Indiquer deux actions à mettre en place pour les entrées populaires mais non rentables.

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

2. Citer une entrée à conserver sans apporter de modifications.

.....  
.....

3. Proposer deux actions de remédiation pour l'entrée « Salpicon de bulots aux agrumes ».

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

|   |              |   |                  |
|---|--------------|---|------------------|
| <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br/>CUISINE</b> |              | <b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b><br>Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b> |                  |
| Repère : 2206-CU GA 21 - 1                    | <b>SUJET</b> | Session : <b>2022</b>   | Page <b>9/14</b> |

## ANNEXE 5

## FICHE TECHNIQUE

Arrondir vos calculs à deux décimales

| DENRÉES   |       | Unité | Quantité | Prix unitaire HT en € | Montant HT en € |
|---|-------|-------|----------|-----------------------|-----------------|
| Carpaccio de saumon<br>Quantité : 8 couverts  |       |       |          |                       |                 |
|  |       |       |          |                       |                 |
| Filet de saumon   | Kg    | 0,800 | 14,90    | .....                 |                 |
| Jaune d'œuf   | Pièce | 2     | 0,15     | .....                 |                 |
| Moutarde  | Kg    | 0,020 | 6,67     | .....                 |                 |
| Citron  | Pièce | 1     | 0,60     | .....                 |                 |
| Huile d'olive   | L     | 0,200 | 4,95     | .....                 |                 |
| Crème fleurette   | L     | 0,150 | 5,50     | .....                 |                 |
| Tomate cerise   | Pièce | 16    | 0,08     | .....                 |                 |
| Échalote  | Kg    | 0,080 | 3,50     | .....                 |                 |
| Salade jeune pousse   | Kg    | 0,250 | 9,62     | .....                 |                 |
| Champignon frais  | Kg    | 0,125 | 4,94     | .....                 |                 |
| Concombre   | Pièce | 1/2   | 0,50     | .....                 |                 |
| <b>COÛT MATIÈRES TOTAL</b>  |       |       |          |                       | .....           |

## ANNEXE 6

## CALCUL DU PRIX DE VENTE À LA CARTE

Arrondir vos calculs à deux décimales

| « Carpaccio de saumon »                                  |                    |           |
|--|--------------------|-----------|
| Éléments   | Détail des calculs | Résultats |
| Coût matières unitaire                                   | .....              | .....     |
| Coefficient multiplicateur                               |                    | <b>4</b>  |
| Prix de vente hors taxe                                  | .....              | .....     |
| Montant de TVA (10 %)                                    | .....              | .....     |
| Prix de vente TTC  | .....              | .....     |
| Prix de vente à la carte<br>(arrondi à l'euro supérieur) |                    | .....     |

## ANNEXE 7

## TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

Arrondir vos calculs à deux décimales

| Coûts                   | Montant HT en € | % de répartition  |               | Montant des charges variables en € | Montant des charges fixes en € |
|-------------------------|-----------------|-------------------|---------------|------------------------------------|--------------------------------|
|                         |                 | Charges variables | Charges fixes |                                    |                                |
| Coût des matières       | 1 995,00        | 100               | 0             | .....                              | .....                          |
| Coût du personnel       | 1 855,00        | 50                | 50            | .....                              | .....                          |
| Coût des frais généraux | 1 360,00        | 10                | 90            | .....                              | .....                          |
| <b>TOTAL</b>            | .....           |                   |               | .....                              | .....                          |

## ANNEXE 8

## COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

Arrondir vos calculs à deux décimales

| Éléments                | Montants HT en € | En % du CA |
|-------------------------|------------------|------------|
| Chiffre d'affaires HT   | 6 000,00         | 100        |
| Charges variables       | .....            |            |
| Marge sur coût variable | .....            | .....      |
| Charges fixes           | .....            |            |
| Résultat                | .....            | .....      |

## ANNEXE 9

## ANALYSE DU SEUIL DE RENTABILITÉ

Arrondir vos calculs à deux décimales

| Éléments                                   | Détail des calculs  | Résultats |
|--|---|-----------|
| Seuil de rentabilité en €                  | .....   | .....     |
| Seuil de rentabilité en nombre de couverts | .....   | .....     |
| Commenter le seuil de rentabilité          | .....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>..... |           |

## ANNEXE 10

## ANALYSE DU CONTRAT DE TRAVAIL

| Questions  | Réponses   |
|--|--|
| 1. Indiquer le type de contrat                                       | <p>.....</p> <p>.....</p>  |
| 2. Citer trois autres catégories de contrats de travail.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- .....</li> <li>- .....</li> <li>- .....</li> </ul>  |
| 3. Préciser le tribunal compétent en cas de litige entre les parties | <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>   |
| 4. Rappeler l'utilité de la période d'essai.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour l'employeur : <ul style="list-style-type: none"> <li>.....</li> <li>.....</li> <li>.....</li> <li>.....</li> </ul> </li> <li>- Pour le salarié : <ul style="list-style-type: none"> <li>.....</li> <li>.....</li> <li>.....</li> </ul> </li> </ul> |
| 5. Détailler le calcul des « 169 heures » mensuelles.                | <p>.....</p> <p>.....</p>  |
| 6. Indiquer deux cas de rupture du contrat de travail.               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- .....</li> <li>- .....</li> </ul>   |