

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

GESTION - DROIT

SUJET N°2

GESTION

Vous venez de reprendre la direction du restaurant le Green Parrot dans lequel vous officiez en tant que chef de cuisine. Vous envisagez de revoir la carte de l'établissement car vous souhaitez travailler avec des fournisseurs locaux, notamment la boucherie du Poitou.

1) Indiquez les avantages et les inconvénients à ne travailler qu'avec un seul fournisseur.

Au bout d'un mois d'exploitation, vous souhaitez analyser de façon plus précise votre consommation de filet mignon de veau, plat phare de votre carte.

La fiche technique prévoit 600 grammes de filet mignon de veau pour 4 portions, au prix de 21,50 € HT/kg.

Sur le premier mois d'exploitation, vous avez servi 400 portions.

2) Calculez le coût théorique de la consommation pour ces 400 portions.

Pour le premier mois d'exploitation, la consommation réelle, calculée à partir des bons d'économat, s'établit à 56 kg pour un montant global HT de 1 316 €.

3) Calculez l'écart global sur la consommation de filet mignon pour les 400 portions servies au cours du mois.

4) Décomposez cet écart en écart sur prix et en écart sur quantité.

5) Commentez les résultats obtenus.

DROIT

Le précédent propriétaire s'occupait de la salle. Vous officiez en cuisine. Il vous faut donc trouver un responsable de salle. Vous lui avez trouvé une remplaçante qui ne sera disponible que début août. Vous pensez recruter une personne en CDD pour le mois de juillet.

1) Enumérez les cas de recours possible pour un CDD et **déterminez** si dans le cas présent vous avez le droit de recourir à un tel contrat.

2) Présentez l'autre type de contrat auquel vous auriez pu avoir recours pour le mois de juillet.