

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

GESTION - DROIT

SUJET N° 7

GESTION

Le restaurant « Les Vaguelettes » est situé au bord de l'océan ; il a une capacité de 20 places et assure deux services par jour. Son gérant vous remet le document comptable suivant :

Extrait de balance (mois de janvier 2011)

	Montants (en euros)
Achats de nourriture (HT)	3 200
Achats de boissons (HT)	735
Stocks de nourriture au 31/01/2011	150
Stocks de boissons au 31/01/2011	170
Stocks de nourriture au 01/01/2011	300
Stocks de boissons au 01/01/2011	110
Charges de personnel	3 234
Prestations restaurant (HT)	11 025
Prestations bar (HT)	3 675

1. **Complétez** le tableau de gestion du mois de janvier 2011 ci-dessous :

	Montants Janvier 2011	% CA	Janvier 2010
Chiffre d'affaires total		100%	100%
Coût nourriture			
Coût boissons			
Marge brute			68,80%
Charges de personnel			25,00%
Marge sur coût principal			41,80%

2. **Définissez** et **calculez** le « coût principal » pour le mois de janvier 2011.
3. Sachant qu'il a été servi 420 repas en janvier 2011 et 470 en janvier 2010, **calculez** le taux de fréquentation pour ces deux mois.
Pour information : au mois de janvier 2010 et 2011, le restaurant a été ouvert 21 jours.
4. **Commentez** les résultats obtenus.

DROIT

Le gérant du restaurant « Les Vaguelettes » désire licencier Monsieur Morin, commis de cuisine, car il s'absente sans motif et est très souvent en retard.

1. **Caractérisez** le type de licenciement que le gérant pourrait mettre en œuvre.
2. **Rappelez** les différentes étapes de la procédure de licenciement dans ce cas.
3. **Citez** les documents à remettre au salarié lors de son départ de l'entreprise.
4. **Nommez** la juridiction à saisir par le salarié s'il conteste son licenciement.