

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC LA COPIE :

- l'annexe	3	page	6
- l'annexe	4	page	6
- l'annexe	5	page	6
- l'annexe	6	page	7
- l'annexe	9	page	9
- l'annexe	10	page	9
- l'annexe	11	page	10
- l'annexe	13	page	11
- l'annexe	15	page	13
- l'annexe	17	page	15

MATÉRIEL AUTORISÉ

- ↳ Plan comptable hôtelier
- ↳ Calculatrice autonome sans imprimante

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

SUJET

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

E2 Épreuve : **Économie, Gestion de l'entreprise et
Mathématiques**

Sous-épreuve **A2 : Économie et gestion de l'entreprise
U21**

Session 2009

Coef : 2

Durée : 2 heures

Repère : 0906-RESEGMA

Ce sujet comporte 15 pages

Page 1/15

Restaurant
« LA TABLE DE SUZON »
Route de Saint-Brieuc
22520 BINIC

RCS : SAINT-BRIEUC B 345 512 439

EURL au capital de 11 000 euros

Tél : 02 96 21 30 15

Fax : 02 96 21 32 12

Propriétaire et gérant : Vincent BAZOTTI

Fermeture hebdomadaire : lundi

Fermeture annuelle : novembre

Nombre de salariés : 4 permanents et 4 saisonniers

Exercice comptable : du 1^{er} janvier au 31 décembre

TVA : régime du réel normal

Cet établissement est situé dans les Côtes d'Armor, à Binic, station balnéaire de la côte bretonne. Binic bénéficie d'un environnement privilégié dans la baie de Saint-Brieuc et offre de multiples activités liées au monde de la mer.

Le restaurant « La table de Suzon », spécialisé dans le poisson et les fruits de mer, est principalement fréquenté par une clientèle de touristes. Le restaurant propose également la vente à emporter, particulièrement prisée par les clients de la résidence de tourisme toute proche. Une clientèle locale est aussi présente tout au long de l'année, grâce à un partenariat avec les entreprises de la zone d'activités de Binic.

Après plusieurs années comme chef de cuisine dans différents restaurants parisiens, Vincent BAZOTTI vient de prendre la succession de son père, Charles BAZOTTI, en retraite depuis trois mois.

Le restaurant vit sur sa réputation, le chiffre d'affaires stagne depuis plusieurs années alors que les charges augmentent. Vincent BAZOTTI a donc décidé d'appliquer une gestion plus rigoureuse et de dynamiser le chiffre d'affaires. Il fait appel à vous pour le seconder dans différents travaux de gestion.

Il vous remet les cinq dossiers suivants :

- **DOSSIER 1 : DÉCLARATION DE TVA**
- **DOSSIER 2 : CALCUL D'ÉCARTS**
- **DOSSIER 3 : FIN DU CONTRAT DE TRAVAIL**
- **DOSSIER 4 : BAIL COMMERCIAL**
- **DOSSIER 5 : TECHNIQUES COMMERCIALES**

DOSSIER 1

DÉCLARATION DE TVA

Afin d'augmenter le chiffre d'affaires, Vincent BAZOTTI a procédé à l'extension de sa terrasse au mois d'avril 2009. Il a ainsi bénéficié d'un crédit de TVA de 120 € au titre du mois d'avril. Ne sachant comment l'intégrer dans la déclaration de TVA du mois de mai 2009, il vous charge de remplir cette déclaration.

Pour réaliser ce travail, il vous transmet :

- un tableau récapitulatif des ventes toutes taxes comprises (TTC) du mois de mai 2009 (**ANNEXE 1**),
- un récapitulatif des achats hors taxes (HT) du mois de mai 2009 (**ANNEXE 2**).

TRAVAIL À FAIRE

1. Complétez l'**ANNEXE 3** (calcul de la TVA collectée de mai 2009).
2. Complétez l'**ANNEXE 4** (calcul de la TVA déductible de mai 2009).
3. Complétez l'**ANNEXE 5** (calcul de la TVA à payer de mai 2009).
4. Complétez l'**ANNEXE 6** (formulaire CA3 de déclaration de TVA).

DOSSIER 2

CALCULS D'ÉCARTS

Le 18 mai, le restaurant a reçu un groupe de 40 personnes de la société CHARMELE, pour un déjeuner de travail. À cette occasion, des « filets de sole riz sauvage » ont été servis. Lorsqu'une prestation de cette importance est réalisée par l'établissement, Vincent BAZOTTI souhaite mettre en place des outils de contrôle en étudiant les écarts entre les prévisions et les consommations réelles. Il vous demande d'étudier si les quantités et les coûts prévus sur la fiche technique ont bien été respectés.

Pour réaliser ce travail, vous disposez :

- de la fiche technique du plat (**ANNEXE 7**),
- des matières premières effectivement consommées le 18 mai pour la réalisation du plat (**ANNEXE 8**).

TRAVAIL À FAIRE

1. Complétez l'**ANNEXE 9** (calcul de l'écart global matières pour la sole et le riz).
2. Complétez l'**ANNEXE 10** (analyse de l'écart global matières).
3. Commentez les résultats obtenus en **ANNEXE 11**.

DOSSIER 3

FIN DU CONTRAT DE TRAVAIL

Les charges de personnel sont importantes dans l'établissement puisqu'elles représentent 39 % du chiffre d'affaires. Vincent BAZOTTI souhaite que ses employés soient sérieux et impliqués. Il a décidé de licencier un employé, Benoît REVEL, serveur dans l'établissement depuis 9 mois. Il a pris cette décision à la suite des absences répétées et non justifiées de cet employé. Il considère qu'il s'agit d'une faute simple, mais suffisamment réelle et sérieuse pour justifier le licenciement.

Il tient à respecter la procédure de licenciement et vous pose différentes questions afin d'être aidé dans sa démarche.

Vous avez à votre disposition un extrait de la convention collective des cafés, hôtels, restaurants (CHR) en **ANNEXE 12**.

TRAVAIL À FAIRE

Répondez aux questions posées en **ANNEXE 13**.

DOSSIER 4

BAIL COMMERCIAL

Vincent BAZOTTI est locataire des murs du restaurant, il vient de recevoir un courrier du propriétaire, Michel DUFOUR, l'informant de l'augmentation du loyer de son bail commercial.

Il vous informe que cette augmentation intervient six ans après la signature du contrat de bail commercial. Il vous demande de l'éclairer sur ce type de contrat, qu'il ne connaît pas.

TRAVAIL À FAIRE

En vous aidant de la documentation fournie en **ANNEXE 14**, vous répondez aux questions posées en **ANNEXE 15**.

DOSSIER 5

TECHNIQUES COMMERCIALES

Afin de dynamiser les ventes, Vincent BAZOTTI désire que son établissement soit présent sur un moteur de recherche spécialisé dans la restauration. Il a entendu parler du site www.lafourchette.com. Il vous demande de visiter ce site et de répondre aux questions qu'il se pose sur le sujet. Vous disposez en **ANNEXE 16** de la page d'accueil du site lafourchette.com.

TRAVAIL À FAIRE

Répondez aux questions posées en **ANNEXE 17**.

DOSSIER 1

DÉCLARATION DE TVA

ANNEXE 1

Tableau récapitulatif des ventes du mois de mai 2009

Prestations	Chiffre d'affaires TTC
Ventes restaurant	23 768,60 €
Ventes à emporter	16 894,70 €

ANNEXE 2

Tableau récapitulatif des achats du mois de mai 2009

Achats	Montant hors taxes
Achats de biens et services à 5,5 %	8 435,20 €
Achats de biens et services à 19,6 %	3 814,80 €
Achats d'immobilisations (mobilier) à 19,6 %	2 350,00 €

DOSSIER 1

DÉCLARATION DE TVA

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

Numérotez vos pages :
...../.....

Tableau de calcul de la TVA collectée de mai 2009

Prestations	Chiffre d'affaires TTC	Taux de TVA	Chiffre d'affaires HT	Montant de TVA
Ventes restaurant		19,6 %		
Ventes à emporter		5,5 %		
TOTAL				

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

Tableau de calcul de la TVA déductible de mai 2009

Achats	Montant HT	Montant de TVA
Achats à 5,5 %		
Achats à 19,6 %		
Achats d'immobilisations à 19,6 %		

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

Tableau de calcul de la TVA à payer au titre du mois de mai 2009

Éléments de calcul	Montant (à arrondir à l'euro le plus proche)
TVA collectée	
TVA déductible sur achats de biens et de services	
TVA déductible sur immobilisations	
Crédit de TVA du mois précédent	
<input type="checkbox"/> TVA à payer <input type="checkbox"/> Crédit de TVA <i>(cocher la case appropriée)</i>	

DOSSIER 1 : DÉCLARATION DE TVA

ANNEXE 6 (à rendre avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

© Internet - DgJ

Si vous n'avez à remplir aucune ligne de ce formulaire (déclaration « néant »), veuillez cocher cette case ☐

A MONTANT DES OPÉRATIONS RÉALISÉES

OPÉRATIONS IMPOSABLES (H.T.)			OPÉRATIONS NON IMPOSABLES		
01	Ventes, prestations de services		04	Exportations hors CE	0032
02	Autres opérations imposables		05	Autres opérations non imposables	0033
03	Acquisitions intracommunautaires	0031	06	Livraisons intracommunautaires	0034
	(dont ventes à distance et/ou opérations de montage :		07	Achats en franchise	0037
)				

B DÉCOMPTÉ DE LA TVA À PAYER

TVA BRUTE			Base hors taxe	Taxe due	
Opérations réalisées en France métropolitaine					
08	Taux normal 19,6 %	0206			
09	Taux réduit 5,5 %	0105			
9 B					
Opérations réalisées dans les DOM					
10	Taux normal 8,5 %	0201			
11	Taux réduit 2,1 %	0100			
12					
Opérations imposables à un autre taux (France métropolitaine ou DOM)					
13	Ancien taux	0900			
14	Opérations imposables à un taux particulier (décompte effectué sur annexe 3310 A)	0950			
15	TVA antérieurement déduite à reverser		0600		
La ligne 11 ne concerne que les DOM. Les autres opérations relevant du taux de 2,1 % continuent d'être déclarées sur l'annexe 3310 A.			16	Total de la TVA brute due (lignes 08 à 15)	
			17	Dont TVA sur acquisitions intracommunautaires	0035
			18	Dont TVA sur opérations à destination de Monaco	0038

TVA DÉDUCTIBLE

19	Biens constituant des immobilisations	0703	
20	Autres biens et services	0702	
21	Autre TVA à déduire	0059	
22	Report du crédit apparaissant ligne 27 de la précédente déclaration	8001	
(À convertir en euros si ce crédit est en francs)			
23	Indiquer ici le pourcentage de déduction applicable pour la période s'il est différent de 100 %		
24	Total TVA déductible (lignes 19 à 22)		

CRÉDIT

25	Crédit de TVA (ligne 24 – ligne 16)	0705	28	TVA nette due (ligne 16 – ligne 24)	
26	Remboursement demandé sur formulaire n° 3519 joint	8002	29	Taxes assimilées calculées sur annexe n° 3310 A	9979
27	Crédit à reporter (ligne 25 – ligne 26)	8003	30	Sommes à imputer, exprimées en euros, y compris acompte congés	9989
	(Cette somme est à reporter ligne 22 de la prochaine déclaration)		31	Sommes à ajouter, exprimées en euros, y compris acompte congés	9999
Attention! Une situation de TVA créditrice (ligne 25 servie) ne dispense pas du paiement des taxes assimilées déclarées ligne 29.			32	Total à payer (lignes 28 + 29 – 30 + 31) ..	<input type="text"/>
			(N'oubliez pas de joindre le règlement correspondant)		

Les dispositions des articles 34, 35 et 36 de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'appliquent : elles garantissent, pour les données vous concernant, auprès du centre des impôts, un droit d'accès et un droit de rectification. Si vous réalisez des opérations intracommunautaires, pensez à la déclaration d'échanges de biens à souscrire auprès de la Direction Générale des Douanes et des Droits indirects (cf. notice de la déclaration CA3).

DOSSIER 2

CALCULS D'ÉCARTS

ANNEXE 7

Fiche technique : filets de sole riz sauvage				
Quantité : 8 couverts				
Ingrédient	Unité	Quantité	Prix unitaire hors taxes	Prix total hors taxes
Sole filet	kg	1,2	21,60	25,92
Échalote	kg	0,2	1,12	0,22
Oignon	kg	0,3	0,90	0,27
Beurre	kg	0,25	3,98	1,00
Champignon	kg	0,4	4,18	1,67
Riz sauvage	kg	0,6	12,10	7,26
Farine	kg	0,2	0,95	0,19
Coût matières				36,53
Assaisonnement 2 %				0,73
Coût matières total				37,26
Coût matières d'une portion				4,66

ANNEXE 8

Les sorties de stock le 18 mai pour la confection des filets de sole au riz sauvage sont les suivantes :

- Sole : 6 kg pour un coût total HT de 126,00 €
- Riz sauvage : 3,2 kg pour un coût total HT de 39,04 €

DOSSIER 2

CALCULS D'ÉCARTS

ANNEXE 9 (à rendre avec la copie)	Numérotez vos pages :/.....
---	--------------------------------------

Écart global matières

	Prévision pour 40 couverts			Réalisation pour 40 couverts			Écart global en € (*)
Éléments	Quantité prévue	Prix unitaire prévu	Coût total prévu	Quantité réelle	Prix unitaire réel	Coût total réel	
Sole							
Riz sauvage							
	TOTAL			TOTAL			

(*) Préciser F pour Favorable, D pour Défavorable

ANNEXE 10 (à rendre avec la copie)
--

Analyse de l'écart matières

	Écart sur quantité			Écart sur prix			Contrôle écart sur prix + écart sur quantité (*)
Éléments	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu	Écart sur quantité (*)	Différence sur prix	Quantité réelle	Écart sur prix (*)	
Sole							
Riz sauvage							
	TOTAL			TOTAL			

(*) Préciser F pour Favorable, D pour Défavorable

DOSSIER 2 : CALCULS D'ÉCARTS

ANNEXE 11 (à rendre avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

Commentaire sur les écarts :

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

DOSSIER 3 : FIN DU CONTRAT DE TRAVAIL

ANNEXE 12

ARTICLE 30 : PRÉAVIS

30.1 Démission

Sauf accord entre les parties, le préavis est fixé comme suit :

Le salarié doit confirmer sa démission par lettre recommandée avec AR ou lettre remise en main propre contre décharge. Moins de 6 mois d'ancienneté : 1 mois pour les cadres, 15 jours pour la maîtrise, 8 jours pour les employés.

Entre 6 mois et moins de 2 ans d'ancienneté : 3 mois pour les cadres, 1 mois pour la maîtrise, 15 jours pour les employés.

Plus de 2 ans d'ancienneté : 3 mois pour les cadres, 2 mois pour la maîtrise, 1 mois pour les employés.

30.2 Licenciement

En dehors de la période d'essai, en cas de rupture du contrat de travail à durée indéterminée, la durée du préavis est fixée en fonction de l'ancienneté continue comme suit, sauf faute grave, faute lourde :

Moins de 6 mois d'ancienneté : 1 mois pour les cadres, 15 jours pour la maîtrise, 8 jours pour les employés.

Entre 6 mois et moins de 2 ans d'ancienneté : 3 mois pour les cadres, 1 mois pour la maîtrise, 1 mois pour les employés.

Plus de 2 ans d'ancienneté : 3 mois pour les cadres, 2 mois pour la maîtrise, 2 mois pour les employés.

Les procédures de licenciement sont fixées conformément à la législation en vigueur.

Source : Convention Collective des CHR du 30 avril 1997

<p style="text-align: center;">DOSSIER 3</p> <p style="text-align: center;">FIN DU CONTRAT DE TRAVAIL</p>

<p style="text-align: center;">ANNEXE 13 (à rendre avec la copie)</p>	<p>Numérotez vos pages :/.....</p>
---	--

1. Qu'est-ce qu'un préavis ?
.....
.....
.....
2. Quelle sera la durée du préavis de Benoît REVEL ? Justifiez votre réponse.
.....
.....
.....
3. Vincent BAZOTTI devra établir un certificat de travail et le remettre à Benoît REVEL lorsqu'il quittera l'entreprise.
- 3 a. Citez trois informations que le certificat de travail doit contenir :
-
.....
-
.....
-
.....
- 3 b. Citez une information que le certificat de travail ne doit pas contenir :
.....
.....
.....
4. Citez un autre document que l'employeur doit remettre au salarié lors de son départ :
.....
.....
.....
5. Si Benoît REVEL décide de contester son licenciement, devant quelle juridiction devra-t-il porter l'affaire ?
.....
.....
.....

DOSSIER 4

BAIL COMMERCIAL

ANNEXE 14

LE BAIL COMMERCIAL

LA RÉVISION LÉGALE (OU TRIENNALE) DU LOYER

La révision du loyer est encadrée par des règles très précises : elle peut être demandée par l'une ou l'autre des parties tous les trois ans. C'est pourquoi on parle régulièrement de bail « 3-6-9 ». La première révision n'intervient donc jamais avant un délai de trois ans à compter de l'entrée dans les lieux du locataire. Toute demande prématurée est jugée irrecevable. La demande de révision s'effectue par exploit d'huissier ou par lettre recommandée avec accusé de réception soit par le locataire, soit par le propriétaire. Le courrier doit indiquer le nouveau montant proposé avec un chiffre précis ou en faisant strictement référence à l'indice INSEE du coût de la construction.

- **Bon à savoir** : en l'absence de réponse du destinataire ou en cas de refus, celui qui a fait la demande peut agir en justice dans un délai de deux ans afin d'obtenir une révision judiciaire. C'est le Tribunal de Grande Instance qui est compétent.

Source : Journal L'entreprise

<p style="text-align: center;">DOSSIER 4</p> <p style="text-align: center;">BAIL COMMERCIAL</p>

<p style="text-align: center;">ANNEXE 15 (à rendre avec la copie)</p>	<p>Numérotez vos pages :/.....</p>
---	--

1. Indiquez les parties en présence dans le contrat de bail commercial de « La table de Suzon » et précisez la qualité de chacune :
-
-
2. Monsieur DUFOUR a-t-il le droit d'augmenter le loyer ? Justifiez votre réponse.
-
-
-
3. A-t-il le droit d'augmenter librement le montant du loyer ? Précisez les limites éventuelles.
-
-
-
4. Sous quelle forme le propriétaire doit-il faire sa demande au locataire ?
-
-
-
5. À la signature d'un bail commercial, le montant du loyer est-il imposé par la loi ? Justifiez votre réponse.
-
-
-
6. Si le locataire souhaite rompre le bail, à quel moment peut-il le faire ?
-
-
-

Restaurant Paris et France | LaFourchette | Réservation de Restaurants Paris - Microsoft Internet Explorer

Fichier Edition Affichage Favoris Outils

Précédente

Adresse <http://www.lafourchette.com/>

Restaurant Paris- Plan du site - Liste des restaurants

Français

lafourchette
Simple, Fiable et Gratuit

E-mail Mot de passe ☒ Mémoriser [Mot de passe perdu ?](#) [Devenir Membre](#)

[Accueil](#)

Recherchez et réservez gratuitement une table Première visite, ... [Comment ça marche ?](#)

Trouvez directement une table disponible avec le moteur LaFourchette.com

1/ Sélectionnez une ville, une date, une heure, un nombre de couverts
2/ Affinez votre recherche: précisez un prix ou un type de restaurant
3/ Réservez votre table en 15 secondes !

Où

Ville/Région

Quartier/Ville

Nom du restaurant

Quand

24.08.2008

20h 00

Nb de personnes

Options

Affinez votre recherche par prix, type de restaurant, type de cuisine

Disponible en France et en Espagne.

RESSA-GROUPE

Service Resa Groupe
Réponse dans l'heure

TOP 20

- 1/ La Régallade
- 2/ Le Café Llorca
- 3/ Villa Spicy
- 4/ Ô Restaurant
- 5/ Findi
- 6/ La Villa Corse
- 7/ Rive Gauche
- 7/ Le Dôme du Marais
- 8/ Café de l'Homme
- 9/ Flora Danica
- 10/ Dépanneur Louna
- 11/ Havanita Café
- 12/ Casa Bini
- 13/ La Table de Jean
- 14/ Au Petit Cahoua

Map of France with regions labeled: Nord, Pas-de-Calais, Picardie, Champagne, Ardennes, Lorraine, Alsace, Normandie, Paris, IDF, Centre, Val de Loire, Bourgogne, Franche Comté, Pays de la Loire, Bretagne, Poitou Charente, Limousin, Aquitaine, Pays Basque, Midi Pyrénées, Auvergne, Rhône Savoie, Provence, Alpes du Sud, Côte d'Azur, Corse, Languedoc Roussillon.

Offres LaFourchette : chaque semaine des invitations, promotions et nouveautés dans votre quartier.

Recevez directement les offres promotionnelles par e-mail :

Internet

<p style="text-align: center;">DOSSIER 5</p> <p style="text-align: center;">TECHNIQUES COMMERCIALES</p>

<p style="text-align: center;">ANNEXE 17 (à rendre avec la copie)</p>	<p>Numérotez vos pages :/.....</p>
---	--

1. Précisez qui est ciblé par le site « lafourchette.com » ?
.....
.....
.....
2. Décrivez le service proposé à l'internaute par le site « lafourchette.com ».
.....
.....
.....
.....
.....
3. Énumérez trois avantages pour un restaurateur à être référencé dans le moteur de « lafourchette.com » ?
-
.....
.....
-
.....
.....
-
.....
.....
4. Citez un autre moyen de faire apparaître le restaurant « La table de Suzon » sur l'Internet.
.....
.....
.....
5. Présentez deux moyens de communication autre que l'Internet et que Vincent BAZOTTI pourrait utiliser pour faire connaître son établissement :

- un média :
.....
.....

- un moyen de communication hors média :
.....
.....