

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SUJET N° 4

GESTION

Le restaurant « L'Étoile de Pékin » est implanté dans le 13^{ème} arrondissement à Paris.
Les dirigeants souhaitent analyser les résultats de l'année 2012.

Le compte de résultat 2012 est le suivant :

CHARGES		PRODUITS	
Charges d'exploitation		Produits d'exploitation	
Achats de matières premières et autres approvisionnements	135 000	Ventes de marchandises	
Variation de stocks	-2 000	Production vendue (biens, services)	500 000
Autres achats et charges externes	102 000	Total 1	500 000
Impôts, taxes et versements assimilés	30 000	Produits financiers	
Rémunérations du personnel	150 000	Autres intérêts et produits assimilés	
Charges sociales	70 000	Total 2	0
Dotations aux amortissements	45 000	Charges exceptionnelles	
Total 1	530 000	Sur opérations de gestion	
Charges financières		Sur opérations en capital	
Dotations aux amortissements et aux provisions		Total 3	0
Intérêts et charges assimilées	12 000		
Total 2	12 000		
Charges exceptionnelles			
Sur opérations de gestion			
Sur opérations en capital			
Total 3	0		
Total des charges (1+2+3+4+5)	542 000	Total des produits (1+2+3)	500 000
Solde créditeur = bénéfice		Solde débiteur = perte	42 000
Total général	542 000	Total général	542 000

Vous disposez des informations complémentaires suivantes :

- parmi les autres achats et charges externes, figure le loyer : 12 000 €
- parmi les charges financières, figurent les commissions sur moyens de paiement pour 3 000 €

1. **Présentez** le tableau de gestion 2012 de « L'Étoile de Pékin ».

	Montants	%	Moyennes sectorielles
Chiffre d'affaires			
Nombre de repas	25 000		
Ticket moyen	20 €		18 €
Matières consommées			25,00%
Marge brute			
Charges de personnel			35,00%
Marge sur coût principal			
Frais généraux			22,00%
Résultat Brut d'Exploitation			
Coûts d'occupation			12,00%
R.C.A.I.			6,00%

2. **Commentez** les résultats obtenus en les comparant aux moyennes sectorielles.

Concernant le personnel, 5 personnes sont employées dans le restaurant.

3. **Calculez** le coût moyen par salarié.
4. **Calculez** le chiffre d'affaires par salarié.

Les résultats sectoriels sont les suivants :

- coût moyen par salarié : 42 000 €
- chiffre d'affaires par salarié : 120 000 €

5. **Commentez** les résultats de « l'Etoile de Pékin » par rapport aux résultats du secteur.

DROIT

Compte tenu de la morosité de la conjoncture économique, l'entreprise prévoit de se séparer de l'un de ses salariés, actuellement en CDI.

1. **Indiquez** quels sont les modes de rupture du contrat de travail :
- à l'initiative de l'employeur,
 - à l'initiative du salarié,
 - à l'initiative des deux parties.
2. L'entreprise peut-elle envisager de procéder à un licenciement pour motif économique ? **Justifiez** votre réponse.