

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE  
HÔTELLERIE- RESTAURATION  
SESSION 2013**

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**SUJET N° 5**

**GESTION**

Vous êtes le nouveau directeur du restaurant « Le Saint-Jacques », situé dans le département de l'Orne et vous occupez le poste de chef de cuisine.

La carte existante ne vous semble pas excellente et vous décidez donc de la modifier.

Par ailleurs, vous souhaitez établir des échanges commerciaux avec des fournisseurs situés non loin de votre établissement ; vous pensez ainsi entre autres, obtenir des tarifs plus intéressants.

- 1- Quels sont les avantages pour un établissement de travailler avec des fournisseurs locaux ?
- 2- Citez les critères qui vous permettront de choisir vos fournisseurs.

Le plat qui fait la réputation de l'établissement est « La Noix Saint-Jacques, sauce du chef ».  
Au cours du mois d'octobre, ce plat a été vendu 150 fois.

La fiche technique (pour 10 portions) nous renseigne sur les éléments suivants :  
Noix Saint-Jacques : 1,5 kg à 20 €HT le kg.

En octobre, l'établissement a acheté 28 kg de Noix Saint-Jacques à 19,50 €HT le kg.

- 3- Calculez le coût théorique de coquilles Saint-Jacques pour le mois d'octobre.
- 4- Calculez l'écart global sur la consommation de Saint-Jacques pour le mois d'octobre.
- 5- Décomposez l'écart global en écart sur quantité et écart sur prix.
- 6- Commentez vos résultats.

**DROIT**

« Le Saint-Jacques » connaît un grand succès. Vous allez donc devoir embaucher 2 salariés.  
Dans un premier temps vous préférez vous adresser à une agence d'intérim.

- 1- Expliquez le principe de l'embauche d'un salarié en intérim.

Vous auriez pu également choisir de les embaucher en CDD.

- 2- Définissez la notion de contrat de travail et celle de CDD.
- 3- Citez les cas où la loi autorise le recours au contrat de travail à durée déterminée.