

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE  
HÔTELLERIE- RESTAURATION  
SESSION 2013**

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**SUJET N° 8**

**GESTION**

Madame Meynas souhaite effectuer une analyse de son restaurant « le Meynas ». Il est ouvert 365 jours par an, à raison de deux services par jour. La capacité du restaurant est de 50 places. Madame Meynas dispose de données statistiques de la profession et du tableau de bord de son entreprise.

- 1- Complétez le tableau de bord de l'établissement « le Meynas » en annexe 1 :
  - ticket moyen
  - taux de fréquentation
  - ratio matière
  - ratio personnel
- 2- Sachant que trois personnes travaillent à temps plein dans l'établissement « le Meynas », calculez un indicateur de productivité du personnel.
- 3- Commentez la situation du restaurant « Le Meynas » à l'aide des données de la profession (annexe 2) :
  - résultat
  - chiffre d'affaires
  - ratio matière
  - coût du personnel.

Après analyse des résultats, Madame Meynas constate que la productivité de son personnel est faible.

- 4- Suggérez à Madame Meynas deux solutions pour améliorer cette productivité.

**DROIT**

Pendant la période estivale, Mme Meynas envisage d'embaucher du personnel supplémentaire en raison d'un surcroît d'activité.

- 1- Définissez la notion de contrat de travail et celle de contrat de travail à durée déterminée.
- 2- Citez les cas pour lesquels la loi autorise le recours au contrat de travail à durée déterminée.
- 3- Précisez les cas de rupture possibles du contrat de travail à durée déterminée.

## Annexe 1 : Tableau de bord du restaurant « Le Meynas » pour l'exercice 2012

	Montant	%
<b>Chiffre d'affaires</b>	285 000	100
Nombre de couverts	19 000	
Ticket moyen		
Taux de fréquentation		
Coût des matières consommées	84 930	
<b>Marge brute</b>	<b>200 070</b>	<b>70,20</b>
Charges de personnel	74 100	
<b>Marge sur coût principal</b>	<b>125 970</b>	<b>44,20</b>
Frais généraux	41 750	15,00
<b>RBE *</b>	<b>83 220</b>	<b>29,20</b>
Coûts d'occupation	46 740	16,40
<b>RCAI **</b>	<b>36 480</b>	<b>12,80</b>

\* Résultat brut d'exploitation

\*\* Résultat courant avant impôt

## Annexe 2 : données statistiques de la profession\*

Répartition selon le chiffre d'affaires	Moyenne
Chiffre d'affaires	313 083
Ticket moyen	16
Taux de fréquentation	55%
Ratio matière	31,30%
Ratio personnel	24,10%
Effectif moyen	3,2
Productivité du personnel	97838,44
Résultat courant	13,90%

\*Données d'après Indicateurs financiers restaurant 2010