

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SUJET N° 3

GESTION

Le restaurant « Le Bœuf sur le Grill » est spécialisé dans la viande.
Dans sa carte d'été, figure un nouveau plat : le pavé de bœuf Black Angus sauce saké.
Pour cette nouvelle recette, le chef n'a retenu qu'un seul fournisseur à Rungis.
Vous disposez de la fiche technique concernant la réalisation de ce plat :

	Quantité	Prix unitaire	Montant
Filet de bœuf Black Angus	1,6 kg	25,00 €	400,00 €
Fond de sauce	1 l	3,50 €	3,50 €
Saké	0,3 l	12,00 €	3,60 €
Divers			1,50 €
Coût matière			408,60 €
Nombre de portions			8

1. **Énumérez** les avantages et les inconvénients du choix d'un fournisseur unique.

Durant le mois de juin 2013, il a été servi 280 portions de ce plat. La dépense globale est évaluée à 15 200 €

2. **Calculez et qualifiez** l'écart global sur la réalisation du plat.

En ce qui concerne le filet de bœuf, il a été utilisé 58 kg de Black Angus, pour un prix total de 1 392 €

3. **Calculez et qualifiez** l'écart global sur la consommation du filet de bœuf.
4. **Décomposez** cet écart global en écart sur quantités et écart sur prix.
5. **Commentez** les résultats obtenus.
6. **Proposez** des solutions permettant d'améliorer la situation.

DROIT

Un commis du restaurant a été surpris en flagrant délit de vol d'un sac de 2 kg de filet de bœuf Black Angus.

1. **Qualifiez** la faute commise par l'employé.
2. **Précisez** les sanctions qu'encourt le commis.
3. **Indiquez** la procédure à suivre.