

DANS CE CADRE

Académie : _____ Session : _____

Examen ou Concours _____ Série* : _____

Spécialité/option* : _____ Repère de l'épreuve : _____

Épreuve/sous-épreuve : _____

NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____ N° du candidat

Né(e) le : _____ *(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)*

NE RIEN ECRIRE

BEP HOTELLERIE - RESTAURATION
CAP CUISINE
CAP HEBERGEMENT
CAP RESTAURANT

**Epreuve EP3 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique
 Juridique et Social**

	CAP	Points	BEP	Points
1 ^{ère} PARTIE : Droit du travail	10 pts		5 pts	
2 ^{ème} PARTIE : Institutions publiques	12 pts		6 pts	
3 ^{ème} PARTIE : Gestion	18 pts		18 pts	
4 ^{ème} PARTIE : Droit usuel	—		6 pts	
5 ^{ème} PARTIE : Informatique	—		5 pts	
	/ 40		/ 40	

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION
CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT

SUJET 1	EPREUVE EP3 :	Durée	BEP : 1 heure CAP : 30 min
SESSION 2000	Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social	Coef. : 2	Page 1/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1^{ère} PARTIE : Droit du travail (BEP/CAP)

Document 1

Je suis restaurateur dans une région touristique, et à ce titre, j'emploie des saisonniers. Un contrat saisonnier est-il l'équivalent d'un CDD ? Si tel est le cas, ne doit-il pas également être assujéti aux primes de précarité ? (J.A. de Clermont-Ferrand)

Comme vous le faites justement remarquer, le contrat saisonnier est effectivement une forme de contrat à durée déterminée. Les employés en contrat à durée déterminée ont, d'après l'article L 122-3-4 du Code du travail,

droit de toucher à la fin de leur contrat une prime de précarité égale à 6 % de leur rémunération totale brute. Toutefois, ce même article dispose expressément que les contrats conclus à titre saisonnier

n'ont pas droit à cette prime de précarité. Donc, si vous avez employé un salarié pour une saison, vous n'avez pas à lui verser de prime de précarité à la fin de son contrat de travail.

Source l'Hôtellerie N°2638
4 novembre 1999

- 1) Indiquez si l'employeur est tenu de verser une prime de précarité lorsqu'il s'agit d'un contrat de travail saisonnier ; justifiez votre réponse.

- 2) Quelle forme doit prendre ce contrat de travail saisonnier ?

- 3) Indiquez le nom d'un contrat de travail prévoyant une prime de précarité.

- 4) Citez le nom du type de contrat qui lie un employeur et un employé sans fixation de date de fin de contrat.

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT			
SUJET 1	EPREUVE EP3 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique	Durée	BEP : 1 heure CAP : 30 min
SESSION 2000	Juridique et Social	Coef. : 2	Page 2/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2^{ème} PARTIE : Institutions publiques (BEP/CAP)

LE MONDE / JEUDI 28 OCTOBRE 1999 / 9

Les recettes du budget 2000 votées à l'Assemblée nationale

L'ASSEMBLEE NATIONALE a adopté, mardi 26 octobre, par 311 voix contre 251, le volet recettes du projet de loi de finances pour 2000, dont l'examen s'était achevé samedi matin (Le Monde daté 24-25 octobre). Les députés ont voté, en même temps, un amendement du gouvernement les contraignant à annuler l'introduction des œuvres d'art dans l'assiette de l'impôt de solidarité sur la fortune, adopté la semaine dernière.

Selon l'article d'équilibre, les dépenses nettes du budget général de l'Etat s'élèvent à 1 681,697 milliards de francs, tandis que les recettes nettes s'élèvent à 1 463,301 milliards de francs

Source : Le Monde
Jeudi 28 octobre 1999

En vous aidant du texte ci-dessus, répondez aux questions suivantes :

- 1) Qu'appelle-t-on "loi de finances" ? _____
- 2) Par qui ce projet de loi a-t-il été élaboré ? _____
- 3) Qui l'a voté ? _____
- 4) Quelle autre assemblée devra le voter ? _____
- 5) Que signifie "amendement du gouvernement" ?

- 6) Retrouvez le montant des dépenses du budget 2000 : _____
Retrouver le montant des recettes : _____
- 7) Le budget est-il équilibré ? Justifiez votre réponse.

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT			
SUJET 1	EPREUVE EP3 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social	Durée	BEP : 1 heure CAP : 30 min
		Coef. : 2	Page 3/10
SESSION 2000			

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3^{ème} PARTIE : Gestion (1^{ère} tache : BEP/CAP - 2^{ème} tache : BEP uniquement)

Vous travaillez pour la saison d'été au restaurant "la Berge", situé à SULLY SUR LOIRE, dans le Loiret. Désireux de vous enseigner toutes les facettes du métier, votre employeur, M. RUCHE, vous demande d'effectuer quelques tâches administratives.

1^{ère} tâche : Remplir un bon de commande

(BEP/CAP)

Le 1^{er} juin 2000, M. RUCHE procède à l'inventaire de sa cave, afin de préparer la saison à venir. Ce même jour, il décide de passer commande à ses fournisseurs habituels, dont l'entreprise C.V.P.L., spécialisée dans les vins de Loire.

Il vous demande de préparer le bon de commande. Pour ce faire, vous disposez des documents suivants :

- Les conditions générales de vente du fournisseur Annexe 1
- Les tarifs appliqués par le fournisseur, Annexe 2
- Un bon de commande vierge. Annexe 3

Remplissez le bon de commande n°821, en date du 1^{er} juin, sachant que la commande porte sur :

➤ **En vin rouge** :

- 24 bouteilles de Saumur Champigny Les Loges 1998,
- 12 bouteilles de Saumur Champigny; Château du Hureau. Cuvée des Fevettes 1997,
- 4 bouteilles de Saint Nicolas de Bourgueil 1998. Domaine de l'Aulnay.
- 18 bouteilles d'Anjou Rouge Château de Putille 1998.

Annexe 1

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Livraison assurée dans un délai de 15 jours.
- La facture est jointe à la livraison.
- Paiement après réception de la marchandise. PAS DE CHEQUE A LA COMMANDE.
- LIVRAISON PARIS ÎLE DE FRANCE, pour toute commande supérieure à 300 F : participation aux frais de port et d'emballages de 25, 00 F.
- Livraison en Province, pour toute commande supérieure à 600 F : participation aux frais de port et d'emballages de 50, 00 F.

Annexe 2

BEP HOTELLERIE - RESTAURATION			
CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT			
SUJET 1	EPREUVE EP3 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique	Durée	BEP : 1 heure
		Coef. : 2	CAP : 30 min
SESSION 2000	Juridique et Social		Page 4/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Annexe 2

Extrait des tarifs C.V.P.L.

CODE	DESIGNATION	PRIX
VINS DE LOIRE		
38336	Coteaux Layon 1997	39,00 F
38352	X 6 Coteaux Layon 1997	209,00 F
38071	Gros Plant Landreau	19,50 F
38510	X 6 Gros Plant Landreau	107,00 F
38070	Muscadet Landreau	26,50 F
38800	X 6 Muscadet Landreau	139,00 F
38720	St Nicolas Bourgeuil Aulnay	32,50 F
38829	X 6 St Nicolas Bourgeuil Aulnay	174,00 F
38278	Bourgeuil les Galichets	29,00 F
38823	X 6 Bourgeuil les Galichets	157,00 F
38367	Chinon Champs Vignon	29,00 F
38827	X6 Chinon Champs Vignon	157,00 F
38085	Saumur Champig. L. Loges	37,50 F
38815	X6 Saumur Champig. L. Loges	199,00 F
39130	Saum Champ. Hur. Gde Cuvée	48,50 F
39131	X 6 Saum. Champ. Hur. Gde Cuvée	279,00 F
39214	Saum. Champ. Hur. Fevettes	68,00 F
39440	X 6 Saum. Champ. Hur. Fevettes	396,00 F
39441	Anjou rouge Ch. Putille	24,00 F
39442	X 6 Anjou rouge Ch. Putille	129,00 F
39443	Anjou Villages Ch. Putille	29,50 F
39444	X 6 Anjou Villages Ch. Putille	169,00 F
39445	Sancerre Vignes Rocher	53,80 F
39446	X 6 Sancerre Vignes Rocher	298,00 F
39399	Sancerre La Chatellenie	57,50 F
39447	X 6 Sancerre La Chatellenie	314,00 F
39448	Quincy Dom Duret	38,00 F
39449	X 6 Quincy Dom Duret	208,00 F
39450	Reuilly M. Sorbe	37,50 F
39451	X 6 Reuilly M. Sorbe	205,00 F
39452	Saint-Pourçain rouge	22,90 F
39453	X 6 Saint-Pourçain rouge	119,00 F
39454	Saint-Pourçain blanc	21,90 F
39455	X 6 Saint-Pourçain blanc	109,50 F

BEP HOTELLERIE - RESTAURATION			
CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT			
EPREUVE EP3 :			
SUJET 1	Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social	Durée	BEP : 1 heure CAP : 30 min
SESSION 2000		Coef. : 2	Page 5/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Annexe 3



CENTRE VINICOLE DES PAYS DE LOIRE
15, rue de Godet
49 100 ANGERS

☎ : 02.80.41.17.19
Fax : 02.80.41.17.17

COMMANDE N°

DATE :

PAIEMENT : Par chèque à réception des marchandises.
LIVRAISON : Transports MORRY TEAM.
FRAIS DE PORT :

CODE	DESIGNATION	UNITE	QUANTITE	P.U.	MONTANT

LIVRAISON :

- Commande à livrer à l'adresse indiquée ci-dessus.
- Enlèvement au magasin PARIS.

Signature

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT			
SUJET 1	EPREUVE EP3 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social	Durée	BEP : 1 heure CAP : 30 min
SESSION 2000		Coef. : 2	Page 6/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2^{ème} tâche : Complétez la fiche de stock en utilisant la méthode du PEPS
(1^{er} entré - 1^{er} sorti).

(BEP)

Stock initial : 20 bouteilles à 35,50 F/pièce

01/06 : bon d'entrée n°300 : 24 bouteilles à 37,50 F/pièce

04/06 : bon de sortie n°24 : 25 bouteilles

05/06 : bon d'entrée n°312 : 12 bouteilles à 34,00 F/pièce

Bordeaux								Stock de roulement : 50		
Unité : bouteille 75 cl								Stock d'alerte : 20		
								Stock de sécurité : 15		
Dates	Document	ENTREE			SORTIE			STOCKS		
		Quantité	Coût unitaire	Valeur	Quantité	Coût unitaire	Valeur	Quantité	Coût unitaire	Valeur
Stock initial								20	35,50	710
01/06	Bon entrée n°300									
04/06	Bon sortie n°24									

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION			
CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT			
SUJET 1	EPREUVE EP3 :	Durée	BEP : 1 heure
SESSION 2000	Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social	Coef. : 2	CAP : 30 min
		Page 7/10	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4^{ème} PARTIE : Droit usuel (BEP uniquement)

A la recherche d'un fonds de commerce, vous repérez 2 annonces dans un journal professionnel.

Annonce n°1

RESTAURANT

LA MARE AUX CANARDS

Au cœur de la forêt - Restaurant - Rôtisserie

Repas en plein air l'été,

Devant la cheminée l'hiver

Fermé le dimanche soir et le lundi

Carrefour de la Mare Adam

(proche Tour Hertzienne)

92360 MEUDON LA FORET

Téléphone : 01.46.32.07.16

Site très agréable, calme. Equipement professionnel complet et en bon état. Clientèle fidèle.

Très bon chiffre d'affaires (en progression).

Fonds : 1 200 000 F + Murs : 1 600 000 F

Annonce n°2

PIZZERIA

LA PIZZA « CHEZ LIVIO »

6 rue Longchamp

92200 Neuilly sur Seine

Spécialités italiennes

Terrasse l'été - 7 J/7

Nouveau : livre au bureau ou chez vous

Téléphone : 01.46.24.81.32

Licence IV. 60 couverts. Cuisine 40 m2. Matériel professionnel : état neuf.

Four à Pizza. Logement. Bail : reste 6 ans. Loyer : 4 600,00 F par mois .

Bon chiffre d'affaires, forte rentabilité.

Fonds : 69 000,00 F.

BEP HOTELLERIE - RESTAURATION CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT

SUJET 1	ÉPREUVE EP3 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social	Durée	BEP : 1 heure
		Coef. : 2	CAP : 30 min
SESSION 2000			Page 8/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Après lecture de ces deux documents, répondez aux questions suivantes :

1) Quel est le montant de chaque fonds de commerce ?

N°1	N°2

2) Pourquoi le paiement d'un loyer mensuel est-il mentionné dans l'annonce n°2 (pizzeria) ?
A quoi correspond t-il ?

3) Le versement d'un loyer mensuel n'est pas mentionné dans l'annonce n°1 du restaurant.
Pourquoi ?

4) Citez les trois éléments corporels et incorporels d'un fonds de commerce.

ELEMENTS INCORPORELS	ELEMENTS CORPORELS
1.	1.
2.	2.
3.	3.

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT			
SUJET 1	EPREUVE EP3 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social	Durée	BEP : 1 heure CAP : 30 min
SESSION 2000		Coef. : 2	Page 9/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

5^{ème} PARTIE : Informatique (BEP uniquement)

Vous disposez ci-joint d'une copie de l'écran relative au travail fait par M. ruche sur son ordinateur.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1								
2								
3	TABLEAU DE DETERMINATION DU PRIX DE VENTE TTC							
4								
5	Boissons	Achats			Ventes			
6		Montants H.T.	Quantités de bouteilles	Coût unitaire H.T.	Coefficient multiplicateur	Prix de vente H.T.	Prix de vente T.T.C.*	
7	Jus d'orange	768,00 F	192	4,00 F	2	8,00 F	10 F	
8	Jus de raisin				1,5			
9	Jus de pommes				2			
10	Jus de pamplemousse				1,5			
11	Jus d'ananas				1,5			
12	Jus de tomate				2			
13								

* arrondir au franc le plus proche.

- 1) Quel logiciel permet de réaliser un tel document ?

- 2) Entourez les cellules calculées par ce logiciel.
- 3) A partir de la barre d'icônes suivante, reportez le numéro de l'icône qui a permis de réaliser :

Tâches réalisées	Numéro de l'icône utilisée
Mot ou nombre centré sur la cellule.	
Titre centré sur plusieurs colonnes.	
Montants mis en style monétaire.	
Augmentation de la taille de caractère appliquée au titre.	
Vérification du travail par un aperçu avant impression.	

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION CAP CUISINE / HEBERGEMENT / RESTAURANT			
SUJET 1	EPREUVE EP3 :	Durée	BEP : 1 heure
SESSION 2000	Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social	Coef. : 2	CAP : 30 min
			Page 10/10