

DANS CE CADRE

| | |
|--|-----------------------|
| Académie : | Session : |
| Examen ou Concours | Série* : |
| Spécialité/option* : | Repère de l'épreuve : |
| Épreuve/sous-épreuve : | |
| NOM : | |
| <i>(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i> | |
| Prénoms : | N° du candidat |
| Né(e) le : | <input type="text"/> |

(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 |
|--|--------|--------|--|--------|--------|
| <u>1^{ère} PARTIE</u> : Droit du travail | 10 pts | | | 5 pts | |
| <u>2^{ème} PARTIE</u> : Institutions publiques | 12 pts | | | 6 pts | |
| <u>3^{ème} PARTIE</u> : Gestion | 18 pts | | | 18 pts | |
| <u>4^{ème} PARTIE</u> : Droit usuel | — | | | 6 pts | |
| <u>5^{ème} PARTIE</u> : Informatique | — | | | 5 pts | |
| | / 40 | | | / 40 | |

| 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 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 Juridique et Social | Durée | BEP : 1 heure CAP : 30 min |
| | | Coef. : 2 | Page 2/10 |
| SESSION 2000 | | | |

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 |
| SESSION 2000 | | Coef. : 2 | Page 3/10 |

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 ILE 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 : | Durée | BEP : 1 heure |
| SESSION 2000 | Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social | Coef. : 2 | CAP : 30 min |
| | | | 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 Bourgueil Aulnay | 32,50 F |
| 38829 | X 6 St Nicolas Bourgueil Aulnay | 174,00 F |
| 38278 | Bourgueil les Galichets | 29,00 F |
| 38823 | X 6 Bourgueil les Galichets | 157,00 F |
| 38367 | Chinon Champs Vignon | 29,00 F |
| 38827 | X 6 Chinon Champs Vignon | 157,00 F |
| 38085 | Saumur Champig. L. Loges | 37,50 F |
| 38815 | X 6 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 | | | |
| SUJET 1 | EPREUVE EP3 : | Durée | BEP : 1 heure |
| | Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique | | CAP : 30 min |
| SESSION 2000 | Juridique et Social | Coef. : 2 | Page 5/10 |

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