

# Eléments de corrigé

## Hôtel Restaurant : Les Glycines

|               |
|---------------|
| CAP           |
| / 8           |
| / 6           |
| / 6           |
| Sur 20 points |

### DOSSIER N° 1

DOSSIER 1

DOCUMENT 1

Document à rendre avec la copie

(8 points – 2 par erreur)

|   |                              |                       |
|---|------------------------------|-----------------------|
| Désignation : huile                       | Unité d'achat : litre        |                       |
| Évaluation : Premier entré, Premier sorti | Lieu de rangement : Économat |                       |
| Stock minimal : 10 L                      | Stock maximal : 40 L         | Stock d'alerte : 20 L |

| DATE  | ENTRÉE |      |        | SORTIE |      |       | STOCK |      |        |
|-------|--------|------|--------|--------|------|-------|-------|------|--------|
|       | Q      | P.U  | V      | Q      | P.U  | V     | Q     | P.U  | V      |
| 15/06 | 21     | 5,00 | 105,00 |        |      |       | 21    | 5,00 | 105,00 |
| 16/06 | 10     | 5,2  | 52,00  |        |      |       | 21    | 5,00 | 105,00 |
|       |        |      |        |        |      |       | 10    | 5,20 | 52,00  |
| 19/06 |        |      |        | 15     | 5,00 | 75,00 | 6     | 5,00 | 30,00  |
|       |        |      |        |        |      |       | 10    | 5,20 | 46,80  |
| 25/06 |        |      |        | 6      | 5,00 | 30,00 | 9     | 5,20 | 46,80  |
|       |        |      |        | 1      | 5,20 | 5,20  |       |      |        |
| 27/06 | 11     | 5,10 | 56,10  |        |      |       | 9     | 5,20 | 46,80  |
|       |        |      |        |        |      |       | 11    | 5,10 | 56,10  |
| 30/06 |        |      |        | 8      | 5,20 | 41,60 | 1     | 5,20 | 5,20   |
|       |        |      |        |        |      |       | 11    | 5,10 | 56,10  |

Q : quantités. P.U : prix unitaire. V : valeurs.

### GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II – SESSION 2001

CAP cuisine – Restaurant – Hébergement – Café Brasserie

EP 3

CORRIGÉ

Session 2001

1/2

**DOSSIER N° 2 Document 2**

Toute réponse cohérente doit être acceptée même si le texte n'y fait pas explicitement référence. (attentes non présentées dans l'annexe).

**(1 point par réponse soit 6 points au total)**

| Nouvelles attentes du consommateur                              | Mesures correspondantes à mettre en place                  |
|---|--|
| Sensible au prix  | prix serrés  |
| Client zappeur  | Formules variées, carte modifiée régulièrement             |
| Importance du temps du repas                                    | Formule rapide   |
| Déstructuration du mode de consommation vers plus de grignotage | Menus avec 2 composantes (entrée + plat ou plat + dessert) |
| Besoin de sécurité  | Sécurité sanitaire en particulier                          |
| Besoin de reconnaissance  | Personnalisation du service                                |

**DOSSIER N° 3**

1. Indiquer l'avantage en nature auquel le salarié d'un restaurant a droit lorsqu'il travaille plus de 5 heures par jour.

✍ .....Repas du personnel, 2 repas par jour **(1 point)**.....

2. Préciser les règles concernant les taux horaires applicables aux heures supplémentaires. **(2 points)**

✍ .....125 % du taux de salaire horaire pour chacune des 8 premières...**(1 point)**.....

✍ .....150% du taux de salaire horaire pour les suivantes.....**(1 point)**.....

3. Citer deux cotisations dues par le salarié.**(1 point)**

CSG, RDS, assurance maladie.....**(0,5 point par réponse)**

4. Préciser le montant obtenu sur un bulletin de salaire, après avoir retranché du montant brut, les cotisations salariales. **(1 point)**

✍ Salaire net

5. Indiquer la juridiction compétente dans le cadre d'un conflit individuel du travail.

✍ .....Conseil de prud'hommes..... **(1 point)**.....

**GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II – SESSION 2001**

CAP cuisine – Restaurant – Hébergement – Café Brasserie

EP 3

CORRIGÉ

Session 2001

2/2