Hôtel-Restaurant La ROTONDE 28 rue des Lilas 14000 CAEN

Spécialités régionales, 2 menus, carte SARL au capital de 15 000 €

Vous travaillez à l'Hôtel Restaurant La Rotonde

3 dossiers sont à traiter :

Dossier N° 1: Le chômage

Dossier N° 2 : Les heures complémentaires. Dossier N° 3 : Fiche technique et prix de vente.

Barème

CAP]
/ 5]
/ 7	1
/ 8	1
Sur 20 points	

Les feuilles intitulées "DOCUMENT" sont à rendre avec la copie.

Groupement Interacadémique II – Session 2002				
CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement – Café brasserie	SUJET	EP3	Durée : CAP : 0 h 30	1/6

DOSSIER Nº 1

idre avec la copie
du chômage.
•

♥ TRAVAIL À FAIRE:

Compléter le document 1.

DOSSIER N° 2

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
& Annexe B: Heures complémentaires	Document 2 : Étude du SMIC.

an THÈME: M DUPUIS, le directeur de cet établissement souhaite que vous l'informiez sur le SMIC et son évolution.

♥ TRAVAIL À FAIRE :

Compléter le document 2.

DOSSIER N° 3

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
Annexe C : Extrait des tarifs de l'épicerie LEGRAIN.	Document 3 : Fiche technique de fabrication.

ATHÈME: M. Dupuis vous charge de définir le coût matière et le prix de vente de la galette aux amandes servie au banquet du 3° âge de Courseulles sur mer.

♥ TRAVAIL À FAIRE :

Compléter le document 3 en utilisant l'annexe C.

Groupement Interacadémique II – Session 2002					
CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement – Café brasserie	SUJET	EP3	Durée : CAP : 0 h 30	2/6	

Enquête sur l'emploi en Mars 2001 : La forte hausse de l'emploi se poursuit.

Le recul du chômage se confirme en mars 2001 : 300 000 chômeurs de moins en un an. La proportion de chômeurs de longue durée est en baisse sensible depuis mars 2000. La hausse de l'emploi reste soutenue en mars 2001. Elle s'accompagne d'une baisse du total des emplois à durée limitée, en particulier des contrats aidés. Les emplois à temps partiel contraint reculent également. La réduction de la durée hebdomadaire de travail des salariés à temps complet se poursuit dans les entreprises déjà dans le champ des 35 heures, à un rythme moins soutenu que sur la période janvier 1999 - mars 2000.

	Janvier 1999	Mars 2000	Mars 2001
	Chômeurs (milliers)		
Ensemble Hommes Femmes	3014 1425 1590	2590 1185 1405	2285 1004 1281
Taux	de chômage selon l'age (en %)		
Ensemble	11,7	10,0	8,8
15/24 ans	26,5	20,7	18,7
25/49 ans	11,0	9,5	8,4
50 ans et plus	8,4	7,4	6,1
Taux de	chômage selon le diplôme (en %)	
Sans diplôme	17,9	16,2	14,1
BEPC, CAP, BEP	11,1	9,4	8,4
Baccalauréat	10,7	8,9	7,8
Diplôme supérieur	6,3	5,6	4,9

Texte issu de INSEE PREMIERE. www.insee.fr

Durée:

CAP: 0 h 30

3/6

EP3

SUJET

Groupement Interacadémique II - Session 2002

CAP Cuisine - Restaurant - Hébergement - Café brasserie

Les heures complémentaires doivent être payées à taux normal

Dans mon hôtel-restaurant, j'ai embauché une femme de ménage en CDD de 7 mois. Son horaire hebdomadaire est de 20 heures pour 6,74 € de l'heure. Cependant, je lui demande parfois de travailler plus de 20 heures par semaine. On me dit que le dépassement de ses heures n'engendre pas d'heures supplémentaires, est-ce normal ? Comment dois-je payer les heures qu'elle effectue au-delà de ses horaires de travail ? A-t-elle droit à des repos compensateurs ? (Chantal sur le Forum de L'Hôtellerie)

En cas de travail à temps partiel, les heures que votre salariée effectue au-delà de ses horaires hebdomadaires sont des heures complémentaires.

Les heures complémentaires ne sont pas des heures supplémentaires. Elles sont payées normalement et ne donnent pas lieu à repos compensateur. Vous pouvez légalement demander à votre salariée d'exécuter des heures complémentaires, mais vous devez respecter certaines conditions, à savoir :

- cette possibilité d'exécuter des heures complémentaires doit être précisée dans le contrat de travail ;
- le nombre d'heures complémentaires effectuées au cours de la même semaine ou d'un même mois ne peut être supérieur au dixième de la durée hebdomadaire ou mensuelle prévue au contrat.

Par exemple, dans votre cas, votre salariée étant embauchée pour 20 heures hebdomadaires, vous ne pouvez pas lui demander d'effectuer plus de 2 heures complémentaires par semaine. Enfin, pour demander à votre salariée d'effectuer des heures complémentaires, vous devez le faire au moins 3 jours à l'avance.

Do:	sier Document 2 Document à rendre avec la copie
1.	réciser l'horaire hebdomadaire de la femme de ménage et la nature de son contrat de travail.
s	
æ	
2.	Expliquer la différence entre heures complémentaires et heures supplémentaires.
Ø	
•••••	
3.	Indiquer les trois conditions pour que la femme de ménage puisse effectuer des heures complémentaires.
ø	
•••••	
/	
•••••	
/	
•••••	
4. heur	Calculer le nombre d'heures complémentaires maximum pour une collègue à temps partiel ayant un contrat de 25 es.
P	
•••••	

Groupement Interacadémique II - Session 2002

CAP Cuisine - Restaurant - Hébergement - Café brasserie

SUJET

EP3

Durée :

CAP: 0 h 30

4/6

Dossier 3

Annexe (

EXTRAIT DU TARIF LEGRAIN Epicerie 152 rue Saint-Louis 14000 CAEN

<u>FRUITS</u>	Référence	Unité	Prix Unitaire HT
			en €uro
Amandes entières	P853	Kg	3,05
Beurre	E789	Kg	2,12
Couronne galettes des rois	C563	Pièce	0,11
Echalote	E745	Kg	1,68
Farine	E166	Kg	0,53
Fève pour galettes	G125	Pièce	0,08
Haricots verts	L250	Kg	1,52
Huile	E444	Litre	1,21
Œufs	E198	Pièce	0,15
Pêche blanche	P114	Kg	1,81
Pêche jaune	P115	Kg	1,97
Pomelos	P122	Pièce	0,59
Poudre d'amandes	E125	Kg	4,36
Rhum	L145	Litre	4,55
Sucre	E202	Kg	0,46
Vin Blanc	L001	Litre	0,61
Vinaigre	L512	Litre	0,76

Groupement Interacadémique II – Session 2002				
CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement – Café brasserie	, SUJET	EP3	Durée : CAP : 0 h 30	5/6

Losser 3 - Season Decimination

1. Compléter la fiche technique de fabrication de la galette en utilisant l'annexe C.

FICHE TECHNIQU	E DE FABRIC	ATION DE LA (GALETTE aux ar	nandes	
		Nombre de	Nombre de portions : 4		
INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	Prix unitaire HT	Coût total HT	
Farine	Kg	0,15	<i>p</i>	<i>p</i>	
Beurre	Kg	0,13	<i>f</i>	/	
Sucre	Kg	0,04	/	/	
Poudre d'amandes	Kg	0,04	<i>/</i>	/	
Rhum	Litre	0,01	<i>/</i>	/	
Œufs	Pièce	1	/	/	
Fève	Pièce	1	<i>/</i>	P	
Couronne	Pièce	1	P	P	
TOTAL COÛT MATIERE	<i>/</i>				
COÛT MATIÈRE HORS T	ss				

^{*} Arrondir les montants HT au centime le plus proche.

Groupement Interacadémique II – Session 2002				
CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement – Café brasserie	SUJET	EP3	Durée : CAP : 0 h 30	6/6