

PREMIERE PARTIE : DROIT DU TRAVAIL (20 points)

Louis travaille depuis le 4 avril 2002 au Restaurant de la Marine à Saint-Aubin-sur-Mer (14) en tant que commis de cuisine. Cet établissement emploie 22 salariés au début de l'année 2002. Après avoir consulté l'extrait suivant de la convention collective de l'hôtellerie-restauration, vous répondrez aux questions posées.

EXTRAIT DE LA CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE DES HOTELS, CAFES, RESTAURANTS (H. C. R.) APPLICABLE DEPUIS LE 06/12/1997

Les établissements concernés : ENTREPRISES DE 11 SALARIES ET PLUS

Les hôtels avec restaurant Les hôtels de tourisme sans restaurant
Les hôtels de préfecture Les restaurants de type traditionnel
Les cafés tabac Les débits de boissons Les bowlings

DUREE HEBDOMADAIRE DU TRAVAIL

L'horaire de référence dans la profession est de 43 heures hebdomadaires pour les cuisiniers, les serveurs et les veilleurs de nuit

REPOS HEBDOMADAIRE : La Convention collective introduit le principe de des deux jours de repos hebdomadaire consécutifs ou non.

CONTRAT DE TRAVAIL

Etablir un contrat de travail en deux exemplaires pour tous les salariés que vous recrutez sous contrat à durée indéterminée. Un exemplaire est remis au salarié.

PERIODE D'ESSAI

La période d'essai maximale est maintenant déterminée par la Convention Collective et ne peut dépasser les durées suivantes :

Cadres supérieurs : accord de gré à gré

Cadres : 3 mois (renouvelables une fois)

Agents de maîtrise : 2 mois (renouvelables une fois)

Autres salariés : 1 mois (renouvelable une fois, sauf pour les salariés de niveau I échelon 1)

PREAVIS ET DEMISSION

La Convention prévoit la durée du préavis que doit donner le salarié en cas de démission. Cette démission doit être confirmée par écrit. Ces délais varient en fonction de l'ancienneté et de la qualification du salarié.

Le préavis est fixé comme suit :

ancienneté	- 6 mois	6 mois à - 2 ans	+ 2 ans
Cadres	1 mois	3 mois	3 mois
Maîtrise	15 jours	1 mois	2 mois
Employés	8 jours	15 jours	1 mois

PREAVIS ET LICENCIEMENT

La Convention prévoit la durée du préavis à donner en cas de licenciement sauf en cas de faute grave ou de faute lourde.

ancienneté	- 6 mois	6 mois à - 2 ans	+ 2 ans
Cadres	1 mois	3 mois	3 mois
Maîtrise	15 jours	1 mois	2 mois
Employés	8 jours	1 mois	2 mois

JOUR FERIE

Les salariés qui ont un an d'ancienneté chez un même employeur, bénéficient de 3 jours fériés en plus du 1^{er} mai.

CONGE POUR EVENEMENTS FAMILIAUX

En plus des événements prévus par le code du travail, les salariés ont droit en plus à :

- 1 jour pour le décès d'un des grands-parents,
- 1 jour supplémentaire non rémunéré si l'événement se produit à plus de 500 kms du lieu de travail du salarié.

ACADEMIE DE CAEN		Session 2002
Durée : BEP 1 h 00	Page 1/5	BEP Hôtellerie – Restauration + CAP associés toutes spécialités + CAP Café-Brasserie
CAP 30 min.		EP3 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
SUJET		

Nom : Prénom : N° d'insc. :

1 - Louis est embauché en C.D.I.

a) Que signifie le sigle C. D. I.

b) Quelle est la durée de sa période d'essai ?

c) Quel document doit être établi en 2 exemplaires ?

d) Combien de jours fériés Louis peut-il espérer en 2002 ?

2 - L'embauche de Louis fait suite au licenciement de Jean pour insuffisance professionnelle. Jean était employé depuis le 2 janvier 2001. Il quitte définitivement l'entreprise la veille de l'arrivée de Louis après avoir accompli son préavis.

a) Quelle a été la durée de son préavis ?

b) En désaccord avec l'employeur sur le solde de tout compte, à quelle instance juridique peut-il s'adresser pour faire valoir ses droits ?

3 - Paul, un de vos collègues employé, a trouvé un autre travail. Embauché depuis 4 ans, il veut démissionner.

a) Quelle est la durée de son préavis ?

b) Il dépose le préavis le 1^{er} mai. Quand sera-t-il disponible pour changer d'employeur ?

4 - Le grand-père de Louis est décédé le vendredi 3 mai. L'inhumation est prévue à Montpellier le lundi 6 mai à 14 h (ville située à environ 800 km). Le repos hebdomadaire de Louis se situe en général le mercredi et le jeudi les semaines paires, le mercredi et le dimanche les semaines impaires. Le Restaurant de la Marine est fermé tous les mercredis. Compte tenu de l'annexe 1 (horaires SNCF du 6 mai), du calendrier de l'annexe 2 et des paragraphes de la Convention Collective sur les jours fériés et les congés pour événements familiaux, indiquez la période autorisée d'absence de l'entreprise qui conviendra le mieux à Louis pour lui permettre de faire le voyage sans gêner pour autant son service.

Horaires de train SNCF pour le lundi 6 mai

}	Départ Caen	5 h 09	6 h 08
	Arrivée Paris Saint-Lazare	7 h 24	8 h 25
}	Départ Paris Gare de Lyon	8 h 24	9 h 24
	Arrivée Montpellier	11 h 39	12 h 53

ANNEXE 1

- a) Début de la période non travaillée
.....
- b) Fin de la période non travaillée :
.....
- c) Jour de la reprise du travail :
.....
- d) incidence de cette absence sur la rémunération de Louis :
.....

Semaine 18

Me	1 mai	Fête du Travail
J	2 mai	
V	3 mai	
S	4 mai	
D	5 mai	

Semaine 19

L	6 mai	
Ma	7 mai	
Me	8 mai	Victoire 1945
J	9 mai	Ascension
V	10 mai	
S	11 mai	
D	12 mai	

ANNEXE 2

BEP uniquement :

DEUXIEME PARTIE : GESTION (20 points)

Vous êtes chargé de la gestion de la cave d'un restaurant. Vous observez le suivi d'un vin de Haut-Médoc et obtenez la fiche de stock suivante :

L I G N E	Stock sécurité : 10		FICHE DE STOCK			Produit : Haut-Médoc Château-Barreyres		Référence : 1996 Cru Bourgeois				
	Stock mini : 5					Méthode : COÛT MOYEN UNITAIRE PONDERE A CHAQUE ENTREE					Fournisseur : Caves du Médoc	
	Stock alerte : 15					Unité : Carton de 6 bouteilles de 75 cl						
Stock maxi : 25												
Dates	N°	Bons	Entrées			Sorties			Stocks			
			Q	PU	Valeur	Q	PU	Valeur	Q	PU	Valeur	
1	01/03	Stock de départ							5	102,00	510,00	
2	05/04	Bon d'entrée n° 29	10	111,00	1 110,00				15	108,00	1 620,00	
3	10/06	Bon de sortie n° 25				8	108,00	864,00	7	108,00	756,00	
4	15/07	Bon d'entrée n° 37	13	116,00	1 508,00				20	113,20	2 264,00	
5	20/09	Bon de sortie n° 33				10	113,20	1 132,00	10	113,20	1 132,00	
6	15/10	Bon d'entrée n° 47	10	102,00	1 020,00				20	107,60	2 152,00	
7	04/12	Bon de sortie n° 41				15	107,60	1 614,00	5	107,60	538,00	
8	28/12	Bon d'entrée n° 56	15	110,00	1 650,00							
9	05/01	Bon de sortie n° 48				10						

1°) Ligne n° 2 de la fiche de stock :

a) Expliquez le calcul de la quantité en stock :

.....

b) Expliquez le calcul de la valeur en stock :

.....

c) Expliquez le calcul du nouveau CUMP

.....

2°) Terminer de remplir le tableau Lignes n° 8 et n° 9.

Expliquez les calculs :

a) Ligne n° 8 :

.....

b) Ligne n° 9 : Après avoir calculé la sortie, déterminer la situation du nouveau stock.

.....

3°) Coût d'une bouteille :

a) Quel est le coût d'une bouteille au 01/03 ?

.....

b) Quel est le coût d'une bouteille au 05/01 ?

.....

c) De combien a augmenté ce coût (en pourcentage) ?

.....

d) Quel est le nombre total de cartons sortis dans la période ?

.....

e) Quel est le coût global de ces sorties ?

.....

f) Quel est le coût moyen d'une bouteille sur cette période ?

.....

4°) Prix de vente

Cette bouteille est vendue au prix TTC de 50 €. Quelle est sa valeur HT ?

.....

Quel est le coefficient appliqué au coût moyen pour obtenir le prix de vente HT ?

.....

5°) Connaissez-vous une autre méthode de gestion de stock ?

.....

.....