

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

Partie 1 : Gestion du personnel :

1.1 Description de la démarche

Données à prendre en compte :

- Contraintes : repérage du nombre de jours concernés (dimanche et jours fériés) qui doivent être assurés de façon équitable)
- Données calendaires
- Conception d'un document récapitulatif des vœux des infirmières
- Saisie des vœux
- Gestion des conflits
- Visualisation des vœux

Document récapitulatif :

- identification des infirmières
- les jours (dimanche, férié)
- validation du document

Présentation simple, claire qui permet une visualisation satisfaisante de la présence des infirmières, notamment un planning...

1.2 Le guide d'entretien

- Aptitude à se présenter
- Formation et qualifications
- Qualités professionnelles (travail en équipe, qualités humaines d'accompagnement...)
- Intégration dans la structure (connaissance des populations concernées, expérience dans ce domaine, qualité de la relation avec les usagers).

1.3 Document d'accueil :

le document doit comporter au moins deux parties :

- présentation de la structure :
 - o organisation administrative
 - o implantation
 - o population
- mission de l'infirmière
 - o polyvalence
 - o travail d'équipe
 - o relations avec les partenaires (établissements psychiatriques, familles...)
 - o modalités pratiques

Partie 2 : Étude de besoin

2.1 Plan d'action

- a) Repérer la population qui pourrait être intéressée par un tel service : 65 % peut avoir une activité intellectuelle suivie ($500 \times 0.65 = 325$).
- b) La caractériser de façon à déterminer la méthode de recueil des informations la plus pertinente.
 - Importance numérique : 325 personnes.
 - Population particulière : personnes âgées, personnes handicapées.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2003
ESEGAP BIS	Durée : 2 h 30	Coef. : 2
Economie et Gestion		Page : 1/3

- c) Choisir une méthode de recueil des informations : Choix de l'enquête par questionnaire avec détermination d'un échantillon représentatif (une enquête exhaustive serait peu adaptée)
- Modalités d'administration de l'enquête : face à face
 - Échantillon représentatif :
 - Détermination des critères :
 - répartition de la population (personnes âgées / handicapées),
 - handicaps,
 - tranches d'âge,
 - sexe.
 - Taille de l'échantillon \approx 45 personnes.
 - Répartition de l'échantillon.
 - Détermination des dates, heures, lieux de l'enquête et noms des enquêteurs.
- d) Réalisation de l'enquête.
- e) Traitement des données / rapport.
- f) Exploitation des informations, choix de la direction en fonction des résultats de l'enquête (% de la population intéressée), seuil fixé par la direction ; pas de démarche auprès de la mairie si le seuil n'est pas atteint.
- g) Établissement des documents, supports de la demande qui seraient adressés à la mairie de Cantemerle.

Partie 3 Gestion de budget

3.1 Etat récapitulatif des dépenses engagées pour le buffet

Quantités des denrées par personne	Coût total en €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE :	
Jambon blanc : 50gr	136
Jambon du pays : 40gr	268,80
Saucisson sec : 40 gr	203,20
ASSORTIMENT DE CRUDITES :	
Salade de tomate : 100 gr	96
Salade verte : 50 gr (*sachet de 500 gr)	60
Garniture des salades	368
VIANDES FROIDES :	
Poulet : 120 gr	195,84
Rôti de porc : 120 gr	247,68
DESSERTS :	
Salade de fruits 1Bt5/1/25P	193,28
Pâtisserie individuelle	240
Glace individuelle	448
PETIT PAIN ROND 60 gr	64
DECOR	80
BOISSONS	400
TOTAL	3 000,80

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2003
ESEGAP BIS	Durée : 2 h 30	Coef. : 2
Economie et Gestion		Page : 2/3

L'étudiant devra faire ressortir les grandes rubriques :

Éléments de coûts	Coût total
Assortiment de charcuterie	608
Assortiment de crudités	524
Viandes froides	443,52
Dessert	881,28
Petit pain rond	64
Décor	80
Boissons	400
Total ht	3 000,80
Montant TVA	165,04
Total TTC	3165,84
Main d'œuvre	1424,63
Coût total	4590,47
Coût moyen	5,74

3.2 Coût total du buffet : 4 590,47 €

Budget alloué pour les pensionnaires : 2 800 €

Participation globale des visiteurs : 1 790,47 €

Nombre de visiteurs : 300 personnes

Montant/individuel : 5,96 €

Prix auquel le repas doit être fixé : 6 €

Ce prix est correctement aligné par rapport à des prix de repas au sein d'une collectivité.

3.3 BUDGET PRÉVISIONNEL

Dépenses en €	
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE	641,44
ASSORTIMENT DE CRUDITES	552,82
VIANDES FROIDES	467,91
DESSERT	929,75
PETIT PAIN ROND	67,52
DECOR	84,4
BOISSONS	422
Total TTC	3 165,8
Main d'œuvre - énergie	1 424,29
Total	4 590,47
Recettes en €	
Allocation « pensionnaires »	2 800
Participation « visiteurs »	1 800
Total	4 600

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE	Session 2003
ESEGAP BIS	Durée : 2 h 30
Economie et Gestion	Page : 3/3