

Hôtel Restaurant : Le Lys Blésois
 place Royale 41000 BLOIS ☎ 02 54 78 25 51
 Spécialités régionales 3 menus carte
 Traiteur

Vous travaillez à l'hôtel restaurant «Le Lys Blésois» situé à Blois.
 4 dossiers sont à traiter :

- Dossier N° 1 Les documents comptables.
- Dossier N° 2 Le bulletin de paie.
- Dossier N° 3 Dossier économique et juridique.
- Dossier N° 4 Fiche de stock PEPS.

Barème

	BEP
D1	/12
D2	/10
D3	/08
D4	/10
	Sur 40 points

Les feuilles intitulées « DOCUMENT » sont à rendre .

DOSSIER N° 1 : Les documents comptables.

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
Annexe A : La balance au 31/12/2002 de l'Hôtel Restaurant « Le Lys Blésois »	Document 1 : Le compte de résultat du « Lys Blésois » au 31/12/2002

☞ **THÈME** : Le responsable du restaurant souhaite connaître sa situation comptable au 31/12/2002.

☞ **TRAVAIL À FAIRE :**

- 1.1 Compléter le compte de résultat du Lys Blésois au 31/12/2002 (Document 1) à partir de la balance (Annexe A).
- 1.2 Répondre aux questions du document 1.

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II		SESSION 2003	
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie			
EP3 = Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière			
SUJET	Durée 1 h 00	Coefficient : 2	1/8

DOSSIER N° 2 : Le bulletin de paie

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
Annexe B: Le bulletin de paie	Document 2 : Dossier d'étude à compléter

☞ THÈME : Pierre Martin, un des salariés du restaurant le « Lys Blésois », souhaite un complément d'informations concernant son bulletin de paie. Ce salarié n'a pas été absent et suite à la réduction du temps de travail, le maintien de son salaire est assuré par le versement d'un complément différentiel.

☞ TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux différentes questions sur le document 2.

DOSSIER N° 3 Dossier économique et juridique

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
Annexe C : extrait d'article de l'hôtellerie.	Document 3 : Etude de la responsabilité du restaurateur.

☞ THÈME : Une cliente du restaurant s'est fait voler son manteau de vison dans le restaurant. Le responsable, ne sachant quelle attitude prendre vis à vis de cette cliente, décide de poser la question aux juristes du journal de la revue : L'HÔTELLERIE. La réponse fournie n'est pas très claire pour le responsable qui vous demande de l'aider.

☞ TRAVAIL À FAIRE :

A partir de l'annexe C, répondre aux questions du document 3.

DOSSIER N° 4 FICHE DE STOCK PEPS

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
	Document 4 : Fiche de stock PEPS

☞ THÈME : Le responsable vous demande de tenir à jour la fiche de stock du médaillon de foie truffé. La méthode utilisée est le Premier Entré Premier Sorti (PEPS). Les différents mouvements du 1/12/02 au 9/12/02 sont déjà reportés sur la fiche de stock.

☞ TRAVAIL À FAIRE :

Compléter la fiche de stock (Document 4).

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II		SESSION 2003	
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie			
EP3 = Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière			
SUJET	Durée 1 h 00	Coefficient : 2	2/8

Balance de l'hôtel restaurant «Le Lys Blésois» au 31/12/2002 (en euros)

N° Compte	Intitulés des comptes	Sommes Débit	Sommes Crédit	Soldes Débiteurs	Soldes Créditeurs
101	capital		80 000		80 000
164	emprunts		65 100		65 100
207	fonds commercial	100 200		100 200	
215	installations techniques	52 000		52 000	
217	matériel spécifique d'exploitation	22 000		22 000	
218	autres immobilisations corporelle	13 300		13 300	
31	stocks de matières premières	5 000		5 000	
401	fournisseurs	107 300	121 400		14 100
411	clients	30 100	25 600	4 500	
512	banque	499 200	489 800	9 400	
530	caisse	27 400	26 000	1 400	
601	achats de denrées	74 900		74 900	
6031	variation de stocks mat première		5 000		5 000
606	achats non stockés	26 300		26 300	
610	services extérieurs	30 500		30 500	
620	autres services extérieurs	20 000		20 000	
630	impôts et taxes	9 700		9 700	
640	charges de personnel	182 600		182 600	
661	charges financières	5 500		5 500	
7062	prestations pension		100 100		100 100
7063	prestations restaurant		293 000		293 000
	TOTAUX	1 206 000	1 206 000	557 300	557 300

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

SESSION 2003

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

EP3 = Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière

SUJET

Durée 1 h 00

Coefficient : 2

3/8

Document à rendre avec la copie

Compte de résultat du Lys Blésois au 31/12/2002 (en euros)

CHARGES		PRODUITS	
Charges d'exploitation :	Montants	Produits d'exploitation :	Montants
/.....		/.....	
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
Charges financières :		Produits financiers :	
/.....		/.....	
.....		
.....		
Charges exceptionnelles :		Produits exceptionnels :	
/.....		/.....	
.....		
.....		
TOTAL DES CHARGES		TOTAL DES PRODUITS	
Solde créditeur :.....		Solde débiteur :.....	
TOTAL		TOTAL	

Préciser si le résultat est un bénéfice ou une perte : /.....

Justifier votre réponse : /.....

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II		SESSION 2003	
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie			
EP3 = Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière			
SUJET	Durée 1 h 00	Coefficient : 2	4/8

EMPLOYEUR

Nom ou raison sociale : *Le Lys Blésois*
 Adresse : *place royale 41000 BLOIS*
 N° Siret : 24552845751821

URSSAF : BLOIS

Code APE : 553 A

Convention collective : convention collective des
 HCR du 30/04/97 modifiée par l'avenant RTT du
 15/06/01

SALARIE

Nom : *Martin*
 Prénom : *Pierre*
 Adresse : *2 place de la grève 41000
 BLOIS*

N° SS : 1840241081005

Emploi : serveur

Niveau : 1 Echelon : 1

Période du : 01/12/02 au 31/12/02

Heures de présence : 177,67 Heures

SMIC hôtelier :		177,67	6,83	1148,59
Complément différentiel				51,70
Heures supplémentaires à 25%				
Heures supplémentaires à 50%				
Avantages en nature nourriture	44		2,95	129,80
Salaire brut :				1330,09

CSG déductible	1263,59			5,10	64,44
CSG+CRDS non déductible	1263,59			2,90	36,64
S.S. maladie	1330,09	12,80	170,25	0,75	9,98
Veuvage	1330,09			0,10	1,33
S.S. vieillesse plafonné	1330,09	8,20	109,07	6,55	87,12
S.S. vieillesse déplafonné	1330,09	1,60	21,28		
Accident du travail	1330,09	2,30	30,59		
Allocations familiales	1330,09	5,40	71,82		
Retraite complémentaire	1330,09	3,75	49,88	3,75	49,88
Assurance chômage	1330,09	3,70	49,21	2,10	27,93
AGFF	1330,09	1,20	15,96	0,80	10,64
FNGS	1330,09	0,30	3,99		
SS FNAL	1330,09	0,10	1,33		
Taxe d'apprentissage	1330,09	0,50	6,65		
Participation formation continue	1330,09	0,15	2,00		
Total retenues			532,03		287,96
Allègement : $(6601,35 \times 1240 : 1330,09 - 3181,31 : 12) \times 0,80$			198,20		
Réduction : $0,83 \times$ nombre de repas			36,52		

SALAIRE NET	1042,13
NET IMPOSABLE	1078,77
Prime de transport	
Avantage nourriture	129,80
Avantage logement	

SALAIRE PAYÉ :
 Payé le : 31/12/02 par virement

Les taux appliqués sont les taux en vigueur en 2002. Ils n'ont aucune incidence sur les questions posées.

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II		SESSION 2003	
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie			
EP3 = Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière			
SUJET	Durée 1 h 00	Coefficient : 2	5/8

Document à rendre avec la copie

1. Indiquer le montant du salaire brut :

.....
.....

2. Préciser le montant des cotisations à la charge du salarié :

.....
.....

3. Retrouver le calcul qui permet, à partir du salaire brut, de retrouver le salaire net :

.....
.....

4. Relever le montant du salaire net imposable :

.....

5. Calculer le montant du « net imposable » à partir du « net à payer » :

.....
.....
.....

6. Indiquer la somme effectivement perçue par le salarié :

.....
.....

7. Indiquer ce que représentent les avantages en nourriture :

.....
.....
.....

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II		SESSION 2003	
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie			
EP3 = Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière			
SUJET	Durée 1 h 00	Coefficient : 2	6/8

*Actualité juridique***L'écho de l'assureur conseil****A propos du vol d'un manteau dans un restaurant**

Une cliente se rend dans un salon de thé avec une amie pour y déjeuner. Elles utilisent une table de quatre personnes et utilisent chacune la chaise à leur côté pour y déposer leurs manteaux.

L'une des deux se fait voler son manteau de vison. Peut-elle mettre en cause la responsabilité du restaurateur et obtenir de ce dernier ou de l'assureur de celui-ci une indemnisation de son préjudice ?

Le restaurateur, à la différence de l'hôtelier, n'est soumis à aucun régime juridique de responsabilité aggravée. Il relève du droit commun de la responsabilité civile du dépositaire et à ce titre, il doit veiller à la bonne conservation du dépôt qui lui est confié. Encore faut-il qu'il y ait dépôt, ce qui semble difficile à soutenir en l'espèce. En effet, la cliente a conservé la garde de son manteau en ne le remettant pas au vestiaire et ne saurait invoquer une responsabilité de dépositaire. Il paraît également difficile de retenir la responsabilité générale du restaurateur qui aurait mal surveillé les allées et venues de sa clientèle. A partir du moment où la cliente a décidé de conserver avec elle ses effets, elle ne peut en être que la seule responsable.

Notons enfin que le restaurateur avait affiché en évidence sur ses menus et à proximité des porte-manteaux des clauses de non responsabilité en cas de vol au préjudice de sa clientèle. La jurisprudence reconnaît la légalité de telles clauses dans les restaurants (mais pas dans les hôtels qui sont soumis à un régime de responsabilité présumée), sauf en cas de faute lourde du restaurateur.

EXTRAIT DE L'HÔTELLERIE

Dossier 3**DOCUMENT 3****Document à rendre avec la copie**

1. Indiquer si, au sens juridique du terme, la cliente avait « déposé » son manteau. Justifier la réponse :

.....

.....

2. Préciser dans quel cas la responsabilité du restaurateur est engagée :

.....

.....

3. Indiquer si la responsabilité du restaurant, dans le cas précis est engagée. Justifier la réponse :

.....

.....

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		SESSION 2003	
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie			
EP3 = Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière			
SUJET	Durée 1 h 00	Coefficient : 2	7/8

Document à rendre avec la copie

FICHE DE STOCK										
Produit : Médailon de foie gras truffé						Méthode utilisée : PEPS				
Date	Libelles	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
01/12/02	stock initial							3	5,80	17,40
02/12/02	BE N° 124 E	12	5,90							
04/12/02	BS N° 487 S				2					
06/12/02	BS N°491 S				6					
08/12/02	BE N° 136 E	18	6,00							
09/12/02	BS N° 498 S				8					

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

SESSION 2003

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

EP3 = Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière

SUJET

Durée 1 h 00

Coefficient : 2

8/8