

# LE TRIANON

## Tableau des connaissances

THEMES	SAVOIRS ASSOCIES 5
<b>Partie 1</b> <b>Droit social</b>	5.2.4. Droit Social 5.2.4.3. Le contrat de travail <ul style="list-style-type: none"><li>♦ Les éléments du contrat</li><li>♦ Les conditions légales du travail</li></ul>
<b>Partie 2</b> <b>Gestion – Analyse comptable</b>	5.3.1. Opérations commerciales 5.3.4. La facture fournisseur <ul style="list-style-type: none"><li>♦ Lecture et analyse d'une facture</li><li>♦ Les différentes réductions</li></ul>
<b>Partie 3</b> <b>Economie</b>	5.2. Initiation Economique, Juridique et Social 5.2.1. La consommation individuelle <ul style="list-style-type: none"><li>♦ Le budget familial</li></ul>

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	SESSION 2003	
Epreuve : <b>ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HOTELIERE-</b>			
Durée : 1 h 00	Coefficient : 2	<b>TABLEAU DES CONNAISSANCES</b>	C 1/1

# CORRIGÉ

## B.E.P. « MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE »

### EP3 : Environnement Économique, Juridique et Social de l'Entreprise Hôtelière

	Barème B. E. P.	Points
1 <sup>ère</sup> PARTIE : Droit social	15	
2 <sup>ème</sup> PARTIE : Gestion	14	
3 <sup>ème</sup> PARTIE : Economie	11	
<b>TOTAL</b>	/ 40	
<b>NOTE</b>	/ 20	

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIERES DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2003
Epreuve : <b>ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HOTELIERE</b>		
Durée : 1 h 00	Coefficient : 2	<b>CORRIGE</b>
		C 1/9

Votre travail se situe dans l'entreprise ci-dessous :

Raison sociale :	<b>Restaurant Le Trianon</b>
Adresse :	12, Place du Château 78000 Versailles
	§ 01.53.02.02.02 ▼ 01.53.02.02.03
R. C. S. :	Versailles A 778 722 557
Code APE :	551 A
Responsable :	M. BRILLAT Pierre
Fermeture le mardi	

Vous devez traiter les parties suivantes :

- **1<sup>ère</sup> partie : Droit social**
- **2<sup>ème</sup> partie : Gestion**
- **3<sup>ème</sup> partie : Economie**

**Remarque : les trois parties sont indépendantes.**

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Epreuve : <b>EP3</b>	C.2003	C 2/9
--------------------------	--	----------------------	--------	-------

## 1<sup>ère</sup> partie : Droit social

Mr Brillat a décidé d'embaucher un nouveau cuisinier. Il vous remet le contrat de travail qu'il vient de préparer en annexe 1.

### Annexe 1

Restaurant **Le Trianon**  
12, Place du Château - 78000 Versailles  
§ 01.53.02.02.02 ▼ 01.53.02.02.03

#### Contrat de Travail à durée indéterminée

##### Article 1 : Engagement

Monsieur Savarin Pierre, né le 10/09/1985 à Lyon, demeurant 124 Route de la Forêt - 78000 - Versailles, est engagé en qualité de cuisinier à l'échelon 1. Il bénéficiera des dispositions de la convention collective nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants.

##### Article 2 : Période d'essai et préavis

Le présent contrat est conclu pour une période indéterminée à compter du 3 juin 2003. Il ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai d'un mois, soit le 3 juillet 2003. Durant cette période, chacune des parties pourra rompre le contrat sans préavis ni indemnité, dans les conditions fixées par la convention collective. En cas de démission après la période d'essai, le salarié devra respecter le préavis prévu dans la convention collective.

##### Article 3 : Rémunération

Le salaire brut mensuel pour 39 heures hebdomadaires, soit 169 heures par mois est fixé pour un montant de 1 420 € (mille quatre cent vingt euros), avantages en natures compris. En fonction des nécessités de service il pourra être demandé au salarié d'effectuer des heures supplémentaires dans le respect de la loi.

##### Article 4 : Obligations professionnelles

Le salarié déclare avoir pris connaissance du règlement intérieur et s'engage à le respecter, à garder une stricte obligation de discrétion sur tout ce qui concerne l'activité de l'entreprise. En outre le salarié devra faire connaître à l'entreprise toute modification intervenant dans son état civil, sa situation de famille ou son adresse.

Tous les points non précisés dans le présent contrat seront réglés conformément aux dispositions du Code du Travail, de la convention collective des H. C. R. et des accords d'entreprise.

Fait à Versailles, en double exemplaire, le 3 juin 2003.

Signature de l'employeur :

Signature de l'employé :

1 ) Qui est l'employeur ? (1 point)

⇒ **Restaurant Le Trianon**

2 ) Qui est l'employé ? (1 point)

⇒ **M. Pierre Savarin**

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Epreuve : <b>EP3</b>	C.2003	C 3/9
--------------------------	--	----------------------	--------	-------

**1<sup>ère</sup> partie : Droit social – Suite -**

**3 )** — Qu'est-ce qu'un "contrat à durée indéterminée" ? **(2 points)**

⇒ **Contrat de travail pour lequel la date de fin de contrat n'est pas fixée.**

**4 )** Citez deux autres formes de contrat de travail. **(2 points)**

⇒ **Contrat à durée déterminée, contrat saisonnier.**

⇒ **Contrat d'apprentissage, contrat d'intérim ...**

**5 )** Quelle est l'utilité de la période d'essai pour l'employeur ? **(2 points)**

⇒ **L'employeur peut tester le salarié et vérifier s'il est capable d'occuper l'emploi donné.**

⇒ **L'employeur peut renvoyer le salarié sans préavis ni indemnité (licenciement).**

**6 )** Citez deux avantages en nature que l'on peut trouver dans l'hôtellerie-restauration. **(2 points)**

⇒ **La nourriture.**

⇒ **Le logement.**

**7 )** Comment s'appelle une rupture du contrat de travail à l'initiative de l'employeur ? **(1,5 point)**

⇒ **Un licenciement.**

**8 )** Comment s'appelle une rupture du contrat de travail à l'initiative de l'employé ? **(1,5 point)**

⇒ **Une démission.**

**9 )** À quel taux horaire (avantages en nature compris) le salarié est-il embauché ? **(2 points)**

Présentez vos calculs.

⇒ **Salaire de base / horaire mensuel => 1 420 / 169 h = 8,40**

**Le taux horaire est de 8,40**

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Épreuve : <b>EP3</b>	C.2003	C 4/9
--------------------------	--	----------------------	--------	-------

## 2<sup>ème</sup> partie : Gestion

Mr Brillat reçoit la facture (annexe 2) de son fournisseur AGORA suite à la commande passée le 30 mai 2003.

1.) Il vous demande d'assurer quelques contrôles.

### Annexe 2

AGORA S. A. <i>Produits alimentaires pour restauration</i> 201, Avenue du Parc 93000 Bobigny RCS Bobigny B 608 939 487					FACTURE N° 1464			
DOIT :					Restaurant Le Trianon 12 Place du Château 78000 Versailles			
Bobigny, le 7 juin 2003		Livraison : Franco de port			Règlement : chèque à 30 jours fin de mois de facturation			
Réf.	Désignation	Code TVA	Unité	Quantité	P. U. Brut	Remise en %	P. U. Net	Montant
786	Crème fraîche pot 25 cl	A	12 pots	13	9,15	5%	8,69	112,97
654	Beurre de Guérande 250 g	A	6 paquets	5	8,23	5%	7,82	39,09
280	Darnes de saumon	A	4 pièces	15	5,49	5%	5,22	78,30
512	Côtes d'agneau	A	5 pièces	13	7,55	5%	7,17	93,21
362	Haricots extra fins	A	500 g	50	2,99	10%	2,69	134,50
Code	Taux	Base HT	Montant TVA		Total HT			458,07
A	5,50%	458,07	25,19		Total TVA			25,19
B	19,60%				Montant TTC			483,26
Total TVA			25,19		Acompte versé			150,00
Date de règlement prévue :					NET A PAYER			333,26 €

1 ) Qui établit une facture ? (1 point ou 0)

⇒ Fournisseur.

2 ) Combien de côtes d'agneau (réf. 512) le cuisinier disposera-t-il en cuisine ? Présentez vos calculs.

(1,5 point ou 0)

⇒ Le cuisinier dispose de 65 côtes d'agneau.

3 ) Le cuisinier assure le calcul du prix de revient de son plat du jour « côte d'agneau grillée et sa garniture ». Il vous demande de retrouver le prix unitaire net d'une côte d'agneau. Présentez vos calculs.

(1,5 point ou 0)

⇒ Le prix unitaire d'une côte d'agneau est de → 1,43 €

⇒ 7,17 : 5 ou 93,21 : 65

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Epreuve : <b>EP3</b>	C.2003	C 5/9
--------------------------	--	----------------------	--------	-------

## 2<sup>ème</sup> partie : Gestion – Annexe 4 – Suite -

4 ) Que signifie la mention "*Franco de port*" présente sur le document ? (1 point)

⇒ **L'acheteur (client) ne paie pas les frais de transport.**

5 ) Qui paie une facture ? Comment le restaurant Trianon règle-t-il sa facture ? (1 point)

⇒ **Le client (le restaurant Trianon) (0,5 point)**

⇒ **Par chèque (0,5 point)**

6 ) Le fournisseur applique une remise systématique à chaque produit commandé. Dites pourquoi ? (1,5 point)  
(soit -0,5 point pour la réponse manquante)

⇒ **C'est un client fidèle (ou il achète souvent chez ce fournisseur) et il a acheté certains produits en quantité importante (ici les haricots verts).**

7 ) À d'autres occasions, le client peut bénéficier de réductions de la part du fournisseur. À partir d'exemples concrets, nommez-les. (3 points) (0,75 x 4)

Exemples	Nom de la réduction
Le client paie au comptant sa facture.	ESCOMPTE
Lors d'une livraison, le client accepte les boîtes de conserve abîmées.	RABAIS
Le client obtient une réduction sur le montant de ses achats du trimestre.	RISTOURNE
Le client accepte un produit livré ne correspondant pas au produit commandé.	RABAIS

8 ) Que représente l'acompte de 150,00 € pour le client ? (1,5 point)

⇒ **L'acompte de 150 € représente une partie du paiement des produits commandés.**

**Le montant payé à la commande viendra se déduire du montant global de la facture.**

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Epreuve : <b>EP3</b>	C.2003	C 6/9
--------------------------	--	----------------------	--------	-------

- 9) Le fournisseur a oublié de préciser la date de règlement prévue. Précisez-la en justifiant votre réponse.  
(2 points)

⇒ Date de règlement prévue → 30 juillet

⇒ Justifier date de la facture → 06 juin → 30 juin → 30 juillet

### 3<sup>ème</sup> partie : Economie Budget d'un ménage

Un des employés du restaurant, Monsieur JACKY, désire acquérir une maison.  
Il a calculé ses recettes et ses dépenses annuelles car il a besoin de connaître ce qu'il doit épargner pour son futur investissement sur l'annexe 3.

#### Annexe 3 : recettes et dépenses de monsieur Jacky

Natures des Recettes et Dépenses	Montants en Euros
Abonnement mensuel Internet	15.00 €
Alimentation par mois	300.00 €
Allocation Familiale mensuelle	230.00 €
Assurance annuelle de véhicule	1 100.00 €
Dépenses études enfants - cantines	300.00 €
EDF *	100.00 €
Impôts sur les revenus	1 200.00 €
Intérêts annuels perçus sur des prêts	960.00 €
Frais mensuels sur des activités et loisirs	40.00 €
Loyer mensuel	800.00 €
Remboursement mensuel automobile	152.00 €
Salaire mensuel de Mr Jacky	1 300.00 €
Salaire mensuel de Mme Jacky	1 100.00 €
Taxe d'habitation annuelle	900.00 €
Téléphone *	100.00 €
Autres dépenses annuelles (cinéma, vêtements, cigarettes ...)	2 000.00 €

\* Montant de la facture bimensuelle – tous les deux mois -

### 3<sup>ème</sup> partie : Economie Budget d'un ménage

1 ) A partir de l'Annexe 3 et de vos connaissances.

a) Ventilez et calculez, si nécessaire, les dépenses et les recettes de la famille JACKY pour l'année 2003 dans le document 1.

b) Calculez le total des dépenses et recettes.

#### Document 1 : Budget annuel (5,5 points)

Dépenses			Recettes		
pt	Natures	Montants	Natures	Montants	pt
	Abonnement Internet (*12)	180.00 €	Salaire de Mr Jacky(*12)	15 600.00 €	<b>0,5</b>
	Alimentation annuelle (*12)	3 600.00 €	Salaire de Mme Jacky *12	13 200,00 €	<b>0,5</b>
	Assurance voitures	1 100,00 €	Allocation Familiale	2 760.00 €	
	Dépenses – études enfants, cantine	3 600.00 €	Intérêts perçus	960.00 €	
	Frais sur les activités (*12)	480,00 €			
	Autres dépenses (cinéma, vêtements, cigarettes)	2 000.00 €			
<b>0,5</b>	EDF (*6)	600,00 €			
<b>0,25</b>	Impôt sur le revenu	1 200,00 €			
<b>0,5</b>	Loyer (*12)	9 600,00 €			
<b>0,5</b>	Remboursement de voiture (*12)	1 824.00 €			
<b>0,25</b>	Taxe d'habitation	900,00 €			
<b>0,5</b>	Téléphone (*6)	600,00 €			
<b>1</b>	Total	<b>25 684.00 €</b>	Total	<b>32 520.00 €</b>	<b>1</b>

(Rappel : Il y a 12 mois dans une année)

2 ) Le salarié peut-il épargner ? Pourquoi ? Justifiez votre réponse. **(1,5 point)**

**Accepter une réponse en fonction des résultats obtenus (1)**

⇒ **Si oui → c'est parce que les Recettes excèdent les Dépenses.**

⇒ **Si non → c'est parce que les Dépenses excèdent les Recettes.**

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Epreuve : <b>EP3</b>	C.2003	C 8/9
--------------------------	--	----------------------	--------	-------

- 3 ) Le salarié souhaite épargner davantage. Quels sont les deux postes de dépense sur lesquels il peut envisager une réelle diminution ? Quelle action doit-il mener pour y réussir. **(2 points)**

Poste de dépense	Action à mener
<b>Autres dépenses annuelles (2000 €)</b>	<b>Surveiller la consommation au fur et à mesure en faisant un tableau de suivi des dépenses.</b>
<b>Alimentation (800 €)</b>	<b>Acheter mieux Promotions</b>

**Accepter toute réponse cohérente.**

- 4 ) Les ménages paient des impôts sur le revenu et une taxe d'habitation annuelle.  
Quand un ménage paie-t-il ces 2 impôts dans de sa vie ? Rédigez votre réponse. **(2 points)**
- ⇒ **Le ménage paie un impôt sur le revenu quand il devient salarié.**
- ⇒ **Il paie une taxe d'habitation annuelle quand il devient locataire d'un logement.**