

DANS CE CADRE

Académie :

Session :

Examen ou concours :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

NOM

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms :

n° du candidat

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Examen :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

Note / 20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen)

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.**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 ^{ère} PARTIE : Droit social | 15 | |
| 2 ^{ème} PARTIE : Gestion | 14 | |
| 3 ^{ème} PARTIE : Economie | 11 | |
| TOTAL | / 40 | |
| NOTE | / 20 | |

REMARQUE**Ne pas dégrafer les pages, le sujet est à rendre en entier**

| | | |
|--|--|---------------------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE | Session 2003 |
| Epreuve : ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HOTELIERE | | |
| Durée : 1 h 00 | Coefficient : 2 | SUJET S 1/11 |

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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

| | |
|--------------------|--|
| Raison sociale : | Restaurant Le Trianon |
| 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^{ère} partie : Droit social**
- **2^{ème} partie : Gestion**
- **3^{ème} partie : Economie**

Remarque : les trois parties sont indépendantes.

| | | | | |
|--------------------------|---|----------------------|--------|--------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE | Epreuve : EP3 | S.2003 | S 2/11 |
|--------------------------|---|----------------------|--------|--------|

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} 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 nature 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 :

| | | | | |
|--------------------------|---|----------------------|--------|--------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE | Epreuve : EP3 | S.2003 | S 3/11 |
|--------------------------|---|----------------------|--------|--------|

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Droit social – Suite -

À l'aide de vos connaissances et du contrat de travail ci-joint (**Annexe 1**), répondez aux questions posées ci-dessous.

1) Qui est l'employeur ?

.....
.....

2) Qui est l'employé ?

.....
.....

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

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

4) Citez deux autres formes de contrat de travail.

•

•

5) Quelle est l'utilité de la période d'essai pour l'employeur ?

.....
.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Droit social – Suite -

6) Dans l'article 3 du contrat de travail, on parle « d'avantages en nature compris ». Citez deux avantages en nature que l'on peut trouver dans l'hôtellerie-restauration.

-
-

7) Comment s'appelle une rupture du contrat de travail à l'initiative de l'employeur ?

.....
.....

8) Comment s'appelle une rupture du contrat de travail à l'initiative de l'employé ?

.....
.....

9) À quel taux horaire (avantages en nature compris) le salarié est-il embauché ? Présentez vos calculs.

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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} 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 € |

| | | | | |
|--------------------------|--|----------------------|--------|--------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE | Epreuve : EP3 | S.2003 | S 6/11 |
|--------------------------|--|----------------------|--------|--------|

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Gestion - Suite

À partir de vos connaissances et de l'annexe 2, répondez aux questions posées ci-dessous.

1) Qui établit une facture ?

.....

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

.....

.....

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.

.....

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

6) Le fournisseur applique une remise systématique à chaque produit commandé. Dites pourquoi ?

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

7) À d'autres occasions, le client peut bénéficier de réductions de la part du fournisseur. À partir d'exemples concrets, nommez-les.

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

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

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

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

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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Economie Budget d'un ménage

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

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 -

| | | | | |
|--------------------------|---|----------------------|--------|--------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE | Epreuve : EP3 | S.2003 | S 9/11 |
|--------------------------|---|----------------------|--------|--------|

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2) Le salarié peut-il épargner ? Pourquoi ? Justifiez votre réponse.

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

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 ?

| Poste de dépense | Action à mener |
|-------------------------|-------------------------|
| | |
| | |

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.

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