

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC LA COPIE :

- | | |
|---------------|---------|
| - l'annexe 2 | page 7 |
| - l'annexe 3 | page 7 |
| - l'annexe 4 | page 8 |
| - l'annexe 5 | page 8 |
| - l'annexe 6 | page 9 |
| - l'annexe 8 | page 10 |
| - l'annexe 10 | page 12 |
| - l'annexe 13 | page 14 |
| - l'annexe 14 | page 15 |

MATÉRIEL AUTORISÉ

- ↳ Plan comptable hôtelier
- ↳ Calculatrice autonome sans imprimante

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION

Session : **2004**

Repère : 0409-RESEGMA

E2 Epreuve : **Économie, Gestion de l'Entreprise et
Mathématiques**

Sous-épreuve A2 : **Économie et gestion de l'entreprise U21**

Coef : **2**

Durée : **2 heures**

Ce sujet comporte 15 pages

Page 1/15

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

*HÔTEL RESTAURANT****

LE PONTICAU

*1 rue du vieux pont
87000 Limoges*

Tél : 05/55/39/40/41

Fax : 05/55/39/40/42

RCS limoges A 287 518 432

Hot.ponticau@wanadoo.fr

SARL au capital de 11 450 €

Propriétaires : Famille Couquet

Gérante : Mme MARTEL

Nombre de salariés : 10

Chiffre d'Affaires : 1 098 000 €

Ouvert toute l'année.

Date de l'Exercice Comptable : 01/01 au 31/12

Références bancaires : BNP Limoges compte 215 254 224000

Crédit Agricole du centre ouest : Compte N° 33041757887

Cet établissement, hôtel restaurant 3 *, est situé au bord de la Vienne à Limoges, capitale du Limousin, ville de verdure et de porcelaine.

À 10 minutes du centre, d'accès simple, on peut vite profiter des activités sportives de la ville, telles le golf, le canoë-kayak, la patinoire, l'équitation et autres.

Cet établissement, doté de 80 Chambres et de 2 salles de restaurant, l'une de 50 couverts maximum, l'autre de 170 couverts, peut également accueillir des séminaires.

La cuisine offre un large éventail de propositions plutôt axées sur l'utilisation de la viande limousine et d'un niveau gastronomique réputé.

Ce sujet comprend cinq dossiers :

DOSSIER 1 : Gestion prévisionnelle

DOSSIER 2 : Contrôle des coûts

DOSSIER 3 : Droit

DOSSIER 4 : État de rapprochement bancaire

DOSSIER 5 : Techniques commerciales

CHAQUE DOSSIER EST INDÉPENDANT

SUJET

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : **2004**

Repère : 0409-RESEGMA

E2 Epreuve : **Économie, Gestion de l'Entreprise et
Mathématiques**

Sous-épreuve A2 : **Économie et gestion de l'entreprise U21**

Coef : 2

Durée : **2 heures**

Ce sujet comporte 15 pages

Page 2/15

DOSSIER N° 1 : GESTION PRÉVISIONNELLE

Mme MARTEL a reçu, il y a une semaine, une demande de séjour « gastronomie et porcelaine » d'une durée de trois jours, pour un groupe de 50 personnes. Cependant, comme c'est la première fois qu'elle organise cette prestation, elle aimerait savoir quel est le seuil de rentabilité du séjour en fonction du nombre de personnes et, à partir de combien de personnes l'opération devient effectivement rentable.

Pour réaliser cette étude, Mme MARTEL a réuni des informations sur les prix y compris ceux faisant appel à des entreprises extérieures (**annexe 1**) qui vous serviront de base pour remplir le tableau d'analyse des charges (**annexe 2**), ainsi que le compte de résultat différentiel (**annexe 3**).

Mme Martel, après une étude des prix, a décidé de faire payer le séjour 250 € HT par personne.

Travail à faire :

- 1.1. Complétez le tableau de répartition des charges **annexe 2**.
- 1.2. Complétez le compte de résultat différentiel **annexe 3**.
- 1.3. Déterminez le seuil de rentabilité en valeur du séjour sur l'**annexe 3**.
- 1.4. Déterminez à partir de combien de personnes le séjour commencera à être rentable, vous complétez l'**annexe 3**.

DOSSIER N° 2 : CONTRÔLE DES COÛTS

Après étude des résultats, Madame MARTEL accepte la demande de séjour : "Gastronomie et Porcelaine" pour le groupe de 50 personnes. Elle doit avoir un contact avec la responsable du groupe afin de déterminer le menu et les prix, sachant que la demande présentée est la suivante :

- Prix maximum par personne : 28 € TTC, boissons non comprises
- Le menu doit comporter "un mignon de veau au gingembre frais", le dessert et l'entrée sont laissés au choix de Madame MARTEL.

Cette dernière estime que le coût de revient de l'entrée et du dessert est de 5 € par personne.

Travail à faire :

- 2.1. Complétez l'**annexe 4** pour déterminer le coût matière du mignon de veau au gingembre frais.
- 2.2. Complétez l'**annexe 5** pour savoir si Madame MARTEL peut répondre favorablement à la demande, sachant que le ratio coût matières est de 33 % du prix de vente HT.

2.3. Madame MARTEL peut-elle prendre la décision d'accepter les conditions proposées par la responsable du groupe. Justifiez votre réponse (**annexe 6**).

Madame MARTEL a décidé de tester ce plat dès ce soir. Elle vous demande de réaliser une étude sur les écarts possibles. Pour cela vous disposez du bon de sorties d'économat (**annexe 7**).

Travail à faire :

2.4. À l'aide de l'**annexe 4** et de l'**annexe 7** complétez le tableau de calcul des écarts sur l'**annexe 8**.

2.5. Commentez rapidement les résultats sur l'**annexe 8**.

DOSSIER N° 3 : DROIT

Quelques jours avant de recevoir le groupe, Monsieur QUIRIT annonce à Madame MARTEL, qu'il envisage de démissionner de son poste de "Chef de Partie aux Entrées" afin de créer sa propre entreprise.

Dans cette perspective, Monsieur QUIRIT vous confie qu'il hésite entre trois formes juridiques : l'entreprise individuelle, l'EURL et la SARL. Il souhaite cependant diriger seul son entreprise, envisage d'apporter un capital de 20 000 € et ne veut pas engager son patrimoine personnel.

Travail à faire :

À partir de l'**annexe 9**, vous traitez les questions juridiques posées en complétant l'**annexe 10**.

DOSSIER N° 4 : ÉTAT DE RAPPROCHEMENT BANCAIRE

Gérant sa trésorerie, Madame MARTEL vient de recevoir son relevé bancaire du Crédit Agricole, pour la 2^{ème} quinzaine du mois de mars.

Travail à faire :

Elle vous demande de contrôler les comptes bancaires (**annexes 11 et 12**) en réalisant l'état de rapprochement correspondant (**annexe 13**).

DOSSIER N° 5 : **TECHNIQUES COMMERCIALES**

Madame MARTEL a reçu plusieurs fois des demandes pour organiser des séjours pour des groupes en associant la gastronomie à un autre thème. Elle vous demande de bien vouloir réfléchir à l'opportunité de développer ce genre d'accueil.

Travail à faire :

Analysez les dimensions commerciales de cette restauration à thème en complétant l'**annexe 14**.

DOSSIER 1

ANNEXE 1

TABLEAU D'ÉTUDE DES PRIX

HÔTEL RESTAURANT LE PONTICAU 2 rue du vieux pont 87000 Limoges	
Tél : 05/55/39/40/41	
Fax : 05/55/39/40/42	RCS limoges A 287 518 432
Hot.ponticau@wanadoo.fr	
Le 05/04/2004	
TABLEAU DE PRIX POUR SÉJOUR « Gastronomie et porcelaine »	
	PRIX HT
Location du bus forfaitaire	251,54
Carburant bus pour 120 km	19,82
Hébergement 50 personnes 2 jours 53,36 €	5 336,00
Restaurant 50 personnes 2 jours x 45,73 €	4 573,00
Visites guidées forfaitaires	122,00
Charges chauffeur	305,00
Charges animateur	396,00
Frais divers (fixes)	45,00

NB : La distance maximum pour le circuit est fixée à 120 km.

DOSSIER 1

ANNEXE 2

(à rendre avec la copie)

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

CHARGES	FIXES	VARIABLES ⁽¹⁾
Location du bus		
Carburant		
Hébergement		
Restaurant		
Visites Guidées		
Charges chauffeur		
Charges animateur		
Frais divers		
TOTAL		

(1) en fonction du nombre de personnes.

DOSSIER 1

ANNEXE 3

(à rendre avec la copie)

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

	MONTANT	POURCENTAGE
Chiffre d'affaires HT		100
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
RÉSULTAT		

Calcul du seuil de rentabilité en valeur :

Calcul du nombre de personnes à partir duquel le séjour devient rentable :

DOSSIER 2
ANNEXE 4
(à rendre avec la copie)

FICHE TECHNIQUE DU MIGNON DE VEAU AU GINGEMBRE FRAIS
POUR 25 PORTIONS

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire en €	Coût total
Mignon de veau	Kg	4,50	11,43	
Vin blanc	Litre	1,25	1,37	
Fond de veau	Litre	2,50	1,14	
Crème	Litre	2,50	3,14	
Gingembre frais	Kg	0,375	5,80	
Coût total				
Nombre de portions				
Coût matière d'une portion				

Les résultats seront donnés avec deux décimales.

DOSSIER 2
ANNEXE 5
(à rendre avec la copie)

TABLEAU D'AIDE A LA DÉCISION DE Mme Martel

	CALCULS	RÉSULTATS
Coût matière mignon de veau par personne		
Coût matière entrée et dessert par personne		
Coût matière total par personne		
Prix de vente total HT par personne (ratio matière 33 %)		
Prix de vente TTC par personne		

Les résultats seront donnés avec 2 décimales.

DOSSIER 2
ANNEXE 6
(à rendre avec la copie)

DÉCISION PRISE PAR MADAME MARTEL ET JUSTIFICATION

--	--

DOSSIER 2
ANNEXE 7
(à rendre avec la copie)

BON DE SORTIES D'ÉCONOMAT

Date : 05/04/2004	<u>Nature du plat :</u>	
Nombre de parts : 50	Mignon de veau au gingembre frais	
	Nom de l'utilisateur : M. Vitaz	
Nature du produit	Nombre de produits	Coût total du produit sorti En €
Mignon de veau	9,5 kg	115,86
Vin blanc	2,50 L	3,43
Fond de veau	5,25 L	5,91
Crème	5 L	15,25
Gingembre frais	0,75 kg	4,35

DOSSIER 2
ANNEXE 8
(à rendre avec la copie)

TABLEAU DE CALCUL DES ÉCARTS

NATURE DE L'ÉCART		Calculs (Réalizations – Prévisions)				Résultat de l'écart Fav ou Défav
Écart : mignon de veau pour une part	Écart global	Coût total réel		Coût total prévu		écart
	Écart prix	Qté réelle	PU réel	PU prévu	Écart	-----
	Écart Qté	PU prévu	Qté réel	Qté prévue	Écart	-----
Écart : Crème pour une part	Écart global	Coût total réel		Coût total prévu		écart
	Écart prix	Qté réelle	PU réel	PU prévu	Écart	-----
	Écart Qté	PU prévu	Qté réel	Qté prévue	Écart	-----

Analyse et commentaires :

DOSSIER 3

ANNEXE 9

LA DÉMISSION

Comment démissionner

Vous pouvez démissionner sans avoir à justifier votre décision.

Toutefois, la démission ne doit pas être abusive, c'est-à-dire prise avec l'intention de nuire à l'employeur.

Vous pouvez prévenir verbalement votre employeur.

Il est toutefois préférable de lui adresser une lettre recommandée avec accusé de réception.

Démission forcée

Si vous démissionnez parce que votre employeur ne vous donne plus de travail, qu'il vous a muté ou déclassé pour vous inciter à partir, indiquez-le clairement dans votre lettre.

Devant un tribunal, certaines démissions sont assimilées à un licenciement.

Démission

Lorsque la démission résulte d'une décision libre et réfléchie, d'une volonté manifeste, elle est définitive.

Donnée sous l'empire d'une émotion, de la colère ou de l'énervement, la démission peut être réversible. Dans ce cas, si vous agissez rapidement vous avez la possibilité de vous rétracter.

LES FORMES JURIDIQUES

	ENTREPRISE INDIVIDUELLE	EURL	SARL
NOMBRE D'ASSOCIÉS	Entrepreneur individuel seul	1 seul associé (personne physique ou morale, à l'exception d'une autre EURL)	Minimum : 2 Maximum : 50 (personnes physiques ou morales)
MONTANT DU CAPITAL	Pas de notion de « capital social »	(plus de minimum) 20 % des apports en espèces sont versés obligatoirement au moment de la constitution, le solde devant être libéré dans les 5 ans.	(plus de minimum) 20 % des apports en espèces sont versés obligatoirement au moment de la constitution, le solde devant être libéré dans les 5 ans.
DIRIGEANTS	Entrepreneur individuel	Gérant(s) : obligatoirement personne physique - l'associé unique ou - un tiers	Gérant(s) : obligatoirement personne physique - associés ou - un tiers
RESPONSABILITÉ ASSOCIÉS	Totale et indéfinie sur biens personnels	Limitée aux apports	Limitée aux apports
QUI PREND LES DECISIONS ?	L'entrepreneur seul	Le gérant (possibilité de limiter ses pouvoirs s'il s'agit d'un tiers)	- Le gérant pour les actes de gestion courante - L'Assemblée générale ordinaire (AGO) pour les autres décisions de gestion - L'Assemblée générale extraordinaire (AGE) pour les décisions modifiant les statuts

DOSSIER 3
ANNEXE 10
(à rendre avec la copie)

LA DÉMISSION

3.1. Quelles sont les conditions que devra respecter Monsieur QUIRIT pour démissionner ?

3.2. Monsieur QUIRIT doit respecter un délai de préavis. Quel est l'intérêt de ce préavis pour Madame MARTEL ?

3.3. Quels sont les documents à fournir par Madame MARTEL relatifs à cette démission ?

LES FORMES JURIDIQUES

3.4. Proposez la forme juridique la plus appropriée pour Monsieur QUIRIT et justifiez votre choix.

DOSSIER 4**ANNEXE 11****RELEVÉ DE COMPTE DU CRÉDIT AGRICOLE**

Solde au 15/03			+ 4 021,61
TOTAL Débit			- 952,73
TOTAL Crédit			+ 1 915,15
Solde au 31/03			+ 4 984,03
Détail des opérations			
Dates	Dates		
Opérateur	Valeur		
16/03	16/03	Remise d'espèces	+ 500,00
17/03	17/03	Chèque 210502 Deniso	- 248,00
17/03	17/03	Chèque 210501 Farget	- 430,00
19/03	17/03	Intérêts débiteurs 1 ^{er} trimestre	- 1,61
20/03	19/03	Virement BNP	+ 1 200,00
20/03	20/03	Frais de gestion retard	-7,40
22/03	22/03	Prélèvement AXA assurance	- 175,72
25/03	23/03	Remise de chèques	+ 215,15
28/03	28/03	Chèque 210505 Ets girard	-90,00
CAISSE RÉGIONALE DU CRÉDIT AGRICOLE DU CENTRE OUEST			

Les sommes figurant sur le relevé de compte sont exactes

DOSSIER 4**ANNEXE 12****COMPTE 512 - CRÉDIT AGRICOLE (tenu par l'entreprise)**

COMPTE 512001 Crédit Agricole

Date	Libellé	Débit	Crédit
15/03	Solde débiteur	4 021,61	
16/03	Chèque 210502 Deniso		248,00
16/03	Remise d'espèces	500,00	
16/03	Chèque 210501 Farget		430,00
19/03	Virement BNP	1 200,00	
20/03	Chèque 210503 Ets Logis		211,45
22/03	Chèque 210504 M.Bricolage		104,00
23/03	Remise de chèques	215,15	
27/03	Chèque 210505 Ets Girard		90,00
31/03	Retrait d'espèces		300,00
31/03	Solde fin (débiteur)		4 553,31
	TOTAUX	5 936,76	5 936,76

DOSSIER 5

ANNEXE 14

(à rendre avec la copie)

5.1. Citez quatre autres thèmes que l'établissement pourrait associer à la gastronomie.

-
-
-
-

5.2. Citez deux types de clients potentiels susceptibles d'être contactés.

-
-

5.3. Citez trois types de partenaires avec lesquels l'établissement devra prendre contact pour l'organisation des thèmes d'animation.

-
-
-

5.4. Citez quatre moyens pouvant être mis en œuvre directement par l'établissement pour promouvoir ce type de séjour ?

-
-
-
-