

DANS CE CADRE

NE RIEN INSCRIRE

Académie : \_\_\_\_\_ Session : \_\_\_\_\_  
 Examen ou Concours : \_\_\_\_\_ Série \* : \_\_\_\_\_  
 Spécialité / option \* : \_\_\_\_\_ Repère de l'épreuve : \_\_\_\_\_  
 Epreuve / sous-épreuve : \_\_\_\_\_  
 NOM : \_\_\_\_\_  
(en majuscules, 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 la liste d'appel)

Examen ou concours : \_\_\_\_\_ Série \* : \_\_\_\_\_  
 Spécialité / option \* : \_\_\_\_\_  
 Repère de l'épreuve : \_\_\_\_\_  
 Epreuve / sous-épreuve : \_\_\_\_\_  
(préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)

*Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.*

Note :  20

Appréciation du correcteur \* :

\* uniquement s'il s'agit d'un examen.

## 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 usuel	8	
2 <sup>ème</sup> partie : Droit Social	12	
3 <sup>ème</sup> partie : Gestion	12	
4 <sup>ème</sup> partie : Économie	8	
TOTAL	/ 40	
NOTE	/ 20	

REMARQUE : LES PAGES N° 7, 8, 9, 10, 11 SONT À RENDRE

Code Examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	SESSION 2004
Épreuve : ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE		
Durée : 1 h 00	Coefficient : 2	<b>S U J E T</b> S 1 / 11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Hôtel-Restaurant du Golf

24 Route de Tourgeville  
14800 Deauville

§ 02.31.87.45.02 ▼ 02.31.87.45.03  
E. Mail : hôtelrestaurantdugolf@deauville.fr

Propriétaires : M. & Mme Green

R. C. S. : Caen B 872 641 807  
SIRET : 872 641 807 - NAF : 551A

SARL au capital de 80 000 €  
Société Générale : agence 2450  
Compte n° 8765M

Hôtel \*\*\* de 60 chambres  
Restaurant de 120 couverts midi et soir  
Carte, menu gastronomique  
Noces, banquets, séminaires  
Effectif : 32 personnes

Vous devez traiter les parties suivantes :

- **1<sup>ère</sup> partie : Droit usuel**
- **2<sup>ème</sup> partie : droit social**
- **3<sup>ème</sup> partie : Gestion**
- **4<sup>ème</sup> partie : Économie**

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

Code Examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie	Épreuve : <b>EP3</b>	S. 2004	S 2 / 11
--------------------------	--	-------------------------	---------	----------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous effectuez votre période de formation du mois de juin à l'Hôtel-Restaurant du Golf. Vous êtes sous la responsabilité de M. Green, propriétaire de cet établissement.

### **1<sup>ère</sup> partie : Droit usuel**

M. Green a découpé un article du journal « La Presse de la Manche » (**Annexe 1**). Pour votre formation, il souhaiterait que vous en preniez connaissance et que vous répondiez à quelques questions.

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

Répondre aux questions du **Document 1**.

### **2<sup>ème</sup> partie : Droit social**

M. Green prépare l'élection prochaine des délégués du personnel. Il vous remet la note de service n° 45 qu'il vient de rédiger à l'attention du personnel (**Annexe 2**).

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

Répondre aux questions du **Document 2**.

### **3<sup>ème</sup> partie : Gestion**

Avec votre aide, M. Green a réceptionné, ce matin, une livraison de vins. La livraison correspond bien à la facture n° 1478 (**Annexe 3**).

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

1°. Répondre aux questions du **Document 3**.

2°. Mettre à jour la fiche de stock du Morgon cuvée Prestige **Document 4**.

### **4<sup>ème</sup> partie : Économie**

M. et Mme Green dressent un constat de leur activité et vous font part de leurs observations (**annexe 4**).

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

Répondre aux questions du **Document 5**.

Code Examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie	Épreuve : <b>EP3</b>	S. 2004	<b>S 3 / 11</b>
--------------------------	--	-------------------------	---------	-----------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**- Annexe 1 : Extrait du quotidien La Presse de la Manche**

En période estivale les règles d'hygiène alimentaire du secteur de la restauration sont rigoureusement contrôlées. Au cours de l'une de leurs missions dans la cuisine d'un célèbre restaurant de la côte normande, les inspecteurs de la Direction de la Concurrence et de la Répression des Fraudes ont relevé plusieurs infractions aux règles d'hygiène alimentaire prévues par la loi. Lorsque le Président du tribunal correctionnel évoque les aliments congelés dont la date limite était dépassée depuis plus de 30 jours, les conditions d'hygiène déplorables au sol et sur les plans de travail, sans parler du matériel d'une saleté repoussante, photos à l'appui des inspecteurs sanitaires, on peut s'étonner de voir ce restaurant figurer dans un guide renommé. À la barre, le patron a rejeté la faute sur son cuisinier, en prétextant une mauvaise foi de ce dernier au travail pendant son absence. L'avocat du restaurateur a fait remarquer que depuis cet incident, l'employé indélicat a été licencié et que des travaux ont été effectués pour que l'établissement soit aux normes. Le tribunal a condamné le restaurateur à une amende de 8 000 € et à 3 mois de prison avec sursis. ...

**- Annexe 2 : Note de service n° 45**

Hôtel-Restaurant du Golf  
24 Route de Tourgeville  
14800 Deauville

Deauville, le 3/06/2004

**Note de Service n° 45**

À l'attention de tout le personnel

Nous allons procéder prochainement à l'élection des délégués du personnel selon les modalités suivantes :

Nombre de délégués à élire		
Effectif de l'entreprise	Titulaires	Suppléants
De 11 à 25 salariés	1	1
De 26 à 74 salariés	2	2
De 75 à 99 salariés	3	3

Sont électeurs les salariés âgés de plus de 16 ans et travaillant dans l'entreprise depuis au moins 3 mois.

Sont éligibles les salariés âgés de plus de 18 ans au moins et travaillant dans l'entreprise depuis au moins un an.

Le dépôt des candidatures au secrétariat sera clos le 17/06/2004.

Le Directeur  
J-P Green

Code Examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie	Épreuve : <b>EP3</b>	S. 2004	<b>S 4 / 11</b>
--------------------------	--	-------------------------	---------	-----------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**- Annexe 3 : Facture n° 1478**

<b>CAVE VITICOLE GIRARD</b> <i>SARL au capital de 15 400 €</i> 23, Rue des Vignes 69910 Villié Morgon RCS Villefranche B 617 257 407				<b>FACTURE N° 1478</b>				
				Hôtel-restaurant du Golf 24 Route de Tourgeville 14800 Deauville				
Villié Morgon, le 4 juin 2004		Livraison : Franco de port		Règlement : chèque à 30 jours fin de mois				
Réf.	Désignation	Code TVA	Unité	Quantité	P. U. Brut	Remise en %	P. U. Net	Montant
MP02	Morgon cuvée Prestige	B	carton 6 bout.	17	58,80	5%	55,86	949,62
MC99	Mercurey 1999	B	carton 6 bout.	18	72,00	10%	64,80	1 166,40
Code	Taux	Base HT	Montant TVA		Total HT		2 116,02	
A					Total TVA		414,74	
B	19,60%	2 116,02	414,74					
<b>NET A PAYER</b>							<b>2 530,76 €</b>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**- Annexe 4 : Observations de Mr et Mme Green**

« Notre établissement a connu une baisse d'activité d'environ 5 % en 2003. Les cadres et employés, premiers clients des chaînes hôtelières, cherchent à réduire leurs dépenses. Aussi, leur temps de séjour est maintenant en moyenne de 3 à 4 jours. En ce qui concerne la restauration, même constat ! Les clients recherchent le meilleur rapport qualité/prix. D'autre part, la sécheresse désastreuse de l'été 2003 n'a pas permis d'obtenir le volume de récolte habituel et cette pénurie nous a causé beaucoup de soucis. **Nous avons subi la loi du marché et son inévitable hausse des prix des fruits et légumes frais**, denrées entrant dans la composition de nos repas. Malgré tout, nous avons relevé ce défi tout en essayant de maintenir un niveau de prix acceptable. Pour faire face au changement de comportement de notre clientèle, nous proposons de nouvelles formules d'hébergement en étroite collaboration avec nos partenaires. Nous avons aussi démarché les entreprises de la région en leur proposant des séminaires personnalisés répondant à leur attente. Un effort publicitaire a été également effectué pour séduire une nouvelle clientèle internationale avec le concours d'agences de voyages et d'un nouveau site internet. Pour ce qui est de nos approvisionnements alimentaires et produits frais, nous avons recherché de nouveaux fournisseurs (maraîchers, petits producteurs, coopératives...) et négociés de nouveaux tarifs dans le souci de réduire nos coûts matières. Avec la mobilisation de tout notre personnel, nous avons réussi à limiter l'ensemble des autres dépenses et ainsi agir sur notre coût de revient. Certes, nous avons dû revoir les prix de nos prestations en tenant compte aussi de la concurrence, très vive avec l'implantation d'une chaîne de restauration rapide aux alentours de Deauville et de l'ouverture d'un hôtel 2 étoiles à Trouville. ».

Toutes ces actions nous ont permis d'augmenter notre fréquentation de près de 3,7 % depuis le début de l'année.

Code Examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie	Épreuve : <b>EP3</b>	S. 2004	<b>S 6 / 11</b>
--------------------------	--	-------------------------	---------	-----------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**DOCUMENTS À RENDRE**

**Document 1 : Droit usuel**

**1)** Que reproche-t-on au restaurateur ?

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

**2)** Quel tribunal a été saisi ?

.....  
.....

**3)** Quelles sont les sanctions prononcées par le tribunal ?

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

**4)** Quels organismes veillent au respect des règles d'hygiène alimentaire ? (2 réponses attendues)

.....  
.....

**5)** Que pourra faire le restaurateur s'il conteste le jugement rendu ?

.....  
.....

**6)** Si le cuisinier licencié par le restaurateur conteste son licenciement, quelle juridiction sera compétente pour juger le litige ?

.....

Code Examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie	Épreuve : <b>EP3</b>	S. 2004	<b>S 7 / 11</b>
--------------------------	--	-------------------------	---------	-----------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document 2 : Droit social**

1) Indiquez le nombre de représentants du personnel titulaires à élire à l'Hôtel-Restaurant du Golf. Justifiez votre réponse.

.....  
.....

2) Expliquez l'expression « salariés électeurs » :

.....

3) Expliquez l'expression « salariés éligibles » :

.....

4) Citez une fonction du délégué du personnel :

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

5) Citez deux moyens dont dispose le délégué du personnel pour exercer sa mission :

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

6) Samuel, âgé de 23 ans est employé par l'Hôtel-Restaurant du Golf depuis 15 mois. Pourra-t-il déposer sa candidature à cette élection ? Justifiez votre réponse.

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

Code Examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie	Épreuve : <b>EP3</b>	S. 2004	<b>S 8 / 11</b>
--------------------------	--	-------------------------	---------	-----------------



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document 3 : Gestion**

**1)** Quelle entreprise a établi la facture n° 1478 ?

.....

**2)** Combien de bouteilles de Mercurey 1999 ont été facturées ? Présentez vos calculs.

.....  
.....

**3)** Quel est le prix net H. T. d'une bouteille de Morgon cuvée Prestige ? Présentez vos calculs.

.....  
.....

**4)** D'après les conditions de règlement, à quelle date sera réglée la facture n° 1 478 ?

.....

**5)** Que signifie pour le client « livraison franco de port » indiquée sur la facture ?

.....

**6)** Que signifient les initiales « TVA » figurant sur la facture ?

.....

**7)** Quel est l'autre taux de TVA utilisé en France ? .....

**8)** Sur quel groupe de produits s'applique-t-il principalement ?

.....  
.....

Code Examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie	Épreuve : <b>EP3</b>	S. 2004	<b>S 9 / 11</b>
--------------------------	--	-------------------------	---------	-----------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document 4 : Gestion**

FICHE DE STOCK

Remarque : calcul du prix unitaire avec 3 décimales

Méthode de valorisation : Coût Unitaire Moyen Pondéré après chaque entrée								Stock mini : 50 bouteilles		
Date	Mouvement	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		Q	P. U.	Montant	Q	P. U.	Montant	Q	P. U.	Montant
02.04.04	Facture 341	150	8,906	1 335,90				150	8,906	1 335,90
11.04.04	Sortie n° 64				25	8,906	222,65	125	8,906	1 113,25
24.04.04	Sortie n° 97				34	8,906	302,80	91	8,906	810,45
09.05.04	Sortie n° 123				18	8,906	160,31	73	8,906	650,14
23.05.04	Sortie n° 155				27	8,906	240,46	46	8,906	409,68
.....	.....									

Justifiez vos calculs :

.....  
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document 5 : Économie**

1) Selon le texte, quelles sont les attentes de la clientèle en matière de prix ?

.....  
.....

2) Selon le texte, pourquoi le prix des fruits et légumes frais a-t-il augmenté ?

.....  
.....

3) Lorsque Mr et Mme Green affirment « *Nous avons subi la loi du marché* »,  
qui représente ?

- l'offre : .....
- la demande : .....

4) Rappelez comment évoluent les prix en fonction de l'offre et de la demande (loi du marché) :

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

5) Selon le texte, citez les trois éléments dont Mr et Mme Green doivent tenir compte pour fixer le prix de leurs prestations :

- .....  
- .....  
- .....

6) Pour l'année 2004, l'activité de l'Hôtel-Restaurant du Golf est-elle en hausse ou en baisse ? Précisez le pourcentage.

.....

Code Examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie	Épreuve : <b>EP3</b>	S. 2004	<b>S 11 / 11</b>
--------------------------	--	-------------------------	---------	------------------