

SUJET

Le 1^{er} janvier 2004, vous prenez la direction de l'hôtel restaurant :



Le statut juridique de l'entreprise est une S. A. R. L..
La réputation de l'établissement est croissante.

Ce sujet se compose de 4 parties indépendantes :

- Première partie :** gestion financière (20 points)
Deuxième partie : gestion commerciale (10 points)
Troisième partie : gestion des ressources humaines (16 points)
Quatrième partie : environnement économique et juridique (14 points)

Consignes :

- a) Les annexes 1 à 8 seront remises à la fin de l'épreuve que vous ayez répondu ou non.
- b) **Matériel autorisé :**
- Plan comptable hôtelier.
 - Calculatrice de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante, ni dispositif de communication externe.
- c) Les calculs s'effectuent avec **deux décimales**.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.32	Feuille n° 1/10	

✕

	Session	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER			
Intitulé de l'épreuve : Environnement et gestion de l'entreprise			
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 3	Feuille n° 1/10

PREMIERE PARTIE : GESTION FINANCIERE

Après avoir pris connaissance du **document 1**:

- 1) Compléter le tableau de l'**annexe 1**.
- 2) Calculer les résultats par secteur en **annexe 2**.
Faire part de vos remarques.

Vous décidez de garder seulement l'activité "restauration" pour l'année 2005 en améliorant certains indicateurs.

- 3) Compléter les tableaux des **annexes 3 et 4**.
- 4) Calculer le chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité) pour 2005.

DEUXIEME PARTIE : GESTION COMMERCIALE

Vous analysez la carte pour la gamme des entrées froides et poissons proposée au mois de mars 2004.

- Compléter les tableaux des **annexes 5, 6**.

TROISIEME PARTIE : GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Vous allez procéder au recrutement d'un nouveau salarié.

- Après avoir pris connaissance du document 2, répondre aux questions de l'**annexe 7**.

QUATRIEME PARTIE : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE

Vous souhaitez diversifier la clientèle du restaurant et mettre en place une activité annexe brasserie-grill. Vous hésitez à vous développer sous forme de franchise et cherchez à vous renseigner.

- Après avoir pris connaissance du document 3, répondre aux questions de l'**annexe 8**.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 2/10

✂
.....
Ne rien inscrire dans cette partie

PREMIERE PARTIE : GESTION FINANCIERE

Document 1

1) Compte de résultat "LES CORDELIERS" au 30 juin 2004.

CHARGES		PRODUITS	
Charges d'exploitation		Produits d'exploitation	
- Achats denrées-boissons	153 160	- Restauration	337 920
- Variation des stocks	0	- Hébergement	77 720
- Autres achats et services externes	49 000		
- Impôts et taxes	2 400		
- Charges de personnel	120 000		
- Dotation aux amortissements	3 500		
Total 1	328 060		
Charges financières	2 000		
Total 2	2 000		
Total des charges (1+2)	330 060		
Bénéfice	85 580		
TOTAL	415 640	TOTAL	415 640

2) Informations complémentaires

a) Répartition primaire :

Clé de répartition des charges totales par secteur

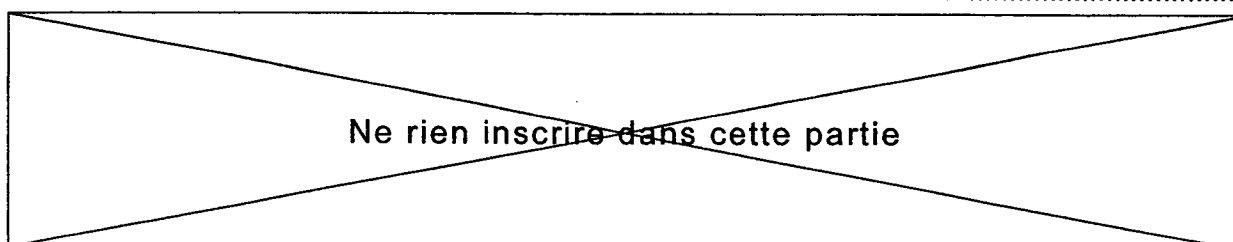
Charges	Administration	Hôtel	Restaurant
Achat mat. premières consommées		10 %	90 %
Autres achats – Charges externes	5 %	60 %	35 %
Impôts – Taxes	5 %	5 %	90 %
Charges de personnel	20 %	20 %	60 %
Dotation aux amortissements			100 %
Charges financières	100 %		

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 3/10

✂



b) Répartition secondaire :

Les centres "hôtel" et "restaurant" sont les services opérationnels.

Le centre administration, fonctionnel, se répartit à raison de :

60 % pour le restaurant,

40 % pour l'hôtel.

ANNEXE 1 (à compléter) - Tableau de répartition des charges par secteur

Charges	Total hors taxes	Administration	Hôtel	Restaurant
Achat matières premières consommées	153 160			
Autres achats – Charges externes				
Impôts – Taxes				
Charges de personnel				
Dotations aux amortissements				
Charges financières				
Total répartition primaire				
Répartition secondaire secteur administration				
Total général			a) _____	b) _____

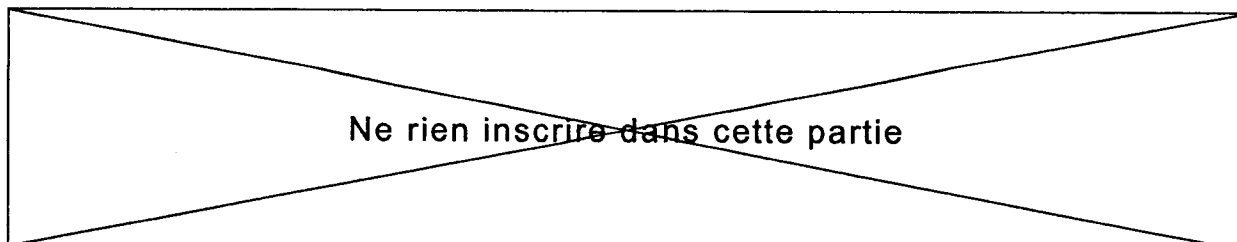
ANNEXE 2 (à compléter) - Tableau des résultats par secteur

Données de calcul	Total	Hôtel	Restaurant
Chiffre d'affaires	415 640	77 720	337 920
Coût de revient	330 060	a) _____	b) _____
Résultats	85 580		

Commentez les résultats obtenus: : _____

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		Feuille n° 4/10
Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise		

✕



ANNEXE 3 (à compléter) - Compte de résultat prévisionnel pour 2005

Tableau de répartition des charges variables / charges fixes

Chiffre d'affaires prévisionnel (hors taxes) : 704 000					
Charges	Montant hors taxes	Charges variables		Charges fixes	
		%	Montant	%	Montant
Achat matières 1 ^{ères} consommées	255 000	100	-----	0	
Autres achats – Charges externes	80 000	80	-----	20	-----
Impôts – Taxes	4 800	20	-----	80	-----
Charges de personnel	170 000	20	-----	80	-----
Dotation aux amortissements	3 500	0		100	-----
Charges financières	500	0		100	-----
TOTAL	513 800		-----		-----

ANNEXE 4 (à compléter) - Tableau d'exploitation différentiel

	Montant	%
Chiffre d'affaires prévisionnel	-----	-----
Charges variables	-----	-----
Marge sur charges variables	-----	-----
Charges fixes	-----	-----
Résultat prévisionnel	-----	-----

- Chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité) pour 2005 : _____

Détail du calcul :



Ne rien inscrire dans cette partie

DEUXIEME PARTIE : GESTION COMMERCIALE

ANNEXE 5 (à compléter) - Statistiques des ventes pour le mois de mars 2004

Plats	Entrées froides et poissons	Prix unitaire net	Ventes	Chiffre d'affaires H. T.
1	Salade gourmande	6,00	400	-----
2	Saumon en gelée	6,50	420	-----
3	Terrine de Saint-Jacques	5,00	350	-----
4	Marbré de saumon	6,50	150	-----
5	Mousse de foie gras	4,50	95	-----
6	Jambon cru	7,00	240	-----
7	Feuilleté aux moules	4,50	200	-----
T O T A U X		-----	-----	-----

ANNEXE 6 (à compléter) - Principes d'OMNES

Principes	Vérification	Commentaire
1 ^{er} principe Dispersion des prix	Zone haute : ----- (1) Zone moyenne : ----- (1) Zone basse : ----- (1)	----- ----- -----
2 ^{ème} principe Ouverture de gamme	prix le plus haut : ----- (2) prix le plus bas : ----- (3) Ouverture : -----	----- ----- -----
3 ^{ème} principe Demande / offre	P. M. D. : ----- (4) P. M. O. : ----- (5) P. M. D. / P. M. O. = -----	----- ----- -----
4 ^{ème} principe Mise en avant - Plat du jour	-----	----- ----- -----

- (1) Nombre de plats dans chaque zone
(2) Prix le plus haut de la carte
(3) Prix le plus bas de la carte

- (4) P. M. D. veut dire: -----
(5) P. M. O. veut dire: -----

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Feuille n° 6/10
Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise	



~~Ne rien inscrire dans cette partie~~

A partir de vos connaissances et du document 2, compléter l'annexe 7.

Document 2

Comment calculer et décompter la période d'essai d'un CDD ?



Je viens d'embaucher une personne en CDD en remplacement d'une salariée partie en congé de maternité et qui va être absente pendant 5 mois. Je voulais connaître la période maximale de sa période d'essai, et surtout, comment décompter celle-ci. En effet, certains me disent que seuls les jours travaillés comptent et d'autres non. Pourriez-vous me confirmer cette position ? (R.M. de Paris)

Si effectivement un contrat de travail à durée déterminée peut comporter une période d'essai, sachez que la durée maximale de celle-ci est très encadrée par l'article L.122-3-2 alinéa 1 du Code du travail et qu'elle se calcule proportionnellement à la durée initiale du CDD. En effet, cet article prévoit que la période d'essai d'un CDD ne peut être supérieure à une durée calculée à raison d'un jour par semaine, dans la limite de 2 semaines lorsque la durée initiale du contrat est au plus égale à 6 mois, et d'un mois maximum pour un contrat supérieur à 6 mois. Dans votre cas, vous avez embauché une personne en CDD de 5 mois, ce qui correspond à la catégorie des contrats de moins de 6 mois, et pour laquelle la période d'essai doit correspondre à un jour par semaine dans la limite de 2 semaines. En considérant qu'il y a 4 semaines dans chacun des 5 mois prévus, vous obtenez donc 20 semaines, ce qui pourrait vous donner 20 jours de période d'essai, mais le Code vous limite dans ce cas

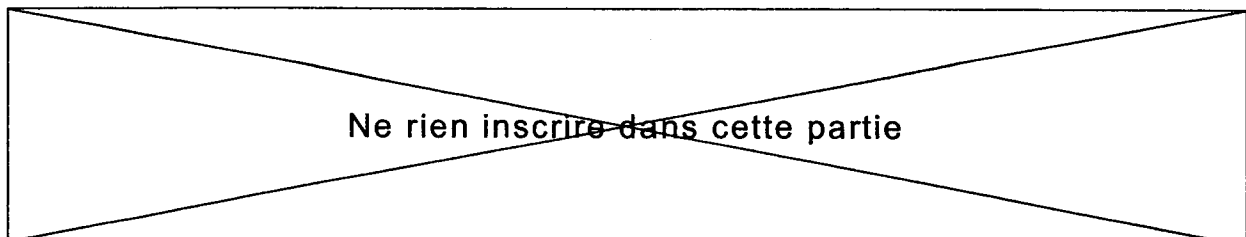
à une période d'essai de 2 semaines. Vous devez respecter cette limite. Quant au décompte proprement de cette période d'essai, il faut savoir que celui-ci va varier selon que la période d'essai est fixée en jours, en semaines ou en mois. Ce qui explique vos informations contradictoires. Votre période d'essai est fixée en semaines, dans ce cas, elle se décompte en semaines civiles, et ce quel que soit le nombre de jours travaillés dans la semaine par le salarié, sans qu'il soit possible de déduire les jours fériés et de repos (Cass. soc. 6 juillet 1994, n° 90-43.877). Ce qui veut dire que si votre salarié commence son contrat le lundi 28 avril 2003 avec une période d'essai de 2 semaines, en considérant que ses jours de repos sont le samedi et le dimanche et qu'il bénéficie des jours fériés, sa période d'essai se terminera le dimanche 11 mai 2003, mais en fait, vous aurez jusqu'au vendredi 9 mai 2003 pour apprécier son travail. Par contre, quand la

période d'essai est déterminée en jours, elle se décompte en jours ouvrés, c'est-à-dire en jours réellement travaillés, et ce, quel que soit le nombre d'heures travaillées par jour (Cass. soc. 27 mars 1996 n° 94-43.040). Par exemple, un CDD de 2 mois - ce qui correspond à 8 semaines de travail - va vous permettre d'avoir une période d'essai de 8 jours. Un salarié est en repos le samedi et le dimanche et bénéficie des jours fériés. Il prend son poste le lundi 28 avril 2003, avec une période d'essai de 8 jours qui se terminera le vendredi 9 mai 2003 au soir. Quand la période d'essai est fixée à 1 mois (pour un CDD supérieur à 6 mois), elle se décompte en mois calendaires (Cass. soc. 4 février 1993, n° 89-43.421). Le mois d'essai qui débute le 1er avril 2003 doit se terminer le 30 avril 2003 à 24 heures.

www.lhotellerie.fr

L'Hôtellerie (n° 2819 du 1^{er} mai 2003)

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	
Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise	Feuille n° 7/10



ANNEXE 7 (à compléter) – QUESTIONS

- 1) Vous souhaitez recruter un commis de cuisine, en contrat à durée déterminée (CDD), en remplacement d'un salarié malade, pour neuf mois. Quelle durée de période d'essai devez-vous inscrire dans son contrat ? Justifiez votre réponse.

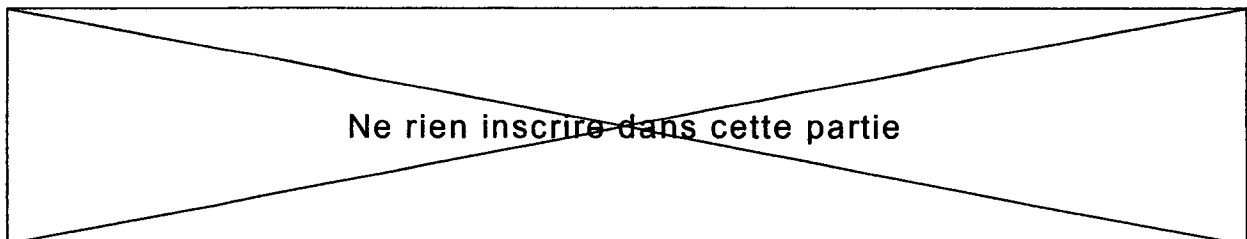
- 2) Quelle est l'utilité de la période d'essai ?

- 3) Ce CDD pourrait-il être renouvelé au terme des neuf mois ? Si oui, combien de fois et pour quelle durée ? (Justifiez votre réponse)

- 4) A l'issue du CDD, quels documents devez-vous remettre au salarié ? Expliquez l'utilité de chacun de ces documents.

-
-
-

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	
Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise	Feuille n° 8/10



Ne rien inscrire dans cette partie

QUATRIEME PARTIE : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE

A partir de vos connaissances et du document 3, compléter l'annexe 8.

Document 3



**Restauration
Restaurant Grill**

Fiche Réseau

Date de création de l'activité : 1961

Nombre d'implantations : 140 dont 23 en franchise.

Conditions d'accès au réseau

Droit d'entrée : 40 000 €

Apport personnel : 300 000 à 500 000 Euros

Redevances, pub comprise : 7 % du CA H.T.

Surface moyenne : 400 m²

Investissement global : 600.000 à 1.200.000 Euros, hors acquisition des locaux.

Chiffre d'affaires annuel : 1 à 2 millions d'Euros TTC

Source : www.observatoiredefranchise.fr

ANNEXE 8 (à compléter) – QUESTIONS

1) Donner la définition du contrat de franchise.

2) Dans la situation présente, qui serait :

- le franchiseur :
- le franchisé :

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 9/10

Ne rien inscrire dans cette partie

3) Citer deux obligations :

- du franchiseur :

-

-

- du franchisé :

-

-

4) Donner deux avantages de la franchise pour le franchiseur :

•

•

5) Citer deux avantages et deux inconvénients de la franchise pour le franchisé :

- deux avantages :

-

-

- deux inconvénients :

-

-

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Feuille n° 10/10
Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise	

