

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

PREMIERE PARTIE : GESTION FINANCIERE (20 Pts)

ANNEXE 1 (à compléter) - Tableau de répartition des charges par secteur – (10 Pts)

| Charges | Total hors taxes | Administration | Hôtel | Restaurant |
|--|---------------------|----------------|---------------|----------------|
| Achat matières premières consommées | 153 160 | | 15 316 | 137 844 |
| Autres achats – Charges externes | 49 000 | 2 450 | 29 400 | 17 150 |
| Impôts – Taxes | 2 400 | 120 | 120 | 2 160 |
| Charges de personnel | 120 000 | 2 4 000 | 24 000 | 72 000 |
| Dotation aux amortissements | 3 500 | | | 3 500 |
| Charges financières | 2 000 | 2 000 | | |
| Total répartition primaire | 330 060 | 28 570 | 68 836 | 232 654 |
| Répartition secondaire secteur administration | | | 11 428 | 17 142 |
| Total général | | | a) 80 624 | b) 249 796 |

0,5 pt par calcul juste

ANNEXE 2 - Tableau des résultats par secteur (2 pts)

| Données de calcul | Total | Hôtel | Restaurant |
|--------------------|---------|-----------|------------|
| Chiffre d'affaires | 415 640 | 77 720 | 337 920 |
| Coût de revient | 330 060 | a) 80 624 | b) 249 796 |
| Résultats | 85 580 | - 904 | + 88 124 |

Commentaire des résultats obtenus: Le secteur Hôtelier n'est pas rentable. (2 pts)

Il faut se recentrer sur l'activité restauration tout en accroissant la rentabilité de l'activité.

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



| | | | |
|--|-------------------|------------------|----------------------------|
| CORRIGÉ | 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° Page 1 sur 5 |

ANNEXE 3 - Compte de résultat prévisionnel pour 2005
Tableau de répartition des charges variables / charges fixes (2 pts)

| Chiffre d'affaires prévisionnel (hors taxes) : 704 000 | | | | | |
|--|--------------------|-------------------|----------------|---------------|----------------|
| Charges | Montant hors taxes | Charges variables | | Charges fixes | |
| | | % | Montant | % | Montants |
| Achat matières 1 ^{ères} consommées | 255 000 | 100 | 255 000 | 0 | |
| Autres achats – Charges externes | 80 000 | 80 | 64 000 | 20 | 16 000 |
| Impôts – Taxes | 4 800 | 20 | 960 | 80 | 3 840 |
| Charges de personnel | 170 000 | 20 | 34 000 | 80 | 136 000 |
| Dotation aux amortissements | 3 500 | 0 | | 100 | 3 500 |
| Charges financières | 500 | 0 | | 100 | 500 |
| TOTAL | 513 800 | | 353 960 | | 159 840 |

ANNEXE 4 - Tableau d'exploitation différentiel (2 pts)

| | Montant | % |
|---------------------------------|---------|--------|
| Chiffre d'affaires prévisionnel | 704 000 | 100,00 |
| Charges variables | 353 960 | 50,28 |
| Marge sur charges variables | 350 040 | 49,72 |
| Charges fixes | 159 840 | 22,70 |
| Résultat prévisionnel | 190 200 | 27,02 |

- Chiffre d'affaires critique pour 2005 : 21 470 € ou 321 480 €

Détail du calcul :

$159\,840 \times 704\,000 / 350\,040 = 321\,470$ ou $159\,840 \times 0,4972 = 321\,480$ € (2 pts)

| | |
|---|--------------------|
| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | |
| Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise | Feuille n° 2 sur 5 |



Ne rien inscrire dans cette partie

DEUXIEME PARTIE : GESTION COMMERCIALE (10 pts)

ANNEXE 5 (à compléter) - Statistiques des ventes pour le mois de mars 2004 (2 pts)

| Plats | Entrées froides et poissons | Prix unitaire net | Ventes | Chiffre d'affaires H. T. |
|--------------------|-----------------------------|-------------------|----------------|--------------------------|
| 1 | Salade gourmande | 6,00 | 400 | 2 400 |
| 2 | Saumon en gelée | 6,50 | 420 | 2 730 |
| 3 | Terrine de Saint-Jacques | 5,00 | 350 | 1 750 |
| 4 | Marbré de saumon | 6,50 | 150 | 975 |
| 5 | Mousse de foie gras | 4,50 | 95 | 427,50 |
| 6 | Jambon cru | 7,00 | 240 | 1 680 |
| 7 | Feuilleté aux moules | 4,50 | 200 | 900 |
| T O T A U X | | 40 (0.5 pt) | 1 855 (0.5 pt) | 10 862,50 (1 pt) |

ANNEXE 6 - Principes d'OMNES (8 pts)

| Principes | Vérification | Commentaire |
|---|---|---|
| 1 ^{er} principe Dispersion | Zone haute : 3 (0,5 pt) Zone moyenne : 1 (0,5 pt) Zone basse : 3 (0,5 pt) | Principe non respecté Car $ZM < ZB + ZH$ (0,5 pt) |
| 2 ^{ème} principe Ouverture | Prix le plus haut : 7 (0,5 pt) Prix le plus bas : 4,50 (0,5 pt) Ouverture : 1,55 (0,5 pt) | Principe respecté Car ouverture < 2.50 (0,5 pt) |
| 3 ^{ème} principe Demande / offre | P. M. D. : 5,85 (0,5 pt) P. M. O. : 5,71 (0,5 pt) P. M. D. / P. M. O. = 1,02 (0,5 pt) | Principe respecté Résultat $\cong 1$ (0,5 pt) |
| 3 ^{ème} principe Plat du jour | Plat salade gourmande (0,5 pt) | Plat zone moyenne (0,5 pt) |

P. M. D. veut dire : prix moyen demandé (0.5 pt)

P. M. O. veut dire : prix moyen offert (0,5 pt)

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 3 sur 5

Ne rien inscrire dans cette partie

TROISIEME PARTIE : GESTION DES RESSOURCES HUMAINES (16 points)

ANNEXE 7 (à compléter) – QUESTIONS

- 1) Vous souhaitez recruter un commis de cuisine, en remplacement d'un salarié malade, en contrat à durée déterminée (CDD) pour neuf mois. Quelle durée de période d'essai devez-vous inscrire dans son contrat ? Justifiez votre réponse. (2 pts)

Un mois

On compte un jour de période d'essai par semaine de travail :

4 semaines/mois sur 9 mois, soit 36 jours de période d'essai, limitée à un mois car le contrat est d'une durée supérieure à 6 mois.

- 2) Quelle est l'utilité de la période d'essai ? (4 pts)

Période durant laquelle employeur et salarié peuvent rompre le contrat à tout moment, sans indemnité ni justification.

Cette période permet à l'employeur de tester les compétences du salarié et permet au salarié d'apprécier le poste occupé.

- 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 pts)

Ce CDD peut être renouvelé une fois pour une durée maximale de neuf mois car la durée maximale d'un CDD en remplacement d'un salarié absent ne peut dépasser 18 mois, renouvellement inclus.

- 4) A l'issue du CDD, quels documents devez-vous remettre au salarié ? Expliquez l'utilité de chacun de ces documents. (6 pts)

- Certificat de travail : prouver l'expérience et la qualification du salarié
- Reçu pour solde de tout compte : justifier que l'employeur a réglé au salarié tout ce qui lui était dû.
- Attestation ASSEDIC : bénéficiaire éventuellement des prestations chômage.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 4 sur 5

Ne rien inscrire dans cette partie

QUATRIEME PARTIE : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE (14 points)

ANNEXE 8 – QUESTIONS

1) Donner la définition du contrat de franchise. (2 pts)

Méthode de collaboration entre une entreprise, le franchiseur d'une part, et une ou plusieurs autres entreprises, les franchisés d'autre part. Son objet est d'exploiter un concept mis au point par le franchiseur moyennant le paiement d'une redevance par le franchisé.

2) Dans la situation présente, qui serait : (2 pts)

- le franchiseur : Courtepaille
- le franchisé : Restaurant Les Cordeliers

3) Citer deux obligations : (4 pts)

- du franchiseur :
 - mettre son enseigne ou sa marque à la disposition du franchisé
 - transmettre son savoir-faire
 - livrer la marchandise
 - former le franchisé et son personnel
 - fournir une assistance technique ou commerciale ...
- du franchisé :
 - payer le droit d'entrée
 - payer la redevance annuelle
 - participer à la publicité nationale
 - respecter la clause d'exclusivité (éventuelle)...

4) Donner deux avantages de la franchise pour le franchiseur : (2 pts)

- Développer rapidement son réseau
- Percevoir droit d'entrée et redevances

5) Citer deux avantages et deux inconvénients de la franchise pour le franchisé : (4 pts)

- deux avantages :
 - profiter de la notoriété du franchiseur (clientèle « toute prête »)
 - profiter de conditions d'achats avantageuses
 - bénéficier d'atouts marketings importants...
- deux inconvénients :
 - coût
 - droit de regard du franchiseur sur la gestion
 - clause d'exclusivité (éventuelle)...

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 5 sur 5



Ne rien inscrire dans cette partie