

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

	<b>Hôtel Restaurant de la Rose</b> Champ des Pas 72130 SAINT LEONARD DES BOIS ☎ 02.43.84.81.22 <a href="http://www.rest-delarose.fr">www.rest-delarose.fr</a> SARL au capital de 95 000 € RCS Le Mans B 456 255 152
---	---

Vous travaillez dans cet établissement et assistez le gérant, Monsieur Letour, dans différentes tâches administratives.

DOSSIERS A TRAITER		
DOSSIER 1	La note de restaurant	..... / 8
DOSSIER 2	Le bilan	..... / 13
DOSSIER 3	Les institutions judiciaires	..... / 7
DOSSIER 4	Le bulletin de salaire	..... / 12
<b>TOTAL</b>		<b>..... / 40</b>

### DOSSIER N° 1 : La note de restaurant

Documentation à consulter	Document à rendre avec la copie
↪ Annexe A (p 3) : Extrait de la carte du restaurant ↪ Annexe B (p 3) : Bons de commande	↪ Document 1 (p 6) : ♦ Note de restaurant ♦ Détail des calculs de la TVA

### TRAVAIL A FAIRE :

Le vendredi 3 juin 2005, Monsieur Letour, absent pour la journée, vous demande d'établir les notes à délivrer aux clients.

#### ♦ 1<sup>er</sup> Travail :

A partir de l'extrait de la carte de restaurant et des bons de commandes (annexes A et B - page 3), compléter la note n° 152 du client Lanois (Document 1 – page 6).

#### ♦ 2<sup>ème</sup> Travail :

Présenter les calculs qui permettent de trouver le montant de la TVA (Document 1 – page 6)

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2005</b>	Code	<b>50292</b>
Examen et spécialité				
<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total
<b>SUJET</b>		<b>1 heure</b>	<b>2</b>	<b>S 1/9</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### DOSSIER N° 2 : Le bilan

Documentation à consulter	Document à rendre avec la copie
↳ Annexe C (p 4) : Balance au 31/05/2005 de l'Hôtel Restaurant de la Rose	☞ Document 2 (p 7) : ♦ Bilan

#### TRAVAIL A FAIRE :

Monsieur Letour souhaite faire le point sur l'état de son patrimoine au au 31/05/2005.

##### ♦ Travail :

A partir de la balance (annexe C – page 4) :

- Compléter l'en-tête et replacer les termes suivants dans le bilan (document 2 – page 7) : Dettes, Actif, Actif circulant, Capitaux propres, Passif et Actif immobilisé.
- Compléter le bilan du Restaurant au 31/05/2005 et déduire le résultat réalisé par cette entreprise à cette même date.

### DOSSIER N° 3 : Les institutions judiciaires

Documentation à consulter	Document à rendre avec la copie
↳ Annexe D (p 4) : Article extrait du Ouest France du 18/06/2004	☞ Document 3 (p 8) : Questionnaire A

#### TRAVAIL A FAIRE :

Monsieur Letour vous demande de lire un article paru dans le Ouest France et de lui en faire le compte rendu.

##### ♦ Travail :

Après avoir lu l'article paru dans le Ouest France du 18/06/2004 (annexe D – page 4), répondre aux questions (document 3 – page 8).

### DOSSIER N° 4 : Le bulletin de salaire

Documentation à consulter	Document à rendre avec la copie
↳ Annexe E (p 5) : Le bulletin de salaire de Carole Lebreteau	☞ Document 4 (p 9) : Questionnaire B

#### TRAVAIL A FAIRE :

Afin de vérifier vos compétences en matière de droit du travail, Monsieur Letour vous demande d'analyser le bulletin de salaire de Carole Lebreteau pour le mois de mai 2005.

##### ♦ Travail :


Après avoir pris connaissance du bulletin de salaire (annexe E – page 5), répondre aux questions posées dans le document 4 (page 9).

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>S 50292</b>
<b>EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière</b>	<b>S 2/9</b>

# TEXTE DE L'EPREUVE

**DOSSIER 1**

Annexe A

<p></p> <p><b>Hôtel Restaurant de la Rose</b> <b>LA CARTE</b></p> <p><b>Plats du jour 15 €</b></p> <p>Mardi : Tête de veau sauce gribiche Mercredi : Pâtes fraîches à la bolognaise Jeudi : Navarin d'agneau aux légumes de saison Vendredi : Epaule d'agneau confite, gratin de courgettes</p> <p><b>Coups de cœur du chef</b></p> <p>Jambon de Bayonne à la crème d'asperge 13 € Duo de foie gras poêlé et asperges au vinaigre de Xérès 15 € Gratin de cerises, glace au rhum 10 €</p> <p><b>Boissons chaudes</b></p> <p>Café, thé, tisane 1 €</p>	<p><b>Entrées</b></p> <p>Salade de saumon fumé 11 € Tartine au beurre de sardines et légumes confits 10 € Salade de petites girolles poêlées 11 €</p> <p><b>Plats</b></p> <p>Lotte rôtie au lard et aux petits légumes 21 € Rognons de veau à la moutarde, pommes sautées 19 € Escalope de poulet sauce menthe, gratin de légumes 20 €</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Tartelette (fraises ou pommes) 8 € Sorbet maison 9 € Salade de fruits frais aux épices 9 €</p>
--	---

Annexe B

<p>Table N° 5                      N° 25 3 couverts</p> <p><i>Cuisine</i></p> <p><i>2 Salades de saumons fumés</i></p> <p>—</p> <p><i>1 lotte rôtie</i> <i>1 escalope de poulet</i> <i>1 plat du jour</i></p> <p><i>JL 03/06/05</i></p>	<p>Table N° 5                      N° 26 3 couverts</p> <p><i>Cuisine (suite)</i></p> <p><i>3 tartelettes fraises</i></p> <p><i>JL 03/06/05</i></p>	<p>Table N° 5                      N° 30 3 couverts</p> <p><i>Bar (suite)</i></p> <p><i>3 cafés</i></p> <p><i>JL 03/06/05</i></p>
---	---	---

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>S 50292</b>
<b>EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière</b>	<b>S 3/9</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

### **DOSSIER 2**

*Balance de l'Hôtel Restaurant de la Rose au 31/05/2005*

Annexe C

N° Compte	Intitulés des comptes	Débit	Credit
101	Capital		95 000,00
164	Emprunts auprès des établissements de crédit		65 100,00
207	Fonds commercial	80 000,00	
215	Installations techniques	211 988,00	
217	Matériel spécifique d'exploitation	159 684,00	
218	Autres immobilisations corporelles	18 335,00	
310	Stocks de matières premières	5 125,00	
370	Stocks de marchandises	3 524,00	
401	Fournisseurs		38 514,00
404	Fournisseurs d'immobilisations		26 985,00
411	Clients	2 510,00	
421	Personnel, rémunérations dues		28 500,00
430	Sécurité sociale et autres organismes sociaux		3 015,00
512	Banque	7 821,00	
531	Caisse	822,00	
601	Achats de matières premières	203 614,00	
6031	Variation des stocks de matières premières	1 974,00	
607	Achats de marchandises	219 877,00	
6037	Variation des stocks de marchandises		358,00
615	Entretien et réparations	20 154,00	
616	Primes d'assurance	6 154,00	
626	Frais postaux et de télécommunications	9 989,00	
630	Impôts et taxes	11 248,00	
641	Rémunérations du personnel	351 120,00	
645	Charges de sécurité sociale	127 840,00	
661	Charges d'intérêts	581,00	
7061	Prestations hébergement		689 036,00
7063	Prestations restauration		495 852,00
<b>TOTAUX</b>		<b>1 442 360,00</b>	<b>1 442 360,00</b>

### **DOSSIER 3**

Annexe D

**Accès Internet :  
Quelles sont les clauses jugées abusives ?**

Après la procédure engagée par l'UFC-Que Choisir, AOL vient d'être sanctionné pour son contrat d'accès à Internet par le tribunal de grande instance de Nanterre, le 2 juin dernier.

Pas moins de 21 clauses du contrat d'abonnement proposé par AOL ont été reconnues comme abusives et 10 comme illicites.

Doivent notamment être supprimées des contrats AOL : les clauses autorisant le fournisseur à modifier unilatéralement le contrat (contenu, services, conditions générales d'utilisation, conditions particulières, modalités de facturation) ; celles prévoyant une acceptation tacite de l'abonné des modifications de tarif, de facturation ou des conditions générales ; (...) ; celles permettant la transmission des données personnelles de l'abonné sans son

accord express préalable à des tiers ou des sociétés du groupe auquel appartient le fournisseur d'accès ; les clauses prévoyant que chaque minute commencée est due dans son intégralité.

Même si AOL a décidé de faire appel, Que-Choisir espère que ce jugement incitera tous les fournisseurs d'accès à revoir leurs contrats.

*Ouest France 18/06/04*

**BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie**

**S 50292**

**EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière**

**S 4/9**

# TEXTE DE L'EPREUVE

**DOSSIER 4**

Annexe E

<b>BULLETIN DE SALAIRE</b>	
<i>Raison sociale</i> : Hôtel Restaurant de la Rose <i>Adresse</i> : Champs des Pas 72130 St Léonard des bois <i>N° SIRET</i> : 456 255 152 01589 <i>URSSAF</i> : Le Mans <i>Convention collective</i> : Convention collective des CHR du 30/04/97 et avenant du 13/07/2004 <i>Période du</i> : 01/05/2005 au 31/05/2005	<i>Nom</i> : Lebreteau <i>Prénom</i> : Carole <i>Adresse</i> : 22 rue des Colombes 72000 Le Mans <i>N° SS</i> : 2 69 05 72 181 278 <i>Emploi</i> : Serveuse <i>Niveau</i> : 1 - <i>Echelon</i> : 1

	NOMBRE D'HEURES	TAUX HORAIRE	MONTANT
Salaire de base	169	7,61	1286,09
Heures supplémentaires à 15 %			
Heures supplémentaires à 25 %			
Heures supplémentaires à 50%			
Avantages en nature nourriture	44	3,06	134,64
<b>Salaire brut</b>			<b>1420,73</b>

COTISATIONS SOCIALES	BASES	PART EMPLOYEUR		PART SALARIALE	
		TAUX	MONTANT	TAUX	MONTANT
CSG déductible	1378,11			5,10	70,28
CSG + CRDS non déductible	1378,11			2,90	39,97
SS Maladie	1420,73	12,80	181,85	0,75	10,65
SS Vieillesse plafonnée	1420,73	8,20	116,50	6,55	93,06
SS Vieillesse déplafonnée	1420,73	1,60	22,73	0,10	1,42
Accident du travail	1420,73	2,10	29,84		
Contribution solidarité	1420,73	0,30	4,26		
Allocations familiales	1420,73	5,40	76,72		
Retraite complémentaire	1420,73	3,75	53,28	3,75	53,28
Assurance chômage	1420,73	4,00	56,83	2,40	34,10
AGFF	1420,73	1,20	17,05	0,80	11,37
FNGS	1420,73	0,45	6,39		
SS FNAL	1420,73	0,10	1,42		
Taxe d'apprentissage	1420,73	0,50	7,10		
Participation formation continue	1420,73	0,40	5,68		
Taxe additionnelle	1420,73	0,12	1,70		
Formation professionnelle	1420,73	0,55	7,81		
Prévoyance	1420,73			0,40	5,68
Réduction avantages en nature			37,84		
Réduction Fillon			318,87		
<b>Total de retenues</b>			<b>232,45</b>		<b>319,81</b>
<b>Salaire net</b>					<b>1100,92</b>
Salaire net imposable					1140,89
Avantage nourriture					-134,64
Avantage logement					
<b>Salaire net à payer</b> Payé le 31/05/05 par virement					<b>966,28</b>
Cumul du salaire brut de l'année	8060,70 Cumul du salaire imposable de l'année 6513,45				

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>S 50292</b>
<b>EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière</b>	<b>S 5/9</b>



**TEXTE DE L'EPREUVE**

**DOSSIER 2**

**Document 2**

BILAN DE L'ENTREPRISE : -----			
AU -----			
-----		-----	
-----		-----	
-		-	
-		-	
-		-	
-		-	
-		-	
-----		-----	
-		-	
-		-	
-		-	
-		-	
-		-	
<b>TOTAL</b>		<b>TOTAL</b>	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>S 50292</b>
<b>EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière</b>	<b>S 7/9</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

**DOSSIER 3**

*Questionnaire A*

Document 3

3.1 Citer les personnes morales concernées par le conflit ?

--

3.2 Indiquer la juridiction qui a statué dans ce conflit ?

--

3.3 Définir l'expression «clauses illicites» ?

--

3.4 Qui a décidé de faire appel ?

--

3.5 Devant quelle juridiction aura lieu cet appel ?

--

3.6 Citer la juridiction qui contrôle l'application de la loi.

--

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>S 50292</b>
<b>EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière</b>	<b>S 8/9</b>



# TEXTE DE L'ÉPREUVE

**DOSSIER 4**

Document 4

## *Questionnaire B*

4.1 Citer la base de calcul de la C.S.G. et indiquer le calcul ayant permis de l'obtenir.

4.2 Indiquer le montant des cotisations à la charge du salarié ?

4.3 Ecrire le calcul qui permet de retrouver le salaire net et le salaire net imposable

SALAIRE NET =

SALAIRE NET IMPOSABLE =

4.4 Indiquer quel sera le coût total de ce salarié pour l'employeur ? (Ecrire le détail des calculs)

4.5 Si Madame Lebreteau Carole avait effectué des heures supplémentaires au cours du mois de mai 2005, calculer le tarif des heures majorées à 15 % et des heures majorées à 25 %.

	TARIFS HORAIRES	
	Montants	Calculs effectués
Heures majorées à 15 %		
Heures majorées à 25 %		

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>S 50292</b>
<b>EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière</b>	<b>S 9/9</b>