

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.

BARÈME

(40 points)

DOSSIER 1 : Contrôle du coût matières	(8 points)
DOSSIER 2 : Contrôle du coût du personnel	(8 points)
DOSSIER 3 : La responsabilité du restaurateur	(8 points)
DOSSIER 4 : Les techniques commerciales : le « single »	(8 points)
DOSSIER 5 : Étude de projet	(8 points)

CORRIGÉ

**BACCALAURÉAT
PROFESSIONNEL**

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

RESTAURATION

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

Session : **2006**

Coef : **2**

Durée : **2 heures**

Repère : **0606-RESEGMA-COR**

Ce corrigé comporte **6 pages**

Page **1/6**

DOSSIER 1
ANNEXE 1 : 8 points

CONTRÔLE COÛT MATIÈRES DU MOIS DE MAI 2006

POSTES	C. Affaires Hors taxe	Stock Initial	Achats	Stock Final	Consommations	Ratio Coût matières
Cuisine	21 467,18	2 788,73	7 052,59	2 968,69	6 872,63	32,01
Grands Crus	4 329,93	2 888,13	2 193,61	3 108,77	1 972,97	45,57
Vins Fins	2 444,23	1 189,75	830,42	1 318,28	701,89	28,72
BEM	4 214,78	677,65	902,33	560,80	1 019,18	24,18
Apéritifs	852,80	626,30	232,36	697,02	161,64	18,95
Cafétéria	2 582,15	353,68	550,35	265,88	638,15	24,71
Total	35 891,07	8 524,24	11 761,66	8 919,44	11 366,46	31,67

3 pts }
1pt }

- Calcul de la consommation pour le poste cuisine. (1 point)
 $2\ 788,73 + 7\ 052,59 - 2\ 968,69 = 6\ 872,63$

- Calcul du ratio coût matière moyen : (1 point)

$$\frac{11\ 366,46 \times 100}{35\ 891,07} = 31,67 \%$$

- Question : l'objectif ratio matières : (2 points)

- cuisine, dépassé de 4 points \Rightarrow coût matières trop élevé. Causes multiples : main trop « lourde » du cuisinier – prix d'achat mal négociés...
- BEM : apéritifs, dépassé \Rightarrow mauvaises négociations des tarifs avec les fournisseurs.
- Cafétéria, dépassé \Rightarrow prix de vente trop bas.

DOSSIER 2
ANNEXE 2 : 8 points

EXTRAIT DU BULLETIN DE PAIE de BILGER Sylvain du mois de mai 2006

BULLETIN DE PAIE

Employeur

Nom ou raison sociale : « LA CARAFE »

Adresse : 28, rue des Hallebardes

CP Ville : 67000 STRASBOURG

N° SIREN : 435 876 974

N° Urssaf : 670 543987765543214

Code APE : 552R

Convention Collective des CHR du 30 avril 1997, avenant du 1^{er} janvier 2005

Durée des congés payés : article L223.2 à 6

Durée du préavis : article L222.6 à 8

Salarié

Nom, prénoms : BILGER Sylvain

Adresse : 56 rue Principale

CP Ville : 67400 ILLKIRCH

N° SS : 1 82 08.67.164.086

Emploi : commis de cuisine échelon 1

Période du 1^{er} mai 2006 au 31 mai 2006

3 points

Salaire	Nombre	Taux	Montant		
Salaire de base	169	8,03	1 357,07	1 pt	
Avantages en nature nourriture (nourriture nature)	22	3,11	68,42	1 pt	
Indemnités compensatrice nourriture (nourriture espèces)	22	3,11	68,42	1 pt	
Salaire brut			1 493,91		
COTISATIONS SOCIALES	Bases	Part employeur		Part salariale	
		Taux	Montant	Taux	Montant
					3 points
Total des cotisations			658,06		357,20
Salaire après cotisations :					1 136,71
Sommes à déduire :	22	3,11			
Avantages en nature					68,42
Salaire net à payer					1 068,29
Salaire imposable					1 181,35

Dans votre intérêt et pour vous aider à faire valoir vos droits, conservez ce bulletin sans limitation de durée.

Ne rien inscrire dans les zones grisées.

SMIC horaire : 8,03 €

Minimum garanti : 3,11 € (valeur d'un repas)

CSG déductible :78,50 €

CSG + CRDS non déductibles :44,64 €

1 Justifier le calcul du salaire imposable : (1 point)

$$1\ 136,71 + 44,64 = 1\ 181,35 \text{ €}$$

2 Question :

Combien coûte ce salarié à M. WEBER ? (1 point)

$$1\ 493,91 + 658,06 = 2\ 151,97 \text{ €}$$

DOSSIER 3 (Suite)
ANNEXE 5 : 8 points

Répondre de manière précise aux questions suivantes :

- 1 Quelles sont les obligations d'un restaurateur quant à la nourriture servie aux clients ?
Comment qualifie-t-on cette obligation ? (obligation de MOYEN ou obligation de RÉSULTAT).
 - Le restaurateur doit fournir une nourriture saine à son client (0,5 point)
 - Il a une obligation de RÉSULTAT (1 point)

- 2 Pour quels motifs le gérant du restaurant a-t-il été mis en examen ?
 - Blessures involontaires ayant entraîné une incapacité de travail de plus de 3 mois (0,5 point)
 - Délit de tromperie (0,5 point)
 - Infraction au code de la consommation (0,5 point)

- 3 Citer pour chacun des motifs, le type de responsabilité engagée par le gérant (Responsabilité Civile contractuelle, civile délictuelle, pénale)
 - Pour la blessure involontaire : il s'agit de la responsabilité civile contractuelle (1 point)
 - Pour le délit de tromperie et l'infraction au code de la consommation : il s'agit de la responsabilité pénale. (1 point)

- 4 Quelles sont les peines encourues par le restaurateur ?
 - Réparation en versant des dommages et intérêts (0,5 point)
 - Amendes, prison, interdiction d'exercer le métier de commerçant, fermeture temporaire ou définitive de l'établissement. (1 point)
(si 2 réponses justes).

- 5 Dans quels cas un restaurateur est-il exonéré de toute responsabilité ?
 - Cas de force majeure. (0,5 point)
 - Faute de la victime. (0,5 point)
 - Faute d'un tiers. (0,5 point)

DOSSIER 4 (Suite)
ANNEXE 7 : 8 points

- 1** **Qu'est-ce qu'un « single » ? Donnez un exemple précis de clientèle « single ». (1 point)**
- C'est un client -homme ou femme- qui prend un repas seul au restaurant.
 - Un salarié en déplacement professionnel.
 - Une cliente qui voyage seule.
- 2** **Quelles sont les attentes du « single » ? (donner quatre idées importantes) (2 points)**
- Souhaite un service rapide.
 - Recherche un accueil rapide.
 - Apprécie d'être reconnu.
 - Souhaite manger dans le calme et dans un environnement agréable (décoration, agencement).
 - Préfère des plats uniques, des formules « tout compris », des prix qui se rapprochent des tickets repas.
 - Apprécie de manger léger.
 - ...
- 3** **Monsieur WEBER s'intéresse à ce créneau de clientèle et souhaite par la même occasion améliorer son activité pour le service du soir.**
Vous proposez à M. WEBER quatre actions qui seraient adaptées à cette clientèle. (2 points)
- Formule plat unique.
 - Mise en place d'un système de fidélisation (carte ou autre proposition).
 - Accueil personnalisé.
 - Presse quotidienne disponible.
 - Formule soirée : par exemple forfait repas + place de cinéma pour un prix attractif.
 - Mise en place d'un « Club Client Privilégié » (tarif Privilège pour le dîner...)
 - ...
- 4** **M. WEBER souhaite faire connaître les actions qu'il mettra en place pour mieux accueillir cette clientèle.**
Vous lui proposez trois moyens de communication et/ou démarche du personnel. (3 points)
- Proposition faite par le personnel de service (carte – Club).
 - Démarche d'accueil personnalisé.
 - Mailing et e-mailing (à partir du fichier carte – Club...).
 - Document d'information présenté sur un chevalet (sur table, au comptoir, à la caisse...)
 - Mise en évidence de la carte fidélité, carte Club...
 - ...

DOSSIER 5
ANNEXE 9 : 8 points

TABLEAU D'EXPLOITATION PRÉVISIONNEL année 2006
(4 points)

	MONTANTS ANNÉE 2005	%	MONTANTS PRÉVISIONNELS	%	ÉVOLUTION en %
CHIFFRE D'AFFAIRES HT.	402 800	100 %	522 800	100 %	29,79 %
COÛT MATIÈRES PREMIÈRES CONSOMMÉES	115 870	28,77 %	144 838 (0,5 pt)	27,70 % (0,5 pt)	
MARGE BRUTE	286 930 (0,5 pt)		377 962		
FRAIS DE PERSONNEL	138 560		166 272		
MARGE SUR COÛT PRINCIPAL	148 370 (0,5 pt)		211 690		
Coûts de fonctionnement et de gestion	68 245		83 259		
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION	80 125 (0,5 pt)	19,89 %	128 431 (0,5 pt)	24,57 %	60,29 %
Coûts d'occupation	30 621		65 621		
RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔT	49 504 (0,5 pt)	12,29 %	62 810 (0,5 pt)	12,01 %	26,88 %

1- Justifier les calculs :

- le montant du coût des matières premières consommées pour 2005 :
 $117\ 050 - 1\ 180 = 115\ 870$ (1 point)

- le montant prévisionnel du coût des matières premières consommées :
 $115\ 870 \times 1,25 = 144\ 838$

- le pourcentage d'augmentation du résultat courant avant impôt :
 $\frac{(62\ 810 - 49\ 504) \times 100}{49\ 504} = 26,88 \%$

2- Question :

- a) le coût principal pour 2005 : (1 point)

* en valeurs : $115\ 870 + 138\ 560 = 254\ 430$

* pourcentage par rapport au chiffre d'affaires : $\frac{254\ 430 \times 100}{402\ 800} = 63,17 \%$

- b) Faire un commentaire sur la rentabilité de ce projet en vous basant sur l'évolution des pourcentages :

Tous les pourcentages d'évolution sont à la hausse : (2 points)

- Chiffre d'affaires : + 29,79 %

- RBE : + 60,29 %

- Résultat courant avant impôt : + 26,88 %

⇒ **L'exploitation de ce nouveau créneau améliorerait son activité.**