

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC LA COPIE :

- l'annexe 1, page 6/14
- l'annexe 2, page 7/14
- l'annexe 5, page 10/14
- l'annexe 7, page 12/14
- l'annexe 9, page 14/14

MATÉRIEL AUTORISÉ

- ↳ Plan comptable hôtelier
- ↳ Calculatrice autonome sans imprimante

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

ATTENTION : Les parties grisées dans les tableaux ne sont pas à compléter.

SUJET

**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

Ce sujet comporte 14 pages

Page 1/14

LA CARAFE
28, Rue des Hallebardes
67000 STRASBOURG
RCS Strasbourg. B 435 876 974
APE 552 R

Capacité d'accueil : 50 couverts par service
(2 services / jour)

Ticket moyen : 20 € le midi
32 € le soir

Taux de remplissage moyen annuel :
- le midi 92 %
- le soir 68.50 %

Ouverture de l'établissement : 47 semaines par an

Fermeture :
- samedi midi
- dimanche midi et soir
- lundi soir

Le restaurant La Carafe est une EURL créée et gérée par M. WEBER depuis 1998.

Le personnel est composé de 7 salariés :

- en cuisine :
 - ◇ un chef de cuisine
 - ◇ un commis
 - ◇ un plongeur employé à mi-temps
 - ◇ un apprenti

- en salle :
 - ◇ deux chefs de rang
 - ◇ une apprentie

L'établissement est essentiellement fréquenté par une clientèle d'habités et une clientèle d'affaires.

Début juin 2006, M. WEBER constate une baisse d'activité de son établissement et souhaite votre aide dans l'étude des dossiers suivants :

- **Dossier 1 : Contrôle du coût des matières**
- **Dossier 2 : Contrôle du coût du personnel**
- **Dossier 3 : Responsabilité du restaurateur**
- **Dossier 4 : Techniques commerciales : le « Single »**
- **Dossier 5 : Étude de projet : accueillir la clientèle « Single »**

DOSSIER 1 : CONTRÔLE DU COÛT MATIÈRES

Soucieux du respect des ratios coûts matières standards, M. WEBER souhaite dans un premier temps contrôler ces ratios.

Le service restauration est divisé en six secteurs :

- **Cuisine** : matières premières solides (produits alimentaires) plus quelques liquides nécessaires à la réalisation de certains plats culinaires.
- **Grands crus**
- **Vins fins**
- **BEM** (bières, eaux minérales)
- **Apéritifs**
- **Caféterie**

M. WEBER a déterminé les ratios coûts matières standards auxquels doivent se référer les personnes responsables de la gestion des matières premières.

Tableau des ratios coûts matières standards

POSTES	Cuisine	Grands crus	Vins fins	BEM	Apéritifs	Caféterie
RATIOS	28 %	48 %	30 %	21 %	18 %	23 %

TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter en ANNEXE 1 les calculs permettant de déterminer les ratios coûts matières des différents postes et justifier les calculs pour le poste cuisine.
2. En vous aidant du tableau des ratios coûts matières standards, répondre à la question b sur l'ANNEXE 1.

DOSSIER 2 : CONTRÔLE DU COÛT DU PERSONNEL

M. WEBER souhaite poursuivre l'analyse par l'étude du coût du personnel, notamment le cas de M. BILGER Sylvain, dernier arrivé dans l'établissement.

Le personnel est rémunéré sur la base de 39 heures de travail par semaine, soit 169 heures par mois. Il n'y a pas de paiement d'heures supplémentaires, celles-ci sont récupérées sous forme de repos compensateurs.

Le personnel travaille en moyenne 22 jours par mois et consomme sur place un repas par jour travaillé.

Rappel :

Les hôteliers et restaurateurs ont pour obligation de nourrir leur personnel deux repas par jour travaillé et un repas par demi-journée, ou bien, de leur verser une indemnité compensatrice si les employés ne prennent pas leurs repas dans l'entreprise.

TRAVAIL À FAIRE :

Vous disposez de l'extrait des cotisations sur salaire brut, en **ANNEXE 2**

1. Compléter sur l'**ANNEXE 2** :
 - le détail justifiant le salaire brut de M. BILGER Sylvain, sachant qu'il est **rémunéré au SMIC**,
 - le salaire net à payer,
 - le salaire net imposable.

(Arrondir les calculs au centime d'euro le plus proche.)
2. Répondre à la question posée en **ANNEXE 2**.

DOSSIER 3 : RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR

Suite à la lecture :

- d'un fait divers dramatique paru le 11/07/05 dans les dernières Nouvelles d'Alsace (**ANNEXE 3**),
- d'un article concernant les contrôles effectués par la DDCCRF du 12/07/05 (**ANNEXE 4**),

M. WEBER se pose quelques questions quant à sa responsabilité de restaurateur.

À partir de vos connaissances et des **ANNEXES 3 et 4**, répondre aux questions de l'**ANNEXE 5**.

DOSSIER 4 :
TECHNIQUES COMMERCIALES :
« LE SINGLE »

M. WEBER s'intéresse à un créneau délaissé par certains confrères : le « single ». Il vous présente en ANNEXE 6 un article qui l'a vivement intéressé. À l'aide de vos connaissances et de l'ANNEXE 6, répondre aux questions posées en ANNEXE 7.

DOSSIER 5 :
ÉTUDE DU PROJET : ACCUEILLIR
LA CLIENTÈLE « SINGLE »

M. WEBER a l'opportunité d'acquérir un local de 50 m² attenant à son établissement. Prenant en compte le fruit de ses lectures concernant les clients « single », ainsi que le nouveau concept « Novotel Café », il envisage de créer une salle équipée pour accueillir à midi des personnes seules. Ce créneau représente, d'après les sondages, 27 % des personnes mangeant en solo en restauration hors du domicile (RHD).

Il prévoit une **augmentation** :

- de son chiffre d'affaires HT de 120 000 € la première année,
- des frais de personnel de 20 %,
- des coûts matières premières de 25 %,
- des coûts de fonctionnement et de gestion de 22 %,
- des coûts d'occupation de 35 000 € suite à un emprunt pour financer son investissement.

TRAVAIL À FAIRE

- 1- À partir de l'extrait du Compte de Résultat au 31/12/2005 donné en ANNEXE 8, compléter le tableau d'exploitation prévisionnel pour l'année 2006 présenté en ANNEXE 9.
- 2- Répondre aux questions posées en ANNEXE 9.

DOSSIER 1
ANNEXE 1
(À rendre avec la copie)

CONTRÔLE COÛT MATIÈRES DU MOIS DE MAI 2006

POSTE	C. Affaires Hors taxe	Stock Initial	Achats	Stock Final	Consommation	Ratio Coût matières en %
Cuisine	21 467,18	2 788,73	7 052,59	2 968,69		
Grands Crus	4 329,93	2 888,13	2 193,61	3 108,77		
Vins Fins	2 444,23	1 189,75	830,42	1 318,28		
BEM	4 214,78	677,65	902,33	560,80		
Apéritifs	852,80	626,30	232,36	697,02		
Caféterie	2 582,15	353,68	550,35	265,88		
Total	35 891,07	8 524,24	11 761,66	8 919,44		(*)

(*) ratio coût matière moyen.

a) - Présenter le détail du calcul de la consommation et du ratio coût matière moyen pour le poste cuisine.

● consommation :

● le calcul du ratio coût matière moyen :

b) - Indiquer si l'objectif est atteint pour tous les postes étudiés ? Faire un commentaire.

DOSSIER 2
ANNEXE 2
(À rendre avec la copie)

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					
Salaire	Nombre	Taux	Montant		
Salaire de base					
Avantages en nature nourriture (nourriture nature)					
Indemnités compensatrice nourriture (nourriture espèces)					
Salaire brut					1 493,91
COTISATIONS SOCIALES	Bases	Part employeur		Part salariale	
		Taux	Montant	Taux	Montant
			658,06		357,20
Total des cotisations					
Salaire après cotisations					
Sommes à déduire :					
Salaire net à payer				
Salaire imposable				

*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 €	CSG déductible :78,50 €	
Repère : 0606-RESEGMA	Ce sujet comporte 14 pages	Page 7/14

1 Justifier le calcul du salaire imposable :

.....
.....

2 Combien coûte ce salarié à M. WEBER ?

.....
.....

DOSSIER 3

ANNEXE 3

INTOXICATION À LA SOUDE : LE GÉRANT MIS EN EXAMEN

Deux clients d'un restaurant strasbourgeois sont hospitalisés depuis vendredi après-midi dans un état grave. De la soude aurait été accidentellement mélangée à leur bouteille d'eau lors du déjeuner. Le gérant de l'établissement a été mis en examen pour blessures involontaires.

Les deux personnes intoxiquées accidentellement à la soude, vendredi, dans un restaurant strasbourgeois, étaient toujours hospitalisées hier soir, dans un état préoccupant. Ces deux collègues de travail ont déjeuné vendredi midi dans un restaurant du centre de Strasbourg. Ils ont été pris de violentes malaises après avoir bu de la soude mélangée à l'eau minérale servie à leur table.

Selon les premiers éléments de l'enquête, une faute aurait été commise dans les cuisines de l'établissement, où le produit aurait été mélangé par erreur à l'eau. Tout acte de malveillance a, par contre, été exclu.

Samedi soir, quatre employés, dont le gérant, avaient été placés en garde à vue à la police judiciaire de Strasbourg. Une dizaine d'autres personnes, témoins et employés, ont par ailleurs été entendus durant le week-end.

Hier après-midi, le gérant de l'établissement, âgé de 19 ans, a été déféré au parquet de Strasbourg. Il a été mis en examen dans la foulée pour blessures involontaires ayant entraîné une incapacité de travail de plus de trois mois, délit de tromperie et infraction au code de la consommation. Une information a été ouverte et le gérant a été placé sous contrôle judiciaire. Les trois autres personnes placées en garde à vue ont été remises en liberté.

L'enquête qui se poursuit, n'a pour l'instant pas pu déterminer dans les détails la chaîne des responsabilités ayant conduit à cet accident. Les analyses et les auditions en cours, pourraient entraîner de nouvelles mises en examen au sein du personnel du restaurant.

Reste aussi aux enquêteurs à déterminer comment de la soude, un produit corrosif très toxique utilisé pour le nettoyage, a pu se retrouver mêlée à de l'eau dans une bouteille minérale servie à table.

Le restaurant a été fermé par la justice pour la durée de l'enquête. Il pourrait par ailleurs faire l'objet d'une fermeture administrative de la part de la préfecture du Bas-Rhin.

DOSSIER 3 (Suite)

ANNEXE 4

EXTRAIT D'UN ARTICLE PARU le 12 juillet 2005 dans les Dernières Nouvelles d'Alsace

En 2004, la direction départementale de la concurrence et de la répression des fraudes du Bas-Rhin a contrôlé 278 établissements (sur 2 500), établi 47 rappels à la législation en matière d'hygiène, de loyauté ou d'information du consommateur, et dressé 30 procès-verbaux.

« En matière d'hygiène, les anomalies relevées sont liées le plus souvent à des problèmes de date limite de consommation dépassée, défaut de conservation, de congélation illicite, de vétusté des locaux ou des équipements. Dans ces cas-là, le contrôle donne lieu à injonction et contravention » signale un contrôleur.

Et si une date limite de consommation dépassée en coûte 450 € au restaurateur contrevenant, l'addition est en revanche plus salée quand la loyauté du commerçant est mise en cause. Le vin de pays se prend-il pour un AOC ? La nuance relève du délit pour publicité mensongère ou tromperie et engage à des poursuites passibles de 37 500 € d'amende. Mais les infractions « graves » restent exceptionnelles. La dernière intoxication alimentaire sérieuse, en restauration remonte à deux ou trois ans dans le département...

D'après Pascale REMY

DOSSIER 3 (Suite)
ANNEXE 5
(À rendre avec la copie)

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)

-

-

Obligation de

2) Pour quels motifs le gérant du restaurant a-t-il été mis en examen ?

-

-

-

3) Citer pour chacun des motifs, le type de responsabilité engagée par le gérant
(Responsabilité Civile contractuelle, civile délictuelle, pénale).

-

-

-

4) Quelles sont les peines encourues par le restaurateur ?

-

-

-

5) Dans quels cas un restaurateur est-il exonéré de toute responsabilité ?

-

-

DOSSIER 4 ANNEXE 6

LE « SINGLE », UN FIDÈLE QUI SE CONJUGE AU PLURIEL

Considéré davantage comme une clientèle d'appoint, le « single » n'a pas un statut très clair aux yeux du restaurateur. Contrairement aux cibles groupes, familles, femmes et seniors, peu d'initiatives sont menées pour recevoir, attirer, voire rassurer la personne seule au restaurant. Pire, on lui fait souvent comprendre qu'elle est indésirable à l'heure du déjeuner ! « C'est qu'elle est difficile à identifier », se défend ce restaurateur, qui reconnaît préférer optimiser son taux de rotation et remplir ses tables que choyer individuellement le convive venu en solo. Et, contrairement aux apparences, cette population compte peu de célibataires, pour qui cette occasion de sortie se partage plutôt à plusieurs. Jacques BARMAT, trentenaire célibataire directeur d'une agence Maaf dit préférer la restauration rapide, la vente à emporter ou le micro-onde lorsqu'il déjeune ou dîne seul. À l'exception parfois de certaines adresses, dit-il, mais plutôt celles qu'il a coutume de fréquenter en groupes et où il est reconnu lorsqu'il n'est pas accompagné.

Jean-Pierre FOURCAT, du cabinet d'études Sociovision-Cofremca, donne son point de vue : « Chacun d'entre-nous, à un moment donné et dans des circonstances particulières, est « célibataire » durant une heure ou deux dans le cadre d'un déjeuner ou d'un dîner, à l'occasion d'un déplacement professionnel. S'il est difficile d'établir un profil type de cette clientèle, en revanche ses attentes semblent converger vers des critères assez comparables. Force est de constater que manger seul au restaurant relève plutôt de l'épreuve pour de nombreux « single », notamment au déjeuner.

« Chez Novotel, l'enseigne hôtelière 3 étoiles d'Accor, on a vraiment travaillé la question dans le nouveau concept Novotel Café, déployé actuellement dans le réseau, explique Bertrand LEBUGLE, Directeur de la restauration Novotel-Mercure France. Il a été formaté pour l'individuel : la table est à sa dimension et le service comme les formules, sont prévus pour permettre de manger vite ».

Et le professionnel de la restauration d'expliquer la nécessité d'éviter de renvoyer l'individuel à sa solitude. C'est pourquoi Novotel Café a sectorisé son espace en lieux de vie différents : espace cosy avec fauteuils, zones affaires, avec branchement Internet, et mange-debout à proximité du bar. Le tout en rivalisant d'attentions : téléviseur en toile de fond, presse quotidienne...

« Le concept est idéal pour satisfaire les différents types de consommateurs et isoler l'individuel qui recherche du calme ou celui qui désire un espace de travail », explique Cyril GAST, Directeur de la restauration du Novotel Vaugirard qui a gagné 5 points de taux de prise depuis l'ouverture de son Novotel Café il y a quelques mois.

L'un de ses clients, Emmanuel Midamegbe, propriétaire d'une entreprise de miroiterie à proximité de l'hôtel, fréquente l'adresse tous les midis : « Je m'accorde une heure pour le déjeuner, qui constitue une rupture dans ma journée. Aussi, j'attends une certaine rapidité de service. Je suis plutôt adepte du plat unique et j'apprécie d'être reconnu, placé à l'écart au calme et servi par une équipe accueillante. »

La fidélité caractérise en effet le « single », qui reste très attaché à son portefeuille d'adresses. Ce que confirme Véronique de BOIS LUCY, qui travaille dans les assurances et se retrouve souvent sur les routes.

Particulièrement sensible à la propreté, aux odeurs, elle se montre tout aussi regardante sur la décoration. La qualité de la lumière est pour elle aussi importante que l'agencement de la salle : « Pour une femme seule, il est réconfortant de ne pas être placée sous les feux des projecteurs. Je préfère la discrétion des tables à l'écart. » Et lorsqu'elle s'arrête dans un hôtel, c'est la formule livrée dans sa chambre qui a sa préférence. Un moyen d'éviter le regard des autres et la solitude face à son assiette.

Au déjeuner, elle ne choisit jamais de menu « trop lourd et trop long » au profit du plat unique, type salade complète. Il faut dire que le « single » est rarement dans une dimension plaisir au restaurant, donc peu enclin à la découverte...

Un point qui n'a pas échappé au directeur du Café Jenny (75), qui a lancé récemment ses assiettes thématiques « tout compris » à 10 et 15 € avec au choix, deux ou trois plats, boisson incluse. « L'ensemble

est servi en une seule fois, un moyen de laisser au client le soin de gérer lui-même son temps de repas et de répondre à l'attente tarifaire ticket restaurant » indique-t-il.

Accueillir comme il se doit un « single », c'est donc lui apporter de l'attention. À défaut, celui-ci pourrait se montrer infidèle.

(Source : « NEORESTAURATION » N° 419 04/2005 de Paul FEDELE)

DOSSIER 4 (Suite) ANNEXE 7 <i>(À rendre avec la copie)</i>
--

1 Qu'est-ce qu'un « single » ? Donnez un exemple précis de clientèle « single ».

-

-

2 Quelles sont les attentes du « single » ? (donner quatre idées importantes)

-

-

-

-

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.

-

-

-

-

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.

-

-

DOSSIER 5
ANNEXE 8

EXTRAIT DU COMPTE DE RÉSULTAT au 31/12/2005

	Total année 2005
PRODUITS D'EXPLOITATION	
Ventes de marchandises	
Production vendue (biens)	
Production vendue (services)	
CHIFFRE D'AFFAIRES NET -----	402 800
Production stockée	
Production immobilisée	
Subventions d'exploitation	
Reprise s/provisions et amortissements, transferts de charges	
Autres produits	
TOTAL (I)	402 800
CHARGES D'EXPLOITATION	
Achats de marchandises	
Variation de stocks (marchandises)	
Achats de matières premières et autres approvisionnements-----	117 050
Variation de stocks (matières et autres approvisionnements)-----	- 1 180
Autres achats et charges externes-----	65 622
Impôts, taxes et versements assimilés-----	9 483
Salaires et traitements-----	83 136
Charges sociales-----	55 424
Dotations aux amortissements s/immobilisations-----	21 900
Dotations pour dépréciation s/immobilisations	
Dotations pour dépréciation s/actif circulant	
Dotations pour dépréciation pour risques et charges	
Autres charges-----	500
TOTAL (II)	351 935
1-RÉSULTAT D'EXPLOITATION (I - II)	50 865
OPÉRATIONS EN COMMUN	
Bénéfice attribué, perte transférée (III)	
Perte supportée, bénéfice transféré (IV)	
PRODUITS FINANCIERS	
De participations	
Autres valeurs mobilières, créances d'actif immobilisé.	
Autres intérêts et produits assimilés-----	987
Reprises s/provisions et transferts de charges	
Différences positives de change	
Produits nets s/cessions valeurs mobilières. De placement	
TOTAL (V)	987
CHARGES FINANCIÈRES	
Dotations aux amortissements et aux provisions	
Intérêts et charges assimilées-----	2 348
Différences négatives de change	
Charges nettes s/cessions des valeurs mobilières de placement	
TOTAL (VI)	2 348
2-RÉSULTAT FINANCIER (V - VI)	- 1 361
3-RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔTS (I-II+III-IV+V-VI)	49 504

DOSSIER 5
ANNEXE 9
(À rendre avec la copie)

TABLEAU D'EXPLOITATION PRÉVISIONNEL année 2006

	MONTANTS ANNÉE 2005	%	MONTANTS PRÉVISIONNELS	%	ÉVOLUTION en %
CHIFFRE D'AFFAIRES HT	100 %	100 %	29,79 %
COÛT MATIÈRES PREMIÈRES CONSOMMÉES	
MARGE BRUTE		
FRAIS DE PERSONNEL		
MARGE SUR COÛT PRINCIPAL		
Coûts de fonctionnement et de gestion	68 245			
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION	60,29 %
Coûts d'occupation	30 621			
RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔT

1- Justifier les calculs :

- le montant du coût des matières premières consommées pour 2005 :

- le montant prévisionnel du coût des matières premières consommées :

- le coût principal pour 2005 :

* en valeurs :

* en pourcentage du chiffre d'affaires :

- le pourcentage d'augmentation du résultat courant avant impôt :

2- Faire un commentaire sur la rentabilité de ce projet en vous basant sur l'évolution des pourcentages.