

## CORRIGE

### DOSSIER 1 : Annexe 1 (les règlements : /8)

- 1-1 Un restaurateur est-il obligé d'accepter les cartes bancaires et les chèques des clients ? Justifier la réponse. (1 pt)  
*Non car en droit français le seul paiement qu'il est tenu d'accepter est le paiement en espèces.*
- 1-2 Pour accepter un paiement par carte bancaire que faut-il faire ? (2 pts)  
*Il faut avoir conclu un contrat commerçant avec l'organisme émetteur (sa banque) avec le respect de modalités dont le paiement d'un taux de commission.*
- 1-3 A quelle condition un restaurateur est-il obligé d'accepter un règlement par chèque ? 1 pt)  
*S'il fait partie d'un centre de gestion agréé il devra accepter ce mode de paiement.*
- 1-4 Quelle précaution le restaurateur doit-il prendre vis-à-vis de sa clientèle ? (2 pts)  
*Il doit l'en informer clairement de son refus d'accepter les chèques et les cartes bancaires :*  
- sur les cartes-menus  
- à l'extérieur de l'établissement
- 1-5 Quelle serait pour un restaurateur la conséquence du refus de paiement par chèque ou par carte ? (1 pt)  
*C'est une pratique à déconseiller car en refusant ces modes de paiement, le restaurateur peut se priver d'une clientèle potentielle.*
- 1-6 Citer un autre moyen de paiement non indiqué dans le texte. (1 pt)  
*Les titres-restaurants  
Les chèques de voyage*

<b>Groupement inter académique II</b>		Session de remplacement Septembre 2006	Code 60358
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 <b>CORRIGE</b>	Date et heure	Durée <b>1 heure</b>	Coef <b>2</b>
		N° de page/total <b>C 1/4</b>	

## CORRIGE

### DOSSIER 2 : Annexe 2 (14 points)

Compte de résultat prévisionnel du restaurant le CENTRAL au 31/05/06

<b>Charges d'exploitation</b>	<b>Montant</b>	<b>Produits d'exploitation</b>	<b>Montant</b>
<i>Achats de matières premières</i>	119 899,68	<i>Prestations hébergement</i>	53 456,76
<i>Achats non stockés</i>	1 456,56	<i>Prestations nourriture</i>	350 567,45
<i>Achats de marchandises</i>	41 444,10	<i>Prestations boissons</i>	65 675,89
<i>Locations</i>	30 654,22	<i>Prestations cafétéria</i>	15 453,56
<i>Entretien réparation</i>	523,67		
<i>Prime d'assurance</i>	2 348,56		
<i>Publicité</i>	1 456,86		
<i>Transport de biens</i>	212,75		
<i>Impôts et taxes</i>	1 564,21		
<i>Charges de personnel</i>	123 425,78		
<i>Achats de matières premières</i>	119 899,68		
<i>Achats non stockés</i>	1 456,56		
<b>Charges financières</b>		<b>Produits financiers</b>	
<i>Charges d'intérêts</i>	4 534,65	<i>Revenus de valeurs mobilières</i>	567,99
<b>Charges exceptionnelles</b>		<b>Produits exceptionnels</b>	
<i>Autres charges exceptionnelles</i>	120,77	<i>Autres produits exceptionnels</i>	112,78
<b>Total des charges</b>	448 998,05	<b>Total des produits</b>	465 834,43
<b>Bénéfice</b>	16 838,38	<b>Perte</b>	
<b>Total général</b>	465 834,43	<b>Total général</b>	465 834,43

*0,5 par ligne juste sauf pour achats de matières premières et achats de marchandises 1 pt chaque*

*2 points pour le résultat*

*Total : 13 points*

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>60358</b>
<b>EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière</b>	<b>C 2/4</b>

## CORRIGE

### DOSSIER 3 : Annexe 3 (8 points)

0,5 par poste juste    6 points pour le tableau

#### BUDGET ANNUEL

RECETTES	Montant	DÉPENSES	Montant
Revenus du ménage	28 800	EDF bimestriel	744
Allocations familiales	3 720	Assurances annuelles	1 863
Revenus de location d'un studio	4 200	Taxe d'habitation et taxe foncière	2416
		Téléphone	270
		Remboursement de l'emprunt	9600
		Abonnement à internet	348
		Alimentation	9 600
		Dépenses diverses	7 200
		Impôt sur le revenu annuel	1 765
<b>TOTAL</b>	36 720	<b>TOTAL</b>	33806

1. Déterminez le montant total de l'économie annuelle que Monsieur Lafon pourra réaliser.

$$36720 - 33806 = 2914 \text{ (1 point)}$$

2. Combien pourra-t-il placer chaque mois sur son plan d'épargne logement.

$$2914/12 = 242.83 \text{ (1 point)}$$

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	60358
EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière	C 3/4

## CORRIGE

### DOSSIER 4 : Annexe 4 (10 points)

**4.1 Donner la période légale de prise du congé principal. (1 pt)**

*Du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre*

**4.2 Donner la durée minimum et maximum en jours, du congé principal (2pt)**

*Durée minimum : 12 jours ouvrables*

*Durée maximum : 24 jours ouvrables*

**4.3 Définir ce qu'est un jour ouvrable (2 pts)**

*Tous les jours de la semaine sont des jours ouvrables sauf les dimanches et jours fériés*

**4.4 Définir une convention collective et préciser quel est l'avantage pour un salarié d'en bénéficier. (4 pts)**

*Accord signé par les représentants syndicaux des employeurs et des salariés et qui porte sur les conditions de travail et les garanties sociales d'un secteur d'activité*

*Le salarié bénéficiera d'avantages supérieurs à ceux accordés par le code du travail.*

**4.5 Quel est l'avantage de prendre les congés hors de la période légale ? (1 pt)**

*Il a droit à des congés supplémentaires*

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>60358</b>
<b>EP3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière</b>	<b>C 4/4</b>